



DIE SCALEROLINE SCHNEIDEMASCHINE QUALITÄT BRAUCHT PERFEKTION

WILLKOMMEN
IN DER BIZERBA

OPEN
WORLD



UNSERE
ERFAHRUNG

SETZT MASSSTÄBE

Wir sind ein traditionsbewusstes, nachhaltig und verantwortungsvoll agierendes Familienunternehmen. Ausgehend von unserer Kernkompetenz im Bereich der Schneide- und Wägetechnologie bieten wir unseren Kunden heute ein weltweit einmaliges Produkt- und Lösungsportfolio aus Hardware, Software und Dienstleistungen.

Als global agierendes Technologieunternehmen lassen wir uns von dem Ziel und dem Anspruch leiten, bestmögliche Ergebnisse in Bezug auf Ergonomie, Hygiene, Sicherheit und Effizienz zu erzielen. Wir verstehen uns als Gestalter unserer Märkte

und setzen Branchenstandards. Dabei arbeiten wir jeden Tag daran, unsere Produkte und Lösungen im Zusammenspiel mit unseren Kunden und vor dem Hintergrund des technologischen Fortschritts zu verbessern. So entstehen Innovationen, die zu neuen Maßstäben werden.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzen wir in Entwicklung und Produktion auf höchste Qualitätsnormen und weltweit gültige Technologiestandards. Unser Ziel ist es, unseren Anwendern einfach zu bedienende und für den individuellen Einsatzzweck optimierte Ergebnisse zur Verfügung

zu stellen. Auf diese Weise unterstützen wir unsere Kunden bestmöglich dabei, Effizienz zu sichern und erfolgreich zu arbeiten.

UNSERE ERFAHRUNG SETZT MASSSTÄBE.
DAS MACHT UNS AUS. BIZERBA.

Kochschinken

4
0

150

1.3

5
0

100g
0.9

PLU

The control panel features a large touchscreen displaying a recipe for 'Kochschinken' (Cooked Ham). The screen shows a quantity of 4 pieces, a weight of 150g, and a unit of 1.3. There are also icons for a ham, a scale, and a 'PLU' button. The Bizerba logo is visible at the bottom of the panel.

BIZERBA

HÖCHSTE FLEXIBILITÄT SCALEROLINE

ZUVERLÄSSIG, ROBUST, SCHNELL UND VIELSEITIG –
SPEZIELL DORT, WO PRÄZISION IN SCHNITT UND
GEWICHT DEM DAUERBETRIEB UNTER HOCHLEISTUNG
GEWACHSEN SEIN MUSS.

Scaleroline

Die neue Scaleroline verbindet als kompakter Schneidevollautomat dekorative Aufschnittablage mit industrieadäquater Leistung.

Eine integrierte und dadurch platzsparende Waagenfunktionalität steht für gewichtsgenaueres Verwiegen von Einzelscheiben und Portionen optional zur Verfügung – und beigestellt an eine Verpackungsmaschine

lässt sich so eine komplette Produktionslinie realisieren. Eine signifikante Reduzierung des Give-away ist durch das einzigartige Verfahren zum Schneiden direkt auf die Waage möglich – bei egalisierter Ware ebenso wie bei Naturprodukten.

SCALEROLINE A 550

Mit der Anbindung der Software `_statistics.BRAIN` an die neue Scaleroline A 550 ist den Entwicklern von Bizerba eine weitere Optimierung der Prozesssteuerung gelungen. Die Software bietet ohne Aufwand den Produktionsverantwortlichen Reports zur Linien- und Chargenleistung ebenso wie die dauerhafte Speicherung des Produktionsergebnisses. Monitoring direkt an der Linie hilft Produktionsschwankungen schnell zu begegnen. Durch die Funktion des automatischen Reportings entfällt auch der Zeitaufwand für die Management-Kommunikation der Produktionsergebnisse.

In jeder Hinsicht garantiert die neue Scaleroline A 550 einen einfachen, ergonomischen und sicheren Umgang in der täglichen Produktion.



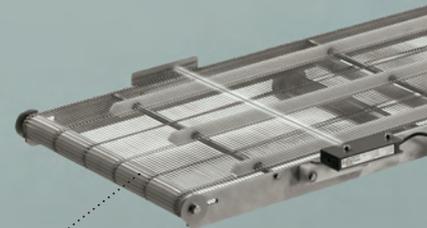
HYGIENE

Die äußerst kompakte Scaleroline bietet gerade in punkto Reinigung viele Vorteile: Transportrollen machen sie mobil für die Reinigung außerhalb der Produktion. Schneidgutfixierung, Schneidguthalter und Bänder sind leicht abnehmbar, um mit Druckwasser gereinigt zu werden. Und neben der Tatsache, dass die Scaleroline die Hygieneanforderung nach IP X5 erfüllt, erleichtert die hygienegerechte Gestaltung und Ausführung in Edelstahl die sachgemäße Pflege erheblich.



FLEXIBILITÄT

Eine breite Varianz an Ablageformen, bis hin zu versetztem Stapeln, welches die einfache Produktentnahme in der Verkaufsverpackung ohne Abfall in Form von Interleavern erlaubt, und Stapelhöhen bis 60 mm, lassen keine Wünsche offen. Egal ob Wurstwaren, Rauchwaren wie naturgewachsener Schinken, Käse, Fisch oder Fleisch – die Scaleroline liefert immer den richtigen Schnitt. Unterschiedlich lange Ablagebänder ermöglichen nachhaltig die gewünschte Flexibilität zur Integration in Produktionslinien.





PRÄZISION

Die Einspannvorrichtungen, welche für praktisch jedes Schneidgut verfügbar sind, fixieren schnell und sicher. Die sensorgesteuerte Produktpositionierung ermöglicht sofortiges Schneiden ohne Leerschnitte und fährt bei Schneidgutende automatisch in die Beladeposition zurück.



SICHER & VARIABEL

Das Universalmesser mit integriertem Schleifprogramm ist immer perfekt geschliffen. Aufwändiges Wechseln und Schleifen außerhalb des Sclicers sind hinfällig und reduzieren Unfallgefahr und Wartezeit. Darüber hinaus sind weitere Spezialmesser für Schneidgut mit hoher Spezialisierung wie z.B. Käse optional erhältlich.



EFFIZIENZ

Die Rüstzeiten werden reduziert, indem Schneid- und Ablageparameter im Gerät gespeichert und bei Produktwechsel aufgerufen werden können. Auch das Schnellwechselsystem für Schneidguthalter trägt zu diesem Ziel bei.



SOFTWARE

Die Software `_statistics.BRAIN` ermöglicht das Speichern von Produktionsergebnissen zum Chargen- oder Linienvergleich. Dieses PC-Tool reduziert den Personalaufwand durch automatische Speicherung und zyklisches Reporting.



INTUITIVE BEDIENBARKEIT INKLUSIVE



TOUCHSCREEN-DISPLAY

Das selbsterklärende, übersichtliche und symbolorientierte Touchscreen-Display setzt Maßstäbe in Sachen Bedienerkomfort. Es ist genau dort positioniert, wo das Bedienpersonal seinen Arbeitsbereich hat. Vielfältige Programmiermöglichkeiten und Schneidparameter verschaffen Ihnen Vorsprung im Wettbewerb durch hohe, vielseitige Leistung. Sämtliche Schneidparameter werden am Touchscreen übersichtlich und schnell erfassbar dargestellt. Deren Veränderung erfolgt direkt auf dem Touchscreen.

Da alle wichtigen Parameter auf der obersten Menüebene liegen, geht das im Handumdrehen. Die unterschiedlichen Schneidprogramme werden über alphanumerischen PLUs eingegeben, abgespeichert und sortiert. Der Programmwechsel kann dann durch Aufruf einer neuen PLU erfolgen. Und ebenso einfach lassen sich Programmänderungen vornehmen.

WIEGEN

Optional kann die Waage aktiviert werden. Sie erlaubt eine Gewichtskontrolle direkt auf dem Band: scheibenweise, auch von ungleichförmigem Schneidgut und mit Gewichts- und Portionsgenauigkeit ab 5 Scheiben pro Portion. Je nach gewünschtem Portionsgewicht werden dann Schnittstärke oder Scheibenanzahl im laufenden Betrieb automatisch angepasst.

Für Einzelscheiben wie Minutensteaks oder Vesperscheiben steht ein Wiegeprogramm zur Verfügung, welches auch bei naturgewachsenem Schneidgut jede Scheibe gewichtsgenau einstellt.

ABLEGEN, TRANSPORTIEREN, VERPACKEN

Das perfekte Zusammenspiel der mechanischen Baugruppen führt zu besten Ergebnissen beim Fächern und Stapeln. Das lichtschrankengesteuerte Transportsystem erkennt sogar das Tempo der Bedienperson und stellt die weitere Produktion darauf ein.



OPTIONEN

Bei Portionenverwiegung kann der Bediener die Schnittstärke oder die Scheibenzahl innerhalb einer Portion variabel gestalten. Je nach Eingabe werden diese dann durch die Portionengewichts-Steuerung automatisch angepasst.

Für jedes Produktionsbedürfnis steht das richtige Ablageband zur Verfügung.

Spezialmesser für Schneidgüter mit hoher Spezialisierung wie z.B. Käse, optimieren praktisch jedes Schneidergebnis.

Kundenspezifische Entwicklung von Schneidgut-Fixierung und Übergabe-Funktion zu nachgestellten Verpackungsmaschinen.

Für kundenspezifische Anpassungen, die ganz speziellen Anforderungen genügen müssen, steht das Bizerba Applikationsteam mit maßgeschneiderten Lösungen zur Verfügung.

HINWEIS

Die Waagenfunktionalität der Bizerba Scaleroline A 550 können Sie zunächst völlig kostenlos testen. Danach muss diese gegen Zahlung einer Lizenzgebühr erneut aktiviert werden. Preise und Konditionen nennt Ihnen gerne Ihr Bizerba Partner.



SCALEROLINE A 550

SCHNITT FÜR SCHNITT PERFEKTION

- Dekorative Aufschmittablage kombiniert mit hohem Durchsatz bei der Portionen- und Einzelscheibenvervielfachung.
- Schneiden, Fächern oder Stapeln nahezu aller Wurst- und Käsesorten – meist ganz ohne Vorfrosten.
- Besonders einfaches, ergonomisches und sicheres Handling.
- Kompakte Bauweise für den flexiblen Einsatz auch in kleineren Räumen und das Verschieben in den Nassraum zu Reinigungszwecken.
- Perfekte Zielgewichts-Steuerung mit scheinbengenaue Tendenzregelung.
- Mit _statistics.BRAIN einfaches Reporting der Produktionsparameter und Linienleistung.
- Abnehmbarer Schleifapparat für mehr Sicherheit und Hygiene
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Hygienisches Design durch einteiliges Maschinengehäuse und Bodenplatte
- Schnittstärkeneinstellung mit Möglichkeit zur Feineinstellung
- Abstreifer, Resthalterplatte und Messerabdeckung sind komplett abnehmbar

ZUBEHÖR

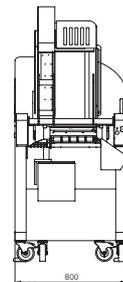
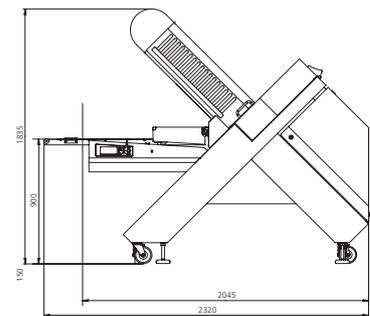
- Universalmesser mit eingebautem Schleifprogramm und separatem Schleifapparat ist immer perfekt geschliffen.
- Artikelabhängige Speicherung der Schneid- und Ablageparameter reduziert Rüstzeiten.

- Breite Varianz an Ablageformen bis hin zu versetztem Stapeln und Stapelhöhen bis 60 mm lassen keine Wünsche bezüglich Flexibilität offen.
- Eingebaute Transportrollen machen die Scaleroline A 550 als einziger in seiner Klasse mobil!
- Lichtschrankengesteuertes Transportsystem erkennt das Tempo der Bedienung und stellt die weitere Produktion darauf ein.

OPTIONEN

- Schnittstärken und Scheibenanzahl werden durch die Portionengewichts-Steuerung automatisch angepasst.
- Produktionsergebnisse können zum Chargen- oder Linienvergleich in _statistics.BRAIN gespeichert werden. Dieses PC-Tool reduziert den Personalaufwand durch automatische Speicherung und zyklisches Reporting.
- Für jedes Produktionsbedürfnis steht das richtige Ablageband zur Verfügung.
- Spezialmesser für Schneidgüter mit hoher Spezialisierung, wie z.B. Käse, optimiert praktisch jedes Schneidergebnis.

ABMESSUNGEN



INFORMATIONEN FÜR JEDEN BEDARF

UM SCHNELL UND SICHER DIE PASSENDEN LÖSUNGEN FÜR IHR UNTERNEHMEN FINDEN, GIBT ES UNTERSCHIEDLICHE WEGE ZU EINEM PERFEKTEM ERGEBNIS. OB ÜBER DAS INTERNET ODER BEI EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH, BIZERBA IST GERNE FÜR SIE DA.

PERSÖNLICH

Sie möchten sich persönlich informieren, um auf Gegebenheiten vor Ort eingehen zu können? Dann sollten Sie direkt Kontakt zu uns aufnehmen. Unsere Kundenberater informieren Sie gerne. Von der Idee über Maßnahmenplanung bis zur Umsetzung und Schulung, unsere Berater sind gerne für Sie da. Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie unsere Kontaktdaten.

.....

VIRTUELL

Die Bizerba-Internetseite informiert Sie schnell, einfach und gezielt über alle Produktlösungen sowie viele relevante Themen rund um das Wiegen, Verpacken, Auszeichnen und Etikettieren. Erleben Sie unsere Lösung doch einmal von allen Seiten. Bereits heute sind unsere Lösungen als Kurzfilm oder 360° Animation virtuell erlebbar. Klicken Sie doch einfach mal rein:

www.bizerba.com

FINANZIERUNG ODER LEASING

Mit unseren Finanzierungsmodellen bleiben Sie handlungsfähig. Im Geschäftsleben profitieren Sie durch die BLG Bizerba Leasing GmbH von entscheidenden Vorteilen. Seit 1989 steht die BLG unter dem Motto „Maßgeschneidert statt von der Stange“ den Kunden zur Seite, sowohl bei Vollamortisation, Teilamortisation oder Mietkauf. Als Tochter der Bizerba GmbH & Co. KG trägt sie die Tradition und Verantwortung eines großen Industrieunternehmens mit.

www.bizerba-leasing.de

.....

MÖCHTEN SIE NOCH MEHR WISSEN?

Hätten Sie gerne weitere und detaillierte Informationen über Bizerba-Produkte? Dann kontaktieren Sie uns einfach. Ob Maßzeichnungen, technische Informationen oder Schnittstellenbeschreibungen. Wir beraten Sie gerne.

MEMBERS OF THE BIZERBA GROUP

Bizerba GmbH & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

Tel: +49 (0)74 33-12-0
Fax: +49 (0)74 33-12-26 96
Info@bizerba.com

www.bizerba.com

Bizerba GmbH & Co. KG
Birostraße 12
1230 Wien
Österreich

Tel: +43 1 61068-0
Fax: +43 1 61068-310
Info@bizerba.at

www.bizerba.at

Bizerba AG
Leutschenbachstrasse 45
8050 Zürich
Schweiz

Tel: +41 44 307 44 44
Fax: +41 44 307 44 66
info@bizerba.ch

www.bizerba.ch

Bizerba België N.V.
Industrielaan 4
1702 Groot-Bijgaarden
Belgien

Tel: +32 2 46600-81
Fax: +32 2 46614-64
Info@bizerba.be

www.bizerba.be

III/137d © 1.Auflage. Änderungen vorbehalten. 051340

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