

Handel 4.0 & Przemysł 4.0
Rozwiązania do serwisu spożywczego

Made by Bizerba



»Naszym celem jest dostarczanie
optymalnych rozwiązań, które
są łatwe w obsłudze i odpowiadają
indywidualnym potrzebom biznesowym.«

Andreas W. Kraut

CEO Bizerba SE & Co. KG

Ręczne krajalnice grawitacyjne

Krajalnica ręczna GSP H

Suma perfekcyjnie dobranych szczegółów ...

GSP H

Krajalnica grawitacyjna do wędlin i sera. Wykonanie w wersji standard oraz premium. Ekstra funkcjonalności, które podwyższają komfort codziennej pracy.

- Cichobieżny nóż Ø 330 mm
- Grubość krojenia: 0-24 mm (0-3 mm rozszerzona skala)
- Obudowa: twarde anodowane aluminium (eloksal)
- Sanie nachylone pod kątem 25°
- Ostrzałka instalowana na maszynie

Praktyczne funkcjonalności:

- Przytrzymywacz produktu odsuwany za sanie
- Automatyczne wyłączenie noża po 30 sek., gdy sanie nie pracują
- Wytrzymała płyta oporowa z rynienką drenażową
- Podwyższona krawędź stołu
- Dźwignia do podnoszenia obudowy maszyny
- Zerowy pobór mocy w trybie „standby”
- Opcjonalnie pakiet bezpieczeństwa „Illumination”



Produkt
roku 2017

POLAND
100
2018 BEST
RESTAURANTS
8th EDITION

 **Ceraclean**

 **Emotion**
Efficient in energy ...

Krajalnice GSP H & GSP HD

Technologiczny pakiet bezpieczeństwa „Illumination”

BIZERBA



Krajalnica ręczna GSP HC

Zyskaj przewagę technologiczną ...

BIZERBA



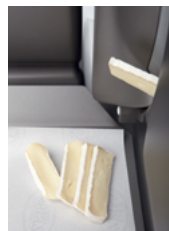
GSP HC

Seria GSP z nową ekskluzywną powłoką ochronną Bizerba Ceraclean® dla większej higieny i odporności na środki chemiczne.

- Cichobieżny nóż Ø 330 mm
- Grubość krojenia: 0 - 24 (0 - 3 mm rozszerzona skala dla supercienkich plasterków)
- Sanie nachylone pod kątem 18° (niskie)
- O 30% większa odporność na ścieranie i uszkodzenia powłoki
- Pokrywa noża i ostrzałka mogą być myte w zmywarce
- Zatwierdzenie FDA

 **Ceraclean**

 **Emotion**
Efficient in energy ...



Krajalnica ręczna GSP H Flex

Pierwsza krajalnica z legalizowaną wagą ...

GSP H Flex

Seria GSP H Flex to swoboda krojenia, ważenia i obsługi w jednym cyklu pracy. Inteligentna kombinacja przyspieszająca i wzmacniająca sam proces sprzedaży. Bezpośredni, wzrokowy kontakt z klientem to istota tego konceptu. Prosta integracja z ladą sklepową.

- Połączenie krajalnicy z wagą multimedialną PC K-class
- Modułowa konstrukcja nośników w oparciu o standardy VESA
- Dotykowy ekran wagi z powierzchnią Easy Clean
- Możliwość wyświetlania reklam od strony klienta na 12" calowym ekranie
- Zintegrowana drukarka bonów, etykiet oraz papieru linerless
- Zakres ważenia 3/6 kg z działką 1/2 g
- Grubość krojenia: 0 - 24 (0 - 3 mm rozszerzona skala dla supercienkich plasterków)
- Cichobieżny nóż Ø 330 mm
- Obudowa: twardo anodowane aluminium (eloksal)

BIZERBA



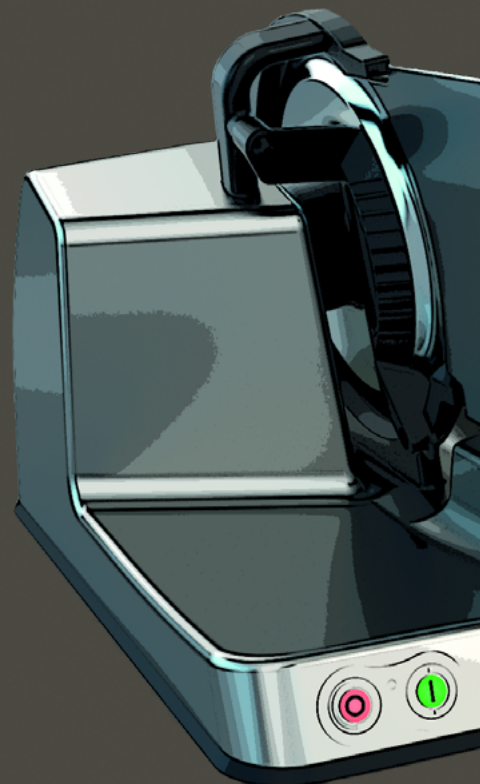
Ekstra higieniczna powłoka ochronna. Ceraclean®

- PTFE (politetrafluoroetylen) + sztuczna żywica + komponenty ceramiczne - najnowsze osiągnięcie inżynierii powierzchni
- Krótkie cykle czyszczenia oraz wysoki stopień higieny (superhydrofobowy efekt lotosu)
- O 30% większa odporność na ścieranie, uszkodzenia powłoki oraz substancje chemiczne
- O 20% zwiększona gładkość powierzchni (produkt nie przywiera do obudowy)
- Demontowane części mogą być myte w zmywarce (np. pokrywa noża, ostrzałka)
- Zatwierdzenie FDA (do kontaktu z żywnością w przemyśle spożywczym)

BIZERBA

Emotion[®], czyli efektywność energetyczna ...

- Patent Bizerba to redukcja kosztów energii oraz zmniejszenie wpływu na środowisko i produkt w obszarze działania techniki chłodniczej
- Mniejsze zużycie energii w trybie „standby”, biegu jałowego oraz podczas krojenia
- Ciche i elastyczne silniki dopasowują swoją moc do oporu oraz specyfiki krojonego produktu
- Niemal każdy twardy produkt może być komfortowo i precyzyjnie pokrojony (np. sery dojrzewające)
- Zwiększenie żywotności części elektronicznych
- Płyta odkładania produktu nie nagrzewa się, co sprawia, iż plasterki krojonego produktu są świeże i klarowne



Ręczne krajalnice wertykalne

Krajalnica ręczna VS12

Wytrzymała i wydajna – dzień po dniu ...

BIZERBA

VS12

Komfort pracy, wydajność, higiena.

- Cichobieżny nóż: Ø 330 mm
- Grubość krojenia: 0-24 mm (0-3 mm rozszerzona skala)
- Obudowa: twarde anodowane aluminium (eloksal)
- Duże promienie i duży odstęp pomiędzy nożem i korpusem obudowy silnika
- Sanie z wysoką płytą ochronną oraz dużą płytą ułożenia produktu
- Przystawna podpórka krojonych plasterków w dolnym obszarze noża
- Powiększony przełot dla krojonego produktu
- Opcja: możliwość krojenia poprzecznego



Emotion
Efficient in energy...

Ceraclean



Krajalnica ręczna VS12 W

„W” czyli krojenie i ważenie w jednym procesie ...

BIZERBA



VS12 W

Krajalnica ręczna zintegrowana z wagą kontrolną porcji. Ergonomia, precyzja, wydajność.

- Cichobieżny nóż: Ø 330 mm
- Regulacja grubości: 0-24 mm (rozszerzona skala 0-3 mm dla supercienkich plasterków)
- Waga: 0-3000 gr nielegalizowana / działka 2 g
- Tarowanie w całym zakresie ważenia (NET)
- Wyświetlacz 7-segmentowy ciekłokrystaliczny
- Sanie z wysoką płytą ochronną oraz dużą powierzchnią ułożenia produktu
- Kolorowe foliowane klawisze na panelu obsługi
- Również w wykonaniu Bizerba Ceraclean® - zyskaj przewagę technologiczną!

 **Emotion**
Efficient in energy ...

 **Ceraclean**



Specjalistyczna krajalnica VS12 F

Ekspert od czerwonego mięsa ...

VS12 F

Specjalistyczna krajalnica do krojenia mięsa oraz przekrojowych produktów. Wytrzymała, wydajna, efektywna.

- Cichobieżny nóż: Ø 350 / 370 mm
- Grubość krojenia: 0-24 mm
- Rozmiar produktu: 325 x 260 / 360 x 290 mm
- Sanie z łożyskowanym prowadzeniem plus dodatkowe sanki
- Duże odstępy i promienie pomiędzy nożem a korpusem obudowy
- Poprzeczny liniał dla stabilizacji produktu przy nożu
- Wysoka płyta minimalizująca ryzyko skałczeń
- Opcja: wykonanie Ceraclean®



 **Emotion**
Efficient in energy ...

 **Ceraclean**

Specjalistyczna krajalnica VS12 FP

Ekspert od szynki parmeńskiej ...

BIZERBA

VS12 FP

Specjalistyczna krajalnica pionowa do szynek z powiększonym przełotem krojonego produktu. Wzmocniona konstrukcja wytrzymuje duże obciążenia.

- Cichobieżny nóż: Ø 350 mm (opcja Ø 370 mm)
- Grubość krojenia: 0-24 mm
- Rozmiar produktu: 335 x 260 mm
- Sanie z łożyskowanym prowadzeniem plus zintegrowane sanki z kolcami
- Wsparcie krojenia poprzez ramię przytrzymywacza produktu (płyta z kolcami)
- Szeroka płyta oporowa przyjmująca duże obciążenia
- Ergonomiczna ręczka napędu sań



Emotion
Efficient in energy ...



Ręczne krajalnice wertykalne VSC dla gastronomii oraz handlu. Moc - higiena - ekonomiczność. Krajalnice VSC kroją pewnie oraz bezpiecznie wszystkie specjały i rarytasy świata. Nawet owoce i warzywa. Średnica noża Ø 280 mm. Ekskluzywna powłoka ochronna Bizerba Ceraclean® w standardzie ...

Kompaktowa krawalnica VSC280 & VSC280 W

Małe jest praktyczne ...

VSC280 & VSC280 W

Ręczna krawalnica idealna w kuchniach gastronomicznych lub na małych działach sprzedaży. Płyta odkładania produktu prawie w ogóle się nie nagrzewa, co sprawia, iż produkt krojony pozostaje świeższy na dłużej.

- Cichobieżny nóż: Ø 280 mm
- Grubość krojenia: 0-20 mm
- Poprzeczne ustawienie noża pod kątem 10°
- Obudowa: Bizerba Ceraclean® (standard)
- Mocowanie pokrywy noża za pomocą dźwigni
- Innowacyjny mechanizm obrotowy sań (przygotowanie maszyny do czyszczenia)
- Wykonanie VSC280 W z wagą kontrolną porcji



 **Emotion**  **Ceraclean**
Efficient in energy ...

BIZERBA

Krajalnica wertykalna VSC280 Flex

W kombinacji z wagą ...

BIZERBA



VSC280 Flex

Kompaktowa krajalnica VSC280 zintegrowana z wagą multimedialną K-class Flex to optymalna realizacja procesów ważenia, krojenia i sprzedaży w zgodzie z przepisami.

- Legalizowana waga w zakresie 3/6 kg
- Modułowe komponenty K-class Flex
- Cichobieżny nóż: Ø 280 mm
- Grubość krojenia 0-20 mm
- Rozszerzony zakres grubości krojenia w skali od 0 do 3 mm dla supercieńkich plasterków
- Obudowa Ceraclean® (standard)
- Zamknięta płyta dolna chroni urządzenie przed zabrudzeniem oraz wodą
- Płyta oporowa z rynienką drenażową do odprowadzania soków z krojonego produktu
- Proces sprzedaży realizowany na 12.1" ekranie dotykowym („touch screen”)
- Idealne rozwiązanie w parze z drukarką etykiet XC300

 **Emotion**
Efficient in energy ...

 **Ceraclean**

Krajalnice półautomatyczne

Krajalnica półautomatyczna GSP HD

Wydajny asystent w pracy ...

GSP HD

Krajalnica grawitacyjna z automatycznym napędem sań oraz ręcznym odbiorem produktu.

- Cichobieżny nóż: Ø 330 mm
- Grubość krojenia: 0-24 mm
- Sanie pochylone pod kątem 18° i 25°
- Aktywny asystent pracy sań w trybie ręcznym
- Dopasowanie skoku sań do specyfiki produktu
- Ostrzałka instalowana na maszynie

Praktyczne funkcjonalności:

- Przytrzymywacz produktu odchylany za sanie
- Automatyczne wyłączenie noża po 30 sek., gdy sanie nie pracują
- Wytrzymała płyta oporowa z rynienką drenażową
- Podwyższona krawędź stołu; dźwignia w obudowie

 **Emotion**  **Ceraclean**
Efficient in energy ...

BIZERBA



Krajalnica półautomatyczna VS12 A & VS12 A W

Idealne odkładanie i ważenie plasterków ...

BIZERBA



VS12 A & VS12 A W

Ręczny posuw sań, automatyczne odkładanie produktu.

- Cichobieżny nóż: Ø 330 mm
- Grubość krojenia: 0,5-8 mm; 0-24 mm (bez urządzenia odkładającego); rozszerzona skala 0-3 mm
- Rozmiar produktu: 183 x 240 (maks.)
- Różne formy odkładania i prezentacji produktu na stole z możliwością zapisu sposobu układania plastrów w formie programów użytkowych
- Przystawna podpórka - wsparcie krojenia piętek w dolnym obszarze noża
- 10° kąt nachylenia stołu roboczego dla lepszego efektu odkładania plasterków
- Opcja: talerz cateringowy
- VS12 A W w wykonaniu z wagą kontrolną porcji
- Zakres ważenia 1,5 kg z działką 2/5 g

 **Emotion**  **Ceraclean**
Efficient in energy ...

Krajalnice automatyczne

Krajalnica automatyczna VS12 D & VS12 D W

Automatycznie więcej możliwości ...

VS12 D

Automat VS12 D z nożem prostym oraz saniami poziomymi kroi czysto, szybko, pewnie i bezpiecznie od pierwszego do ostatniego plasterka. Krojenie i ważenie porcji.

- Cichobieżny nóż: Ø 330 mm
- Grubość krojenia: 0,5-8 mm (do 24 mm bez urządzenia odkładającego); rozszerzona skala 0-3 mm
- Stół do odkładania: 254 x 346 mm
- Układanie w stos do 4 sztapli na stole (maks. wysokość 60 mm), w rzędy i rozetki
- Przystawna podpórka - wsparcie krojenia piętęk w dolnym obszarze noża
- 10° kąt nachylenia stołu roboczego dla lepszego efektu odkładania plasterków
- Opcja: sanie 508 x 266 mm dla długości produktu 380 mm (VS 12 D V); podstawa na talerz cateringowy; waga kontrolna 1,5 kg (VS12 D W)



 **Emotion**
Efficient in energy ...
 **Ceraclean**

BIZERBA





Automatycznie więcej możliwości ...

... Krajalnica automatyczna VS12 D R: prezentacja produktu na okrągłym talerzu

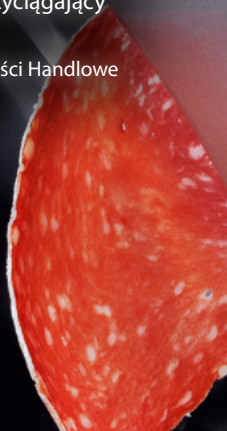
Krajalnice Bizerba ...

„mogłyby służyć przy opracowaniu wzorca plastra ...”



„Nowy koncept Chaty może zachwycić klientów. Halina Bystrzycka i Rozalia Ciupak niezwykle pochlebnie wypowiadają się o koncepcie Nowa Chata Polska i zapewniają, że w tak estetycznym wnętrzu lepiej się pracuje (...) Maszyny do krojenia marki Bizerba, w które wyposażono dział mięsny, bardzo sobie chwalą. – Sprzęt jest tak rewelacyjnej jakości, że mógłby służyć przy opracowywaniu wzorca plastra wędliny – żartują. Bizerba wyposaża stoiska wędliniarskie w urządzenia do serwisu spożywczego, m.in. ręczne krajalnice. Jeden sklep działa w Poznaniu przy ul. Muszkowskiej na osiedlu domków jednorodzinnych, drugi zaś w miejscowości Suchy Las, przylegającej do granic stolicy Wielkopolski. Wizytówką sklepu działającego w Suchym Lesie jest - mieszczący się na samym końcu sali sprzedaży - przestronny dział mięsno-wędliniarski. – Dział mięsny to swego rodzaju „magnes”, przyciągający klientów i zachęcający ich do wejścia w głąb sali sprzedaży”.

źródło: Wiadomości Handlowe



Krajalnica automatyczna VSI & VSI W

Inteligentne krojenie i ważenie plasterek po plasterku ...

BIZERBA

VSI & VSI W

Nowa generacja cyfrowych krajalnic o dużej wydajności do pracy seryjnej. Integracja sieciowa, moduł wagowy oraz interfejsy cyfrowe. Rozwiązanie unikatowe.

- Krojenie porcji stałowagowych już od 4 plasterków na stole roboczym
- Kontrola tendencji z dokładnością 1 g
- Sanie dla długości produktu 400 mm
- Grubość krojenia: 0,3-12 mm
- Wydajność do 80 plasterków na minutę
- Wysokość sztapli na stole 90 mm
- Cichobieżny nóż: Ø 330 mm
- Automatyczny mechanizm doprowadzający produkt do noża
- Dotykowy panel obsługi z obrazem piktogramów i „kafelków”
- Nowoczesny interfejs użytkownika z bazą danych PLU
- Wykonanie twarde anodowane aluminium oraz stal nierdzewna
- Port USB dla backupu danych
- Remote service. Opcja poprzez software Bizerba
- Opcjonalnie moduł interleaver
- Napięcie: 220-240 V 50 Hz; stopień ochrony IPx5

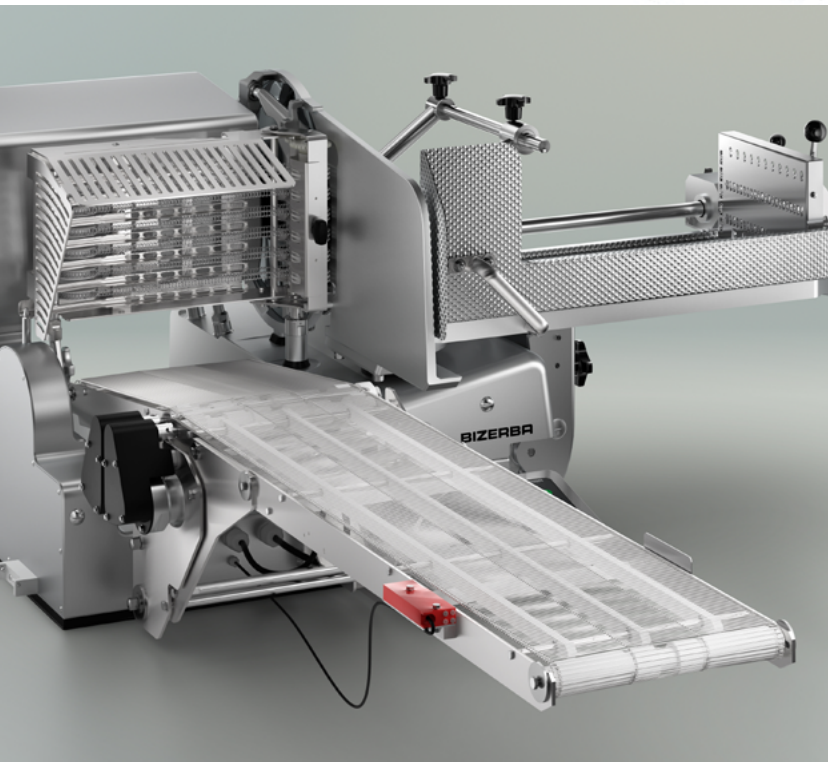


Krajalnice przemysłowe

Krajalnica przemysłowa VSIT & VSITW

Inteligentne krojenie, ważenie i odkładanie ...

BIZERBA



VSIT & VSITW

Nowa generacja cyfrowych krajalnic o dużej wydajności do pracy seryjnej. Integracja sieciowa, moduł wagowy, taśma transportowa z fotokomórką oraz interfejsy cyfrowe. Rozwiązanie unikatowe.

- Krojenie porcji stałowagowych już od 4 plasterków z odkładaniem na taśmę transportowej
- Kontrola tendencji z dokładnością 1 g
- Sanie dla długości produktu 600 mm
- Grubość krojenia: 0,3-12 mm
- Wydajność do 80 plasterków na minutę
- Automatyczny mechanizm doprowadzający produkt do noża; zabudowana ramka łańcuskowa
- Dotykowy panel obsługi z obrazem piktogramów i „kafelków”
- Nowoczesny interfejs użytkownika z bazą danych PLU
- Wykonanie twardego anodowanego aluminium oraz stal nierdzewna
- Port USB dla backupu danych
- Napięcie: 220-240 V 50 Hz; stopień ochrony IPx5



Krajalnica przemysłowa A550

Krojenie bezpośrednio na wadze ...

A550

Jedno rozwiązanie do krojenia różnorodnych produktów: wędlin, mięsa i sera bez konieczności wstępnego przymrażania. Redukcja nieekonomicznych nadwyżek o 15% z możliwością prowadzenia statystyki danych poprzez _statistics.BRAIN z interfejsem EDP (TCP/IP).

- Nóż: Ø 420 mm
- Grubość krojenia: 0,5-30 mm
- Waga: 2 kg (d=1 gr); nielegalizowana
- Regulacja tendencji z dokładnością już od 5 plasterków
- Długość produktu: maks. 600 mm
- Odkładanie na taśmie: w rzędy i sztaple (60 mm)
- Prędkość krojenia: 250 plasterków na minutę; 200 plasterków z funkcją ważenia porcji oraz do 60 plastrów na minutę z funkcjonalnością ważenia pojedynczych plastrów
- Obudowa: stal szlachetna / IP x5



BIZERBA





Krajalnica przemysłowa A650

Maksymalna funkcjonalność ...

BIZERBA

A650

Krojenie dłuższego produktu, większa wydajność i automatyczny chwytak produktu dla bezbłędnego przezbrojenia.

- Dłuższe sanie dla produktu maks. 900 mm
- Wydajność 300 plasterków na minutę (200 plasterków na minutę z wagą)
- Regulacja tendencji z dokładnością już od 5 plasterów
- Szersze sanie dla produktu o szerokości 275 mm
- Automatyczny chwytak produktu gwarantuje pewny chwyt i doprowadzenie produktu do noża
- Krojenie kilku produktów jednocześnie w jednym cyklu pracy z odkładaniem w rzędzie na taśmie
- Wewnętrzny przenośnik taśmowy dla lepszego dosuwu produktu do noża
- Waga: 2 kg (d=1 gr); nielegalizowana
- Stopień ochrony IP x5



Maszyny serwisu spożywczego

Krajalnica do chleba B100

„... aż miło na duszy jak świeży chleb puszy ...”

BIZERBA

B100

Bezolejowa technologia krojenia. Krojenie każdego rodzaju chleba: żytniego, baltonowskiego i wieloziarnistego, z orzechami lub owocami w miękiszu, chleba z posypką dekoracyjną ...

- Nóż: Ø 250 mm, teflonowy, ząbkowany
- Płynna regulacja grubości kromki w skali: 3-30 mm
- Prędkość krojenia: 60-100 cięć na minutę
- Maks. rozmiar produktu: 300 x 380 x 150 mm
- Szuflada na okruszki
- Podstawka do pakowania w folię, stół jezdny pod krajalnicę (opcja)
- Masa: około 64 kg
- Zasilanie: 230 V 50 Hz



„Kotleciarka” S111

Apetyczne steki, kotlety i sałatki ...

S111

Extra usługa z za lady. Maszyna sprawdzona w gastronomii. Przygotowanie mięsa pieczeniowego i smażonego do krótkiego podsmażania, grillowania, marynowania. Czas podsmażania zredukowany do 40%. Mięso nie kurczy się na patelni, nie jest zmiążdżone, jest soczyste i kruche ...

- 3 wkłady do wyboru: S 011 (delikatne zmiękczenie i nacinanie), S 021 (cięcie na paseczki 4,6,8,10, 12,20 mm); S 012 (zmiękczenie, spajanie kawałków)
- Ilość nacięć: 1000 nacięć w 1 cyklu pracy
- Obudowa: stal szlachetna plus transparentna osłona, wykonana z poliwęglanowego tworzywa Lexan
- Stabilne nóżki: poliamid
- Górna szalka napełniająca (opcja)
- Opcja: wykonanie S121 Emotion®



BIZERBA



Pakowaczka próżniowa P200

Wstęp do sous vide ...

BIZERBA

Baseline P200

Maszyna przeznaczona do pakowania próżniowego świeżych produktów w celu przedłużenia terminu przydatności do spożycia oraz przechowywania. Wykorzystywana przy przygotowywaniu potraw metodą sous vide.

- Rozmiar komory: 305 x 300 x 110 mm (Gł x Sz x Wys)
- Długość listwy grzewącej: 300 mm
- Pokrywa górna z odpornego szkła akrylowego (PMMA)
- Płaski panel foliowany z wyświetlaczem LCD i wakuometrem. Higieniczny design
- Możliwość zapisania trzech programów z czasem próżniowania i czasem zgrzewu woreczków
- Płyty wypełniające zmniejszają objętość komory przy pakowaniu produktów płaskich + skośna wkładka
- Przycisk „szybki stop” dla próżni i system łagodnego odpowietrzania
- Zgrzewania podwójnym zgrzewem oddzielającym
- Opcja gazowania ochronnego do opakowań MAP
- Napięcie: 230 V 50 Hz



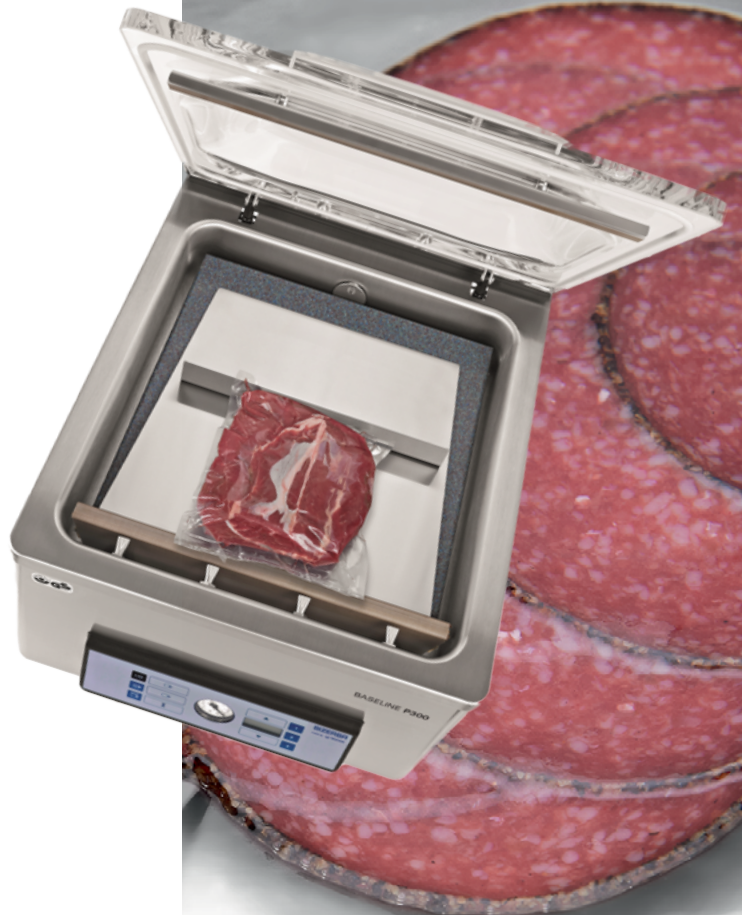
Pakowaczka próżniowa P300

Dużo lepiej zapakowane ...

Baseline P300

Maszyna przeznaczona do pakowania próżniowego świeżych produktów w celu przedłużenia terminu przydatności do spożycia oraz przechowywania. Pojemna komora pozwala na pakowanie nawet dużych produktów.

- Rozmiar komory: 420 x 420 x 170 mm (Gł x Sz x Wys)
- Długość listwy zgrzewającej: 420 mm
- Pokrywa górna z odpornego szkła akrylowego (PMMA)
- Płaski panel foliowany z wyświetlaczem LCD i wakuometrem. Higieniczny design
- Możliwość zapisania trzech programów z czasem próżniowania i czasem zgrzewu woreczków
- Płyty wypełniające zmniejszają objętość komory przy pakowaniu produktów płaskich + skośna wkładka
- Przycisk „szybki stop” dla próżni i system łagodnego odpowietrzania
- Zgrzewania podwójnym zgrzewem oddzielającym
- Opcja gazowania ochronnego do opakowań MAP
- Napięcie: 230 V 50 Hz



Piła do mięsa i kości FK23

Ergonomia. Higiena. Wydajność ...

BIZERBA

FK23

Wydajny rozbiór i porcjowanie świeżego mięsa z kością lub bez kości oraz cięcie kości rurkowych, drobiu i mrożonych ryb. Opływowa bryła z jednego odlewu bez nitów.

- Prędkość brzeszczotu około 17 m/sek.
- Długość brzeszczotu: 1760 mm
- Wysokość cięcia: 250 mm
- Grubość cięcia: 10-190 mm
- System napinania i luzowania brzeszczotu, pojemnik na odpady, wyskalowany stół roboczy, tarcze napędu brzeszczotu ze stali nierdzewnej
- 2 brzeszczoty w zakresie dostawy
- Opcja: powiększony stół roboczy
- Stopień ochrony: IP 55
- Napięcie: 230 V 50 Hz /



Piła do mięsa i kości FK32

Z przemysłową wydajnością ...

FK32

Piła do mięsa i kości Carneoline FK32 w wykonaniu stojakowym wykorzystywana jest w codziennej pracy ciągłej z dużą wydajnością w zakładach rozbioru i porcjowania. Zapewnia przy tym wysokie bezpieczeństwo i higienę pracy.

- Precyzyjnie obrobiona konstrukcja opływowa, brzeszczot oraz koła napędu ze stali szlachetnej, nierdzewnej
- Grubość cięcia regulowana w skali min./maks. 10 - 290 mm
- Maksymalna wysokość produktu = 330 mm
- Długość brzeszczotu = 2430 x 16 x 0,6 mm
- Prędkość brzeszczotu około 25 m/sek.
- Wolna przestrzeń nad podłogą około 40 cm (można myć strumieniem pary)
- Stopień ochrony: IP 55
- Zasilanie trójfazowe: 230/400 V (50 Hz), 6,2/3,6 A
- Wymiary: 777 x 870 x 1600 mm (Dł x Szer x Wys)

BIZERBA



Wilk do mielenia mięsa

Trzy rodzaje wkładów tnących ...

BIZERBA



FW N22/82

Wilk do mielenia mięsa, warzyw i podrobów w sprzedaży detalicznej. Dzięki oszczędzającej produkt technologii cięcia zastosowanej w maszynie, mięso jest bardziej rozcięte, mniej zmiążdżone a dzięki wysokiemu utlenieniu pozostaje świeże i posiada naturalny kolor.

- System wkładów 2 lub 3/5 częściowy
(wkłady Unger i Enterprise; noże LICO)
- Pojemność szalki: 8,3 lub 13,5 litrów (opcja)
- Otwór wlotowy: Ø 52 mm (kształt lejka)
- Wydajność: 350 kg / h (maks.)
- Łatwy demontaż wkładu z korpusem ślimaka w celu czyszczenia. Wyczyszczone wkłady mogą być przechowywane na noc w wolnym miejscu ludy chłodniczej
- Obudowa: stal szlachetna / konstrukcja bezszwowa
- Opcja: osłona przeciwbryzgowa
- Stopień ochrony: IP X5
- Napięcie: 400 V 50 Hz



Wilk do mielenia mięsa

Niech moc będzie z Wami ...

BIZERBA

FW N32/98

Wilk do zastosowań przemysłowych w zakładach przy produkcji mięsa mielonego. Higieniczne procedury mielenia oraz duża wytrzymałość i jakość na długie lata. Dwa rodzaje oryginalnych wkładów ze stali szlachetnej uczynią Twoją pracę wysoce efektywną.

- System wkładów 2 lub 3/5 częściowy (wkłady Unger i Enterprise; noże LICO)
- Pojemność szalki: 50 litrów
- Otwór wlotowy: 85 x 95 mm
- Grubość ścianki szalki: 3 mm
- Wydajność: od 350 kg do 1100 kg / h
- Dwie wersje: wolnostojąca (S) i stołowa (T)
- Obudowa: stal szlachetna
- Nóżki: 580 mm (h); kółka jezdne z poliamidu
- Higieniczna konstrukcja wg najnowszej dyrektywy maszynowej WE
- Napięcie: 230/400 V 50 Hz. Silnik 2.8 kW (IP 45)



Akcesoria do czyszczenia

Oryginalne akcesoria Bizerba

Olej techniczny H1 z certyfikatem NSF ...

BIZERBA



„Food Grade” H1

Idealne smarowanie i dostępność użytkowa - ten preparat zapewnia profesjonalny serwis maszynom i podzespołom. Narzędzie wykorzystywane w codziennej konserwacji maszyn, łożysk, prowadnic, itp.

- Certyfikacja NSF (National Sanitation Foundation) w klasie H1: incydentalny i uboczny kontakt z żywnością
- Nie stanowi ryzyka zdrowotnego i spełnia normy czystości
- Neutralny zapach
- Właściwości antymikrobiologiczne
- Chroni przed korozją i procesem utleniania
- Wspiera żywotność mechaniczną
- Również w użyciach w temperaturze chłodniczej
- Dostępny w aerozolu 400 ml z dyszą rozpylacza



Oryginalne akcesoria Bizerba

Bezpieczne, skuteczne i wydajne ...

BIZERBA



BIZERBA



Koncern Bizerba

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Germany

T +49 74 33 12-0
F +49 74 33 12-2696
info@bizerba.com

www.bizerba.com

Bizerba Polska Sp. z o.o.
ul. Anny Walentynowicz 10
20-328 Lublin
Polska

T +48 81 531 86 80
F +48 81 531 86 81
marketing@bizerbapolska.pl

www.bizerbapolska.pl

