



## Lebensmittel hygienisch schneiden

*Bizerba präsentiert Schneidemaschinen für Theke, Küche und Catering auf der EuroShop 2011 (Halle 6, Stand E56)*

Balingen, 26. Februar 2011 - Es gibt viele Ursachen für den vorzeitigen Verderb von Fleischwaren. Neben unsachgemäßer Lagerung und mangelhaftem Transport kann dafür auch eine schlechte Hygiene bei der Weiterverarbeitung verantwortlich sein. Das Hygienic Design der Bizerba Schneidemaschinen hilft Lebensmittelunternehmern gezielt, die Risiken einer Verunreinigung zu minimieren: Alle Bauteile der Maschinen sind leicht zu erreichen, zu demontieren und zu reinigen. Die neue Oberflächenveredelung Ceraclean mit geringer Oberflächenhaftung bewirkt zudem, dass Messer weniger verschmieren, Schneidgut dadurch weniger kontaminiert wird und länger haltbar bleibt.

Automatische Schneidemaschine VS-12 D gewinnt den Catering-Star

1.500 deutsche Catering-Manager und Einkäufer haben in einer Umfrage der Zeitschrift Catering Inside erneut die besten Technik-Innovationen der letzten 24 Monate gewählt. In der Kategorie "Küchentechnik" hat Bizerba mit der Schneidemaschine VS-12 D den Catering-Star 2010 gewonnen. "Wir freuen uns über diese Auszeichnung und bedanken uns für das Vertrauen, das die Catering-Entscheider bundesweit den Bizerba Innovationen entgegen bringen", so Martin Arndt, technischer Geschäftsführer bei Bizerba.

Die VS-12 D kommt im Catering, dem Fleischerhandwerk, im Lebensmittelhandel und in der Feinkostabteilung zum Einsatz. Sie eignet sich zum Schneiden von Wurstwaren, Schinken, Speck, Rauchfleisch, Braten und Rouladen. "Bislang erforderte jede Aufschnittplatte ein gewisses Dekorations-talent. Die VS 12 D schafft hier völlig neue Möglichkeiten", erklärt Arndt.

Geschnittene Scheiben werden automatisch und ohne Handberührung servierfertig abgelegt. Die verschiedenen Ablageformen können dabei über Direkttasten aufgerufen werden. Die VS-12 D kann in drei Reihen längs und quer fächern und das Schneidgut auch in runder Form auf den Aufschnittplatten ablegen. Weitere kreative Ablagemöglichkeiten bietet der optionale Rundtellerantrieb. Die Schneidemaschine ist robust und im automatischen Dauerbetrieb extrem belastbar und korrosionsfest.

Stark im Thekenbereich - Manuelle Schneidemaschinen der VS-12 Serie

Manuelle Schneidemaschinen der Serie VS-12 ermöglichen in Kombination mit einer angehängten Waage das grammgenaue Schneiden. Durch die niedrige Bauweise bleibt dabei der Blickkontakt zum Kunden jederzeit bestehen.

Die neue Oberflächenveredelung Ceraclean macht die Geräte korrosionsfester. Die Lebensdauer wird somit erhöht und der Wartungsabstand verlängert, die Reinigungszeit wird um die Hälfte reduziert. Die Messer verschmieren weniger, Schneidgut wird somit weniger kontaminiert und bleibt länger haltbar.

Für Salate, Gyros, Pfannengerichte und Co. - Der Steaker und Streifenschneider S111 plus

Die Einsatzgebiete des Steaker und Streifenschneiders S 111 plus sind so vielseitig wie die Anzahl der verschiedenen Schneid-Einsätze: Zur Vorbereitung von Salaten aus Wurst-, Fleisch- und Käsestreifen sowie zum Schneiden von Gyros, Gurken, Pilzen, Obst oder Zwiebeln kommt der Streifenschneidereinsatz S 021 zum Einsatz. Mit dem Mürbe-Einsatz S 011 hingegen kann Bratenfleisch in Kurz-Bratfleisch aufbereitet werden. Die geschlossenen und glatten Flächen erlauben die schnelle Reinigung des S111, dank breiter Stellfläche ist das Gerät zudem kippstabil.

Selbstreinigung auf Knopfdruck: Die automatische Schneidemaschine A 400

Die A 400 verfügt über ein übersichtliches Bedienpult mit tropfwassergeschützter Folientastatur und eine grafikfähige LCD-Anzeige mit Hinterleuchtung. Schlittenhubzahl, Schnittstärke, Ablageform und weitere Parameter können unter einem Programm gespeichert werden. Insgesamt können 200 unterschiedliche Bedienprogramme bequem per Zifferneingabe aufgerufen werden.

"Auch das Reinigungsprogramm lässt sich per Tastendruck starten. Die Schnittstärke wird automatisch geschlossen, der Schlitten zum Abkippen freigegeben und alle anderen Maschinenfunktionen werden gesperrt. Ebenso einfach erfolgt der Befehl zum Schleifen des Messers. Die Schnittstärke zum Anbringen des Schleifapparats wird dann automatisch geöffnet, mit einem weiteren Tastendruck der Messermotor zum Schleifen gestartet", erklärt Arndt.

Die A 400 kann auch mit einem Förderband ausgestattet werden und lässt sich damit ideal in einen kontinuierlichen Arbeitsablauf beim Vorschneiden integrieren.

Die Fleisch- und Knochensäge FK 23

Die Fleisch- und Knochensäge FK 23 wird insbesondere in Fleischereien, Vorbereitungsräumen und Großküchen eingesetzt, um frisches und gefrorenes Fleisch, Beinscheiben und Röhrenknochen zu zerlegen und zu portionieren.

Die offene, großflächige Form der Tischsäge erlaubt eine schnelle und einfache Reinigung. Das Band- und Radabstreifsystem ist dafür leicht abnehmbar, das Sägeband mittels Drehhebel schnell zu entnehmen und wieder einzuspannen.

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Service-technik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

## Pressekontakt

nic.pr

Herr Patrick Schroeder  
Coburger Str. 3  
53113 Bonn

nic-pr.de  
info@nic-pr.de

## **Firmenkontakt**

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

bizerba.com  
claudia.gross@bizerba.com

### Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

**BIZERBA**

■ ... closer to your business