



Fokus auf Energieeffizienz, Hygiene und Sicherheit: Validoline Schneidemaschinen von Bizerba

Bizerba stellt die neuen manuellen Schneidemaschinen GSC 280, VSC 280 und VSC 220 der Validoline Familie vor

Die Validoline GSC 280 und VSC 280

Die Validoline Modelle mit 280 Millimetern Messerdurchmesser existieren als Gravity-Slicer mit einer ergonomischen Messerschragstellung von 40 Grad (GSC 280) und als Vertical-Slicer mit einer Messerschragstellung von 10 Grad (VSC 280). Sie schneiden Fleisch und Wurst, Brot und Käse und setzen dabei neue Maßstäbe in puncto Energieeffizienz, Hygiene und Sicherheit. Mit einer geringen Aufstellfläche von 535x423 und 503x371 Millimetern lassen sie sich direkt auf der Theke positionieren.

Die Validoline VSC 220

Der manuelle Vertikalschneider VSC 220 eignet sich zum Schneiden von Fleisch und Wurst, Brot und Käse, benötigt nur eine Aufstellfläche von 408x257mm und ist somit prädestiniert für den Einsatz in kleinen Restaurants und Kantinen, Mensen und Bistros, in der Hotellerie, der Gastronomie und im Catering, wenn eine professionelle und leistungsfähige Schneidemaschine benötigt wird. Das Messer hat einen Durchmesser von 220 mm und eine Schragstellung von 10 Grad. Somit schneidet die VSC 220 Schneidgut mit einem maximalen Durchmesser von 150 mm, in einer Schnittstärke von bis zu 15 mm. Der kraftvolle Motor und die hohe Qualität des Messers garantieren, dass sich auch dünne Scheiben präzise schneiden lassen. Der Benutzer stellt die Schnittstärke zwischen einem und drei Millimetern ein - mit der Feinjustage-Funktion am Drehknopf. Der Resthalter funktioniert auch für kleinste Produktreste, so dass das Schneidgut optimal genutzt werden kann.

Bizerba verwendet zudem einen separaten Schleifapparat. Ralf Steinhilber, Director Food Processing, erklärt: "Sobald man den Aufsatz abnimmt, kann man die Anschlagplatte in die Sicherungsposition zurückstellen, so dass das Messer abgedeckt ist und keine Verletzungsgefahr darstellt."

Energieeffiziente Steuerung halbiert Stromkosten

Bizerba hat bei der Entwicklung hohen Wert auf Energieeffizienz gelegt: Die Validoline Maschinen GSC 280 und VSC 280 verbrauchen im Stand-By-Modus keinen Strom, im Leerlauf nur rund die Hälfte im Vergleich zur Vorgängergeneration. Beim Schneiden entfaltet sie nur so viel Leistung, wie eben notwendig. Ralf Steinhilber: "Der Motor stellt seine Leistung automatisch auf den Widerstand des Schneidguts ein. Damit lässt sich eine bedarfsorientierte Schnittleistung realisieren. Er erhöht die Leistung nur dann, wenn es notwendig ist - etwa bei geräuchertem Schinken. Durch diese Flexibilität spart der Kunde Stromkosten". Zudem erwärmt sich die Maschine nicht und schont somit das Produkt.

Hygiene in Höchstform: sichtbare Sauberkeit stärkt Kundenbindung

Die Validoline Maschinen sind nach strengen Richtlinien des Hygienic Designs konzipiert: Das Maschinengehäuse ist einteilig, der Seitenrand leicht erhöht, so dass Flüssigkeiten nicht auf Theke oder Fußboden tropfen, sondern über eine Abflussrinne an der Anschlagplatte ablaufen. Eine Bodenplatte verhindert zudem, dass sich Schmutzpartikel im Inneren der Maschine ansammeln.

Hygiene und Energieeffizienz gehen dabei Hand in Hand, erläutert Steinhilber: "Die geschlossene Bodenplatte konnten wir deshalb montieren, weil sich die Maschine dank des innovativen Antriebes weit weniger erwärmt. Das Risiko einer bakteriellen Verkeimung ist somit stark reduziert". Dazu trägt auch die neue Oberflächenveredelung Ceraclean bei: "Diese lässt sich dank guter Antihalt- und Gleiteigenschaften rückstandslos von fettigen und stark anhaftenden Rückständen befreien. Daraus resultiert eine stets sichtbare Sauberkeit, die auch dazu beiträgt, die Kundenbindung zu stärken".

Alle Funktionen sind intuitiv verständlich: Abstreifer, Resthalter, Messerabdeckung und Schleifapparat lassen sich mit einem Handgriff abnehmen und bequem in der Spülmaschine reinigen. Der Anwender löst den Schlitten ebenso einfach über einen Schnellverschluss und schwenkt ihn zur Seite. Bei der VSC 220 ist er nach vorne ausklappbar. Der Abstand zwischen Motorturm und Messer ist zudem groß genug, so dass es sich von allen Seiten leicht reinigen lässt. Es ist auch möglich, ein Reinigungstuch zwischen Messer und Messerschutzring durchzuziehen. Sicherheit und Hygiene sind dadurch kombiniert.

Auf der sicheren Seite

Bizerba hat die neuen Schneidemaschinen so konstruiert, dass sich der Anwender nicht durch Unachtsamkeit an der Maschine verletzen kann. Der Schlitten lässt sich nur dann zurückklappen, wenn sich die Anschlagplatte in der Sicherungsposition befindet und die Schnittstärkeneinstellung negativ ist - denn dann ist das Messer vollständig umschlossen und gesichert. Steinhilber: "Das ist ein mechanisches Gesetz der Maschine, das man nicht austricksen kann". Gegen versehentliches Greifen in das Messer ist die Maschine mit Schlittentrückwand und Messerschutzring ausgestattet.

Pressekontakt

Constancia Consulting

Frau Sabine Sohn
Auf dem Heidgen 27
53113 Bonn

constancia-consulting.de
sohn@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Herr Andreas Wegeleben
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
Andreas.wegeleben@bizerba.com

Bizerba bietet ihren Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe "Gewicht". Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten schneiden, verarbeiten, wiegen, kassieren, prüfen, kommissionieren und auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

Seit 1866 gestaltet Bizerba maßgeblich die technologische Entwicklung im Bereich der Wägetechnologie und ist heute in 140 Ländern präsent. Der Kundenstamm reicht vom global agierenden Handels- und Industrieunternehmen über den Einzelhandel bis zum Bäcker- und Fleischerhandwerk. Hauptsitz der seit fünf Generationen in Familienhand geführten Unternehmensgruppe mit weltweit rund 3.100 Mitarbeitern ist Balingen in Baden Württemberg. Weitere Produktionsstätten befinden sich in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, China sowie in den USA. Daneben unterhält Bizerba ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.

Anlage: Bild

