



Multifunktionsgerät zum Streifenschnneiden und Mürben

Bizerba präsentiert die Carneoline S 111 plus

"Um heutzutage am Markt bestehen zu können, ist es für Lebensmittelverarbeiter wichtiger denn je, qualitativ hochwertige Rohstoffe zu beziehen und diese für eine perfekte Präsentation einwandfrei zu verarbeiten. Schließlich isst das Auge mit", erklärt Ralf Steinhilber, Director Food Processing bei Bizerba. "Für das Streifenschnneiden und Mürben haben wir deswegen die Carneoline S 111 plus konzipiert." Die Carneoline S 111 plus ist prädestiniert für den täglichen Dauereinsatz im Metzgerhandwerk und Lebensmitteleinzelhandel, in Großküchen, Kantinen und Cateringbetrieben. Fleisch und Käse lassen sich für Salate und Pfannengerichte ebenso präzise in Streifen schneiden wie Gemüse, Pilze, Obst und Zwiebeln. Der Anwender kann ohne Werkzeug verschiedene Einsätze für Streifenbreiten von 4 bis 20 Millimeter einsetzen. Zwei Messerwalzen garantieren präzise Schneidergebnisse, sie verhindern, dass das Produkt verklemmt oder gequetscht wird." Steinhilber: "Der Fleischmürbe-Einsatz S 011 hat geschliffene Spitzen und eignet sich dadurch hervorragend zum maschinellen Fleischmürben, ein beliebtes Vorbereitungsverfahren, um die Bratzeit von Steaks, Schnitzel und Koteletts zu verkürzen."

Flexibel einsetzbar: In jede automatische Herstellungslinie für Convenience-Produkte

Die Carneoline S 111 plus verfügt über einen leistungsstarken Wechselstrommotor, der mit Innenkühlsystem und Spezialriemenantrieb eine Schneidsatzdrehzahl von 100 Umdrehungen pro Minute erreicht. Steinhilber: "Um Produkte vollautomatisch in Streifen zu schneiden, kann man das Gerät direkt hinter jedem Förderband platzieren, beispielsweise hinter das Förderband der Schneidemaschine Scaleroline A 550 oder der A 400 FB von Bizerba. Somit lässt sich eine automatische Produktionslinie für Convenience-Produkte realisieren."

Konzipiert nach strengen Hygienerichtlinien

Das Maschinengehäuse besteht aus Edelstahl und ist nach strengen Hygienerichtlinien konzipiert: Glatte und geschlossene Flächen garantieren eine schnelle Reinigung mit wenigen Handgriffen. Die Schneidsätze lassen sich in der Spülmaschine reinigen. Auch an die Sicherheit wurde gedacht: Die Maschine ist dank breiter Stellfläche kippstabil und standfest. Eine Schutzhaube aus transparentem Kunststoff verhindert im hektischen Alltag versehentliches Eingreifen.

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

