

---

## Bizerba präsentiert Innovationen fürs das Lebensmittel-Handwerk auf der POLAGRA-FOOD in Posen (Polen)

Veröffentlicht am: 16.09.2010, 11:19

Pressemitteilung von: **nic.pr // Sabine Sohn**

Balingen, 10. September 2010 - Besonders im Umgang mit Lebensmitteln werden Hygiene und Sicherheit großgeschrieben. Bizerba legt daher bei seinen Schneidemaschinen höchsten Wert auf leicht zu reinigende Oberflächen und eine sichere Handhabung. Auf der POLAGRA-FOOD 2010 in Posen zeigt der Lösungsanbieter vom 13. bis 16. September 2010 die VS 12 C, die GSP Highline und die A510 (Halle 6, Stand 17).

### Die VS 12 C

Der Lösungsanbieter Bizerba hat den so genannten wasser- und schmutzabweisenden Lotus-Effekt für Schneidemaschinen für sich nutzbar gemacht. Er arbeitet bei der Oberflächenveredelung der Schneidemaschine VS12 mit Ceraclean. Es ist 30 Mal härter als herkömmlich verwendetes Aluminium-Eloxal, mit einer bis zu 20 Prozent höheren Gleiteigenschaft als gängiges eloxiertes Aluminium und sehr temperaturbeständig.

Die Schneidmesser sind durch Ceraclean besser geschützt, bleiben länger scharf und verfügen über eine höhere Abriebfestigkeit. "Diese spezielle Beschichtung ist sehr nützlich für den Lebensmittelhandel, denn die neue Oberflächenveredelung reduziert auch die Anhaftung und das Verschmieren der Messer", erklärt Andreas Gmelin, Director Food Processing bei Bizerba.

Aufgrund der geringen Ansatzbildung ist die Reinigung sehr leicht möglich. Auch über lange Sicht wird das Material im Kontakt mit Reinigungsmitteln kaum beschädigt, Teile der Schneidemaschine können daher bedenkenlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Bizerba Schneidemaschinen sind zudem in ihrer Ergonomie so gestaltet, dass selbst die hintersten Winkel leicht zu erreichen und zu reinigen sind. Das spart Zeit.

### Die GSP Highline

Ab Januar 2011 bringt Bizerba die hochwertige Schrägschneidemaschine GSP Highline (GSP H) auf den Markt. Sie bietet ein Höchstmaß an Sicherheit und Hygiene und liefert tadellose Ergebnisse beim Schneiden von Fleisch, schnittfestem Gemüse, Brot und Käse. Auch sie wird auf Wunsch mit der Ceraclean-Beschichtung geliefert.

Die hygienisch gestaltete Messerabdeckung, die einteilige Anschlagplatte mit Ablaufrinne, ein spülmaschinenfester Schleifapparat und die Reduzierung von Fügstellen beim Schlitten und Messerschutzring tragen dazu bei, dass die GSP-Reihe den aktuellen höchsten Hygienestandards gerecht wird. So ist beispielsweise der Schlittengriff direkt am Schlittenfuß befestigt und die Befestigungselemente der Messerabdeckung sind mit dieser abnehmbar. "Die Reinigung der Maschinen wird zudem durch einfach demontierbare Komponenten erleichtert", erläutert Gmelin.

Die GSP H kann zudem mit weiteren Extras und zusätzlichen Sicherheitsoptionen punkten. Mit dem Lifting Device, einer Vorrichtung zum leichteren Anheben der Maschine, wird deren Reinigung noch

einfacher. Ein hygienischer Resthalter, der sich verschiedenen Produkten anpassen lässt, verbessert die Produktzufuhr. Eine Schneidgutfixierung, ein Produktlineal und ein Gemüseschacht sowie eine Auswahl an speziellen Messern für unterschiedliche Produkte und eine Schrägschnitteinrichtung sorgen für ein einfacheres und komfortableres Handling und noch bessere Schneideergebnisse im Alltagbetrieb.

## Die A510

Die Schneidemaschine A510 überzeugt mit ihrer integrierten Wägefunktion. Vor dem Schneiden lassen sich die Art des Schneidguts, die Anzahl der Scheiben, die Zahl der Portionen, Schnittstärke, Fächerabstand, Ablageform und vieles mehr variabel definieren und vorab im Menü festlegen. Fleisch, Wurst, Käse werden entsprechend des vorgegebenen Gewichts portionsgenau gewogen und geschnitten. Die Bizerba-Software vergleicht dabei kontinuierlich das geschnittene Gewicht mit dem Zielgewicht und reguliert die Scheibendicke während des Schneideprozesses, so dass das gewünschte Gewicht genau erreicht wird. Selbst naturgewachsene Produkte wie Schinken lassen sich exakt auf das Fixgewicht zuschneiden. Damit können die Anforderungen verschiedener Kunden nach Fixgewichtsverpackungen auch bei unkalibrierter Ware bei minimalem Give-Away erfüllt werden. Produktwechsel sind unter einer Minute möglich und der Arbeitsablauf wird erheblich beschleunigt. Das farbige Touchscreen mit LCD-Anzeige ist übersichtlich und selbsterklärend. Das Messer der A 510 kann ohne Abmontieren direkt auf der Maschine geschliffen werden. Außerdem lässt sich die Schneidemaschine ohne Kraftaufwand mit nur wenigen Handgriffen säubern. Beim Reinigen muss das Messer nicht abgenommen werden, was den Reinigungsvorgang nicht nur wesentlich vereinfacht, sondern auch deutlich sicherer macht.

## 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).

Für Rückfragen:

Bizerba GmbH & Co. KG  
Claudia Gross  
Director Global Marketing & Communication  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
D-72336 Balingen

Telefon +49 7433 12-33 00  
Telefax +49 7433 12-5 33 00  
E-Mail: [claudia.gross@bizerba.com](mailto:claudia.gross@bizerba.com)

nic.pr  
network integrated communication  
Patrick Schroeder  
Coburger Straße 3  
53113 Bonn  
Telefon +49 228 620 43 84  
Telefax +49 228 620 44 75  
E-Mail: [patrick.schroeder@nic-pr.de](mailto:patrick.schroeder@nic-pr.de)

## Pressekontakt

Frau Sabine Sohn

### **nic.pr**

Coburger Str. 3  
53113 Bonn,

Telefon: 0228 620 43 84

E-Mail: [info@nic-pr.de](mailto:info@nic-pr.de)

Website:

## Firmenportrait

### **Wichtiger Hinweis:**

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.de/haftungsausschluss>