

BIZERBA

... closer to your business

Einzigartig in seiner Klasse ...

... Scaleroline A 550: vollautomatische Schneidemaschine mit innovativer Wägetechnik für Einzelscheibenverwiegung z. B. Kammsteaks, Minutensteaks, dickere Portionscheiben Wurst oder Käse.



Scaleroline
BIZERBA



Einzelscheibenverwiegung: jede Scheibe zwischen 50 und 300 g zielgewichtig geschnitten, die Abweichungen bei gleichförmigen oder leicht unförmigen Produkten liegen lediglich bei ca. 4 %. So reduziert sich das Give-away drastisch.

Die vollautomatische Schneidemaschine Scaleroline A 550 macht die Verarbeitung sowohl symmetrischer/kalibrierter als auch ungleichförmiger Produkte noch effizienter. Sein industrietaugliches Wägemodul ermittelt das Gewicht einer Portion bzw. Einzelscheibe in deutlich kürzerer Zeit. Bei Abweichungen regelt die Software sofort nach, und bereits die nächste Scheibe liegt näher am Zielgewicht. Desweiteren können die geschnittenen Steaks oder Schnitzel direkt in den Steaker S 111 befördert um dort automatisch gesteakt/gemürbt zu werden, und das ohne manuellen Eingriff.

- Dekorative Aufschnittablage kombiniert mit einem Durchsatz von max. 250 Scheiben pro Minute (ohne Waage), 200 Scheiben pro Minute bei der Standard-Portionenverwiegung und 40 bis 60 Scheiben pro Minute bei der neuartigen Einzelscheibenverwiegung (alle Werte abhängig von der Schnittstärke).
- Schneiden, Fächern oder Stapeln nahezu aller Wurst- und Käsesorten – meist ganz ohne Vorfrosten.
- Besonders einfaches, ergonomisches und sicheres Handling.
- Kompakte Bauweise für den Einsatz auch in kleineren Räumen und das Verschieben in den Nassraum zu Reinigungszwecken.
- Gute Zugänglichkeit aller zu reinigenden Bereiche. Schneidgutfixierung, Schneidguthalter und Bänder sind leicht abnehmbar, um mit Druckwasser gereinigt zu werden
- Kundenindividuelle Konfigurationen (z. B. Waagenfunktion, Schneidguthalter, Messer, Förderbänder) möglich.

Durch Foto- und Druckausführung bedingte Farbabweichungen und Druckfehler sowie Änderungen in Konstruktion und Ausführung bleiben vorbehalten.



Scaleroline A 550

Spannung / Frequenz

- 400 V / 50 Hz

Messerdurchmesser

- 420 mm

Maximale Scheibenzahl / Min.

- 250 ohne Waagenfunktion, 200 mit Waagenfunktion und 60 bei der Funktion Einzelscheibenverwiegung

Durchschnittliche Portionenanzahl

- 25 Portionen / Min. bei 80 g-Portionen und zwei eingelegten Würsten

Maximaler Schneidgutdurchlass

- Ø min. 40 mm, max. 210 x 180 mm (B x H)

Schnittstärkeeinstellung

- 0,5-30 mm

Maximale Stapelhöhe

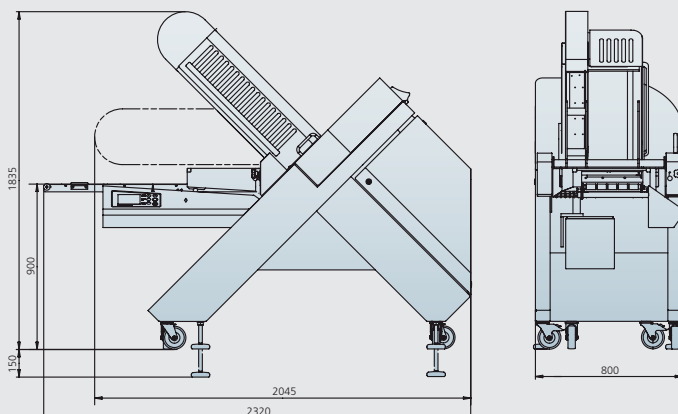
- 60 mm

Maximale Einlegelänge

- 600 mm

Außenmaße

- 2320 x 800 x 1835 (L x B x H)



Scaleroline
BIZERBA

Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG
 Wilhelm-Kraut-Straße 65
 72336 Balingen
 Deutschland
 Tel. +49 7433 12-0
 Fax +49 7433 12-2696
 marketing@bizerba.com
 www.bizerba.com

Bizerba Ges.m.b.H. & Co.KG
 Bürostraße 12
 1230 Wien
 Österreich
 Tel. +43 1 61068-0
 Fax +43 1 61068-310
 info@bizerba.at
 www.bizerba.at

Bizerba Schweiz AG
 Leutschenbachstrasse 45
 8050 Zürich
 Schweiz
 Tel. +41 44 30744-44
 Fax +41 44 30744-66
 info@bizerba.ch
 www.bizerba.ch

Bizerba België N.V.
 Industrialaan 4
 1702 Groot-Bijgaarden
 Belgien
 Tel. +32 2 46600-81
 Fax +32 2 46614-64
 info@bizerba.be
 www.bizerba.be