



BIZERBA

■ ... closer to your business

■ Eine Klasse für sich ...

... Bizerba Gravity Slicer Premium GSP H und GSP HD

**GSP
H/HD**

Tradition

Innovativ aus Tradition ...

Erfahrung

Schneidemaschinen von Bizerba sind ihrer Zeit schon immer den entscheidenden Schritt voraus. Sie setzen weltweit die Standards in punkto Hygiene, Sicherheit und Energie-Effizienz, um gleichzeitig ein immer wieder zu übertreffendes Optimum für unsere folgenden Entwicklungsgenerationen zu definieren.

Im innovativen Umgang mit Materialien ebenso wie bei der Verarbeitungspräzision, dem Bedienkomfort und der konsequenten Reduzierung von Fügstellen. Kurz gesagt: Jede neue Schneidemaschinen-Generation ist die Summe perfekt aufeinander abgestimmter, zukunftsweisender Details.

Weil wir uns nie mit dem Erreichten zufrieden geben, sondern laufend nach Lösungen suchen, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.

Jüngstes Beispiel: die neue Bizerba Schrägschneider-Generation der Premiumklasse – GSP H (Gravity Slicer Premium Highline). Für den manuellen Betrieb als GSP H und mit automatischem Schlittenantrieb als GSP HD. Ob in Aluminium-Eloxal oder exklusiv nur bei Bizerba oberflächenveredelt durch Ceraclean.

Rechnen Sie mit dem Besten: höchster Schneidqualität, im Wettbewerbsvergleich unerreicht kleinen Produktresten, einer Vielzahl verbesserter hygienischer Funktionen und weniger Energieverbrauch als je zuvor.

Inn

ng

ovation



Know-



Dank zahlreicher Schlittenvarianten, Kombinationsmöglichkeiten, Sonderausstattungen und Zubehör passt sich der Bizerba Gravity Slicer Premium Highline perfekt an individuellste Anforderungen an. Ihr modularer Aufbau macht Lösungen frei nach dem Baukastenprinzip möglich. Im Fleischerhandwerk ebenso wie in Fachabteilungen des Einzelhandels oder in der Gastronomie, in Großküchen und im Catering.

Ihre hohe Produktqualität ist das Ergebnis eines systematischen Global Quality Managements. Wie kaum ein anderer Hersteller kennt Bizerba die praxisbezogenen Anwendungen, da wir größten Wert auf engagierte, kundennahe Betreuung, kompetente Beratung und ein zuverlässiges, flächendeckendes Servicenetz legen. So fließen die gewonnenen Erfahrungen direkt in technologischen Innovationen ein.



Abflussrinne an Anschlagplatte: minimiert das Risiko bakterieller Verkeimung durch Flüssigkeitsreste.



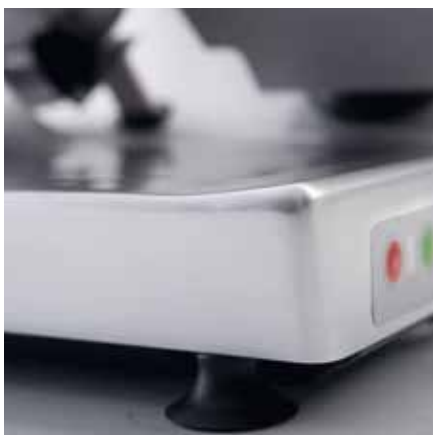
Messerabdeckung mit Abstreifer: verhindert das Verspritzen von Schneidgutpartikeln und ist zum Reinigen inklusive Fixierteilen leicht abnehmbar.



Befestigung des Schlittengriffs direkt am Schlittenfuß: ohne Fügstellen einfach hygienischer sauber zu halten.

how

BIZERBA
... closer to your business



Erhöhter Seitenrand am Maschinengehäuse: kein unkontrolliertes Tropfen von der Ablagefläche auf die Theke und den Fußboden.



Einteiliger Messerschutzring mit integrierter Befestigung: reinigungsergonomisch und über fugenlose Fixierelemente am Maschinengehäuse angebracht.



Restehalter flexibel anpassbar an Schneidgut aller Art: optimale Produktzufuhr bei universellen Einsatzmöglichkeiten.

Hygien

Der Bizerba Gravity Slicer Premium GSP zeichnet sich durch glatte Oberflächen ohne Ecken und Kanten, absolut unverbaute, frei zugängliche Reinigungsbereiche sowie einfache Demontagemöglichkeiten einzelner Komponenten aus. Große Radien mit weitem Abstand zwischen Messer und Motorturm sowie die kompakte Bauweise mit einem im Gehäuse integrierten Hauptschalter erleichtern die Reinigung der Maschine. Resthalter und Messerabdeckung sind einschließlich der Fixierteile mit wenigen Handgriffen abnehmbar. Der Schlitten kann bei Schnittstärke unter „0“ ausgeschwenkt werden. Das Nachschleifen des Messers übernimmt ein kompakter Schleifapparat, der sich im Handumdrehen aufsetzen und danach in der Spülmaschine reinigen lässt. Und bei GSP Highline Schneidemaschinen mit Ceraclean Oberflächenveredelung ist diese wohl komfortabelste und hygienischste Reinigungsart sogar für sämtliche Einzelteile möglich.



Gleitrollen in Schlittenplatte, Anschlagplatte und Messerabdeckung: Voraussetzung für ergonomisches und produkt-schonendes Arbeiten.



Aufsetzbarer Schleifapparat: durch genau definierte Schleif- und Abziehstellung leicht zu bedienen sowie vollständig vor unbeabsichtigten Eingriffen geschützt.



*„Auch großes Schneidgut
spielend leicht aufschneiden,
jede Scheibe so schön wie
die andere – große Klasse.“*

Jenzer Fleisch & Feinkost, Schweiz
Geschäftsführer Christoph Jenzer

Jenzer

BIZERBA
... closer to your business

*„Auf diese Lösungen ist
einfach Verlass. Ein langes
Maschinenleben lang.“*

Josef Urban, Geschäftsführer Packhof

J. Urban



e

Agieren Sie mit technologischem Vorsprung: Für Ceraclean sprechen nicht nur kürzere Reinigungszeiten, hohe Abriebfestigkeit und gute Chemikalienbeständigkeit, sondern auch hervorragende Antihaft- bzw. Gleiteigenschaften.


The essence of purity ...



**30 x höhere
Abriebfestigkeit**



**20 % bessere
Gleiteigenschaften**



**Abnehmbare Teile können in
der Spülmaschine gereinigt
werden**

CE



Sicherheit



Drehknopf für Schnittstärkeneinstellung mit Feineinstellung im Bereich 0 - 3 mm: präzises Schneiden und maximale Ausbringung für im Wettbewerbsvergleich unerreicht kleine Produktreste.



Schlittenrückwand, Schutzplatte und Resthalterplatte aus transparentem Kunststoff: hoher Bedienkomfort und größtmögliche Sicherheit durch besten Rundumschutz.



Stabiler Messerschutzring und stabile Messerabdeckung: Verletzungsrisiken in der Bedienung so weit wie möglich minimiert.

Effizienz

Keine Schnittstärke ist den GSP Highline Schneidemaschinen zu dünn, keine Pastete zu weich, kein Schinken zu hart. Ein großer Schneidgutdurchlass packt problemlos voluminöses Schneidgut bis hin zur kleinen Oberschale. Die Anordnung von Messer und Schlitten im Winkel von 40° ermöglichen eine berührungsfreie Schneidgutzuführung. Und dank passendem Zubehör, wie Gemüseschacht oder Tomatenlineal mit Resthalteadapter, lässt sich auch schnittfestes Gemüse verarbeiten. Weder zwischen Schlitten und Anschlagplatte noch hinter den Handschutz kann Ware entweichen, die nachstellbare Schneidgutabstützung mit großer Reinigungsfuge verhindert die Zipfelbildung. Für ein Höchstmaß an Bediensicherheit sorgen zudem eine verbreiterte Rückwand, die automatische Abschaltung bei Schnittstärke „0“ und eine Anlaufsperrung bei geöffneter Anschlagplatte (Option).

Spitzenleistung lohnt sich: Bizerba Gravity Slicer Premium GSP ermöglichen ein ebenso sicheres wie hygienisches und verlustfreies Aufschneiden. Sie erfüllen anspruchsvollste internationale Richtlinien, über die Konformitätserklärung hinaus bestätigt durch offizielle Baumuster- und GS-Prüfzeugnisse.

GSP

Mit der GSP H geht das Arbeiten flott von der Hand.

Durch die ergonomische Schlittenanordnung kann auch schweres Schneidgut – wie Frischfleisch, Schinken, Mortadella u. v. m. – selbst von kleineren Bedienpersonen sicher und ohne Kraftaufwand auf der Schlitten-Auflagefläche platziert werden.

Die leistungsstarke Schrägschneidemaschine für den manuellen Betrieb eignet sich für den Einsatz im Lebensmittelhandel und in der Fleischerei, in Feinkostabteilungen, Großküchen, Bäckereien sowie in der Gastronomie.

Varianten

GSP H (Gravity Slicer Premium Highline) in Aluminium-Eloxal

GSP HC (Ceraclean Gravity Slicer Premium Highline) mit Ceraclean Oberfläche

Schlittenneigung: 0°, 18°, 25°,

Schlittenhöhe: 18° low, 25° low/high,

0° low/high nur in Kombination mit Messerdurchmesser 350 mm,

18° immer low

Schlittenspecials: Schrägschnitt, abschwenkbarer Restehalter
in Kombination mit großer Rückwand (dreieckig)

Standardlineal, Beistellwaage

BIRNBAUM

H

GSP H 18°



GSP H 25°



GSP H 18°



 **Ceraclean**

GSP HC 18°



GSP

Die GSP HD ist eine leistungsstarke Schrägschneidemaschine für wahlweise manuellen oder automatischen Betrieb.

Die Schlittenhubzahl und der Hubweg sind in mehreren Stufen vorwählbar.

Die im manuellen Betrieb aktive Schlittenhubunterstützung sorgt für einen spielend leichten Schlittenlauf.

Im Automatik-Modus besteht die Möglichkeit, die Länge des Schlittenhubes der Schneidgutgröße anzupassen, um z. B. bei kleinerem Schneidgut eine wesentlich höhere Schnittleistung zu erzielen. Die Einsatzschwerpunkte liegen im Lebensmittelhandel und in der Fleischerei, in Feinkostabteilungen, Großküchen, Bäckereien, Gastronomie sowie im Fast Food und Catering Service.

Varianten

GSP HD (Gravity Slicer Premium Highline Drive) in Aluminium-Eloxal

GSP HDC (Ceraclean Gravity Slicer Premium Highline Drive) mit Ceraclean Oberfläche

Schlittenneigung: 18°, 25°

Schlittenhöhe: 18° low, 25° low/high mit ausschwenkbarem Resthalter in Kombination mit großer Rückwand (dreieckig)

Schlittenspecials: Einspannschlitten

Zubehör: z. B. Gemüseschacht, Tomatenlineal mit Resthalteradapter, Beistellwaage

HD

GSP HD 18°



GSP HD 25°



GSP HD 18°



 Ceraclean

GSP HC 18°




Energie

Die leistungsstarken Motoren sowie sämtliche Funktionen werden über die leicht zu reinigende, hubfreie Folientastatur gestartet. Beim Einschalten hören Sie nichts weiter als pure Laufruhe. Kein Zufall, sondern Ergebnis einer intelligenten Motorsteuerung, dank derer die Bizerba Gravity Slicer Premium extrem leise und mit deutlich geringerem Energiebedarf arbeiten: Im Vergleich verbrauchen die GSP H 35%, die GSP HD sogar 60% weniger als marktübliche Maschinen. Und im Standby-Modus glänzen sie als einzige Lösung im Wettbewerb überhaupt durch Null-Energieverbrauch. Gut für die Umwelt, noch besser, um gezielt Betriebskosten zu sparen. Tag für Tag, Jahr um Jahr, rund um die Uhr. Günstiger geht es nur noch, wenn Sie sich darüber hinaus für die optional verfügbare automatische Abschaltung mit verschiedenen Zeiteinstellungen entscheiden.

35%

60%

0%



Freuen Sie sich auf den Moment, an dem Sie zum ersten Mal
Ihre neue GSP Schneidemaschine in Gang setzen: Alles gleitet ganz leicht dahin
und das Hohlschliffmesser zieht jede Scheibe sanft hindurch. Optisch perfekt,
mit scharfen Konturen, sicher und hygienisch.

Eine Klasse für sich ...

BIZERBA

**„Spitzentechnologie
ohne Schwächen im
Dauerbetrieb.
Für mich kommt nichts
anderes in Frage.“**

Andrew Ramsay,
Geschäftsführer Ramsey, Schottland



Andrew Ramsay

BIZERBA

■ ... closer to your business

Profitieren auch Sie davon: Die attraktiven Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten der BLG Bizerba Leasing sorgen dafür, dass Sie sofort und zu kalkulierbaren Kosten die vielen überzeugenden Vorteilen der neuen GSP Highline Schneidemaschinen nutzen können.

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
Birostraße 12
1230 Wien
Österreich
Tel. +43 1 61068-0
Fax +43 1 61068-310
info@bizerba.at
www.bizerba.at

Obrecht Technologie AG
Industriestraße 169
8957 Spreitenbach
Schweiz
Tel. +41 56 41864-44
Fax +41 56 41864-40
info@obrecht-tech.ch
www.obrecht-tech.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