

BIZERBA

■ ... closer to your business

... Für alles einzuspannen ...

... Bizerba vollautomatische Schneidemaschine A 510
mit integrierter Waage



A 510
BIZERBA

Der neue Schneidevollautomat A 510 verbindet dekorative Aufschnittablage mit industrieadäquater Leistung. Gleich bzw. später freischaltbar steht die integrierte Waagenfunktionalität für gewichtsgenaues Portionieren zur Verfügung. Und beige- stellt an eine Verpackungsmaschine lässt sich eine komplette Produktionslinie realisieren.

... Ganz automatisch mehr Möglichkeiten ...

Der robuste, in Edelstahl ausgeführte Slicer kommt immer dann zum Einsatz, wenn es auf hohen Durchsatz und besondere Effizienz ankommt. Überall dort, wo komfortable Bedienung bei mehr Produktionssicherheit gefragt ist.

So haben Sie sich das immer vorgestellt

Die Bizerba A 510 macht die Verarbeitung sowohl symmetrischer als auch ungleichförmiger Produkte kinderleicht. Große Schinkensorten und Einlegelängen bis 600 mm packt sie spielend. Mit einem Durchsatz von maximal 250 Scheiben pro Minute – im Parallelbetrieb bei kleinkalibrigem Schneidgut multipliziert um den Faktor zwei, drei und vier. Die Ware wird einfach eingespannt, der Vorschub aktiviert und schon kann's losgehen. Bei empfohlenen Temperaturen von -4 °C bis +7 °C meist ganz ohne Vorfrost, gefächert oder gestapelt, in konstanter Schnittstärke ebenso wie in konstanter Scheibenanzahl. Zwei unabhängige Antriebe für Messer und Messerarm garantieren höchste Qualität, wobei sich die Ablageart flexibel an vorhandene Trays oder Verpackungsgrößen anpassen lässt. Optisch überzeugend und hochproduktiv.

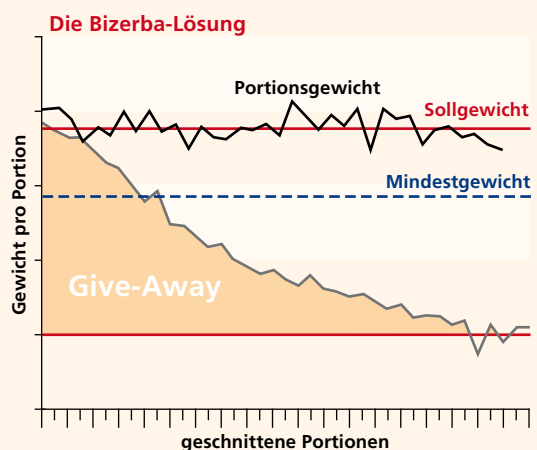
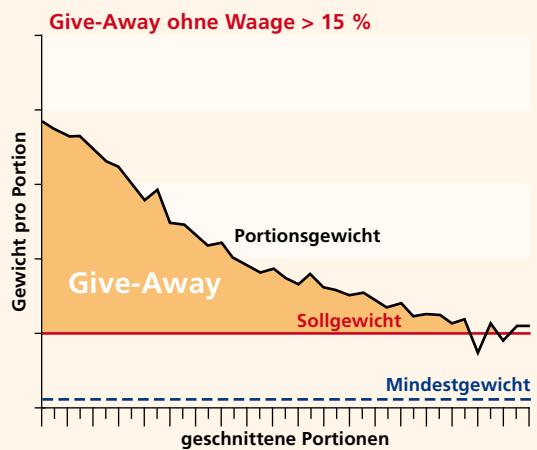


BIZERBA

... bis zu 15 % weniger Give-Away ...

Schneiden und Wiegen in einer Maschine vereint

Die A 510 kann nicht nur Fleisch, Wurst und Käse schneiden, fächern oder stapeln. Sie kann erstmals auch im gleichen Arbeitsschritt wiegen. Sogar bei Naturprodukten lässt sich egalisierte Ware herstellen und damit das Give-way nahezu auf Null reduzieren. Ein Feature, das sich bezahlt macht, Portion für Portion. Tag für Tag, Jahr um Jahr.



Ihre kompakte Bauweise ermöglicht den Einsatz der Bizerba A 510 bereits in kleineren Räumen mit nur 80 cm Breite.

... Qualität braucht Perfektion ...

Durchdacht in Ergonomie und Arbeitssicherheit

Ein niedriger Schacht erleichtert das Einlegen schwerer Produkte, die angenehme Höhe des Auslaufbandes die Portionenabnahme – dank Drahtgeflecht ganz ohne lästiges Ankleben des Schneidguts. Und werden Produkte einmal nicht schnell genug vom Band abgenommen, registriert dies eine Lichtschränke. Der Schneidvorgang wird unterbrochen und läuft ebenso automatisch nach dem Abräumen wieder an. Das verhindert nicht nur ein Herunterfallen von Wurst, Schinken und Käse, sondern passt die Schnittgeschwindigkeit z.B. auch an den Takt nachfolgender Verpackungsprozesse an.

Hygienisch, praktisch, langlebig

Die A 510 erfüllt die Hygieneanforderungen nach Schutzart IP X5 (Strahlwasserschutz). Sie lässt sich mit wenigen, ganz einfachen Handgriffen und vor allem mit geringstem Kraftaufwand zur Reinigung vorbereiten. Schneidgutfixierung, Schneidguthalter und Bänder sind leicht abnehmbar, um mit Druckwasser gereinigt zu werden. Die gute Zugänglichkeit aller zu reinigenden Bereiche der Maschine ermöglicht darüber hinaus auch jederzeit ein Reinigen auf herkömmliche Art.

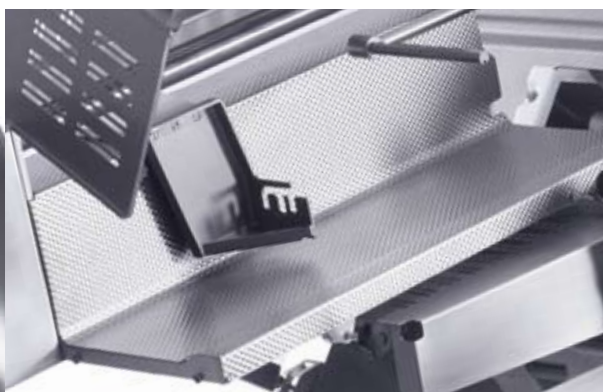
Eine Klasse für sich

Glatte, unempfindliche Gehäuseoberflächen erleichtern die sachgemäße Pflege erheblich. Und falls doch einmal etwas nicht funktionieren sollte, kann Ihnen der Bizerba Service schnell und kompetent weiterhelfen.



Zuführen

Schneidguthalter mit Schnellwechselsystem reduzieren die Rüstzeiten bei häufigem Produktwechsel auf ein Minimum. Die Einspannvorrichtung fixiert Produkte von 30 mm bis 180 mm Höhe schnell und sicher. Die sensorgesteuerte Produktpositionierung ermöglicht sofortiges Schneiden ohne Leerschnitte und fährt bei Schneidgutende automatisch zurück.



Schneiden

Das Messer mit einem Durchmesser von 420 mm lässt sich mit einem rasch montierbaren Schleifapparat per Knopfdruck direkt auf der Maschine schleifen. Lange Stillstandzeiten durch aufwändigen Messerausbau und permanente Schleifdienstkosten gehören der Vergangenheit an.

Das selbsterklärende, übersichtliche und ergonomische Touchscreen-Bedienpult und die gut ablesbare LCD-Anzeige setzen Maßstäbe in Sachen Bedienerkomfort. Vielfältige Programmiermöglichkeiten und Schneidparameter verschaffen Ihnen Vorsprung im Wettbewerb durch hohe, vielseitige Leistung.

... Volles Programm auf Knopfdruck ...

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.

Schnitte pro Minute

Ablegebild „Fächer“

Anzahl Scheiben/Portion

Schnittstärke in mm

Anzahl Portionen

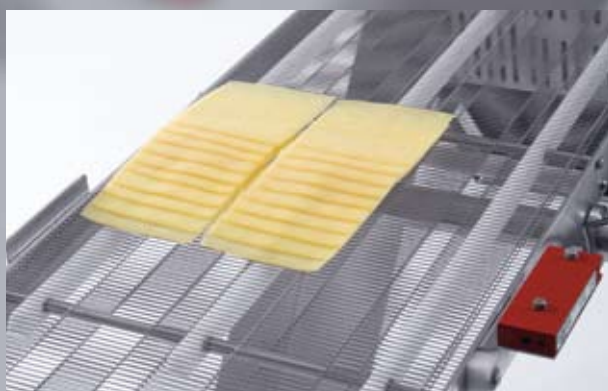
Portionengewicht in Gramm

Die Waagenfunktionalität der Bizerba A 510 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.



Wiegen

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



Ablegen, Transportieren, Verpacken

Das perfekte Zusammenspiel zwischen Messerarm, Bandantrieb und Bandhöhenverstellung führt zu besten Ergebnissen beim Fächern und Stapeln. Das lichtschrangengesteuerte Transportsystem erkennt sogar das Tempo der Bedienperson und stellt die weitere Produktion darauf ein. Selbst inklusive Wiegen lassen sich pro Schneidgut bis zu 200 Scheiben pro Minute schneiden. Schneidgut, Scheibenanzahl, Fächerabstand, Portionenanzahl, Portionenabstand, Schnittstärke, Ablageform und Stapeln – bis zu 60 mm hoch – alles ist variabel definierbar.

Dreiphasen-Wechselstrom
Spannung (je nach Land unterschiedlich)

- 400 V

Frequenzaufnahme

- 50 Hz

Nennstromaufnahme

- 5,6 A

Leistung

- 2,2 kW

Schutzart

- IP X5

Messerdurchmesser

- 420 mm

Maximale Scheibenzahl/min.

- 250 Scheiben, 200 Scheiben bei Waagenfunktion

Maximaler Schneidgutdurchlass

- Ø min. 40 mm, max 180 mm
- 50 mm x 30 mm
- max. 210 x 180 mm (B x H)

Schnittstärkeeinstellung

- 0,5-30 mm

Fächerabstand

- 3-30 mm

Maximale Stapelhöhe

- 60 mm

Maximale Einlegelänge

- 600 mm

Display/Tastatur

- Touch-Screen

Programmspeicher

- Alphanumerische Programmbezeichnung

Außenmaße

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

Bruttogewicht

- 628 kg incl. Transportverpackung

Versandkiste

- 2120 x 920 x 1700 mm

Beipack

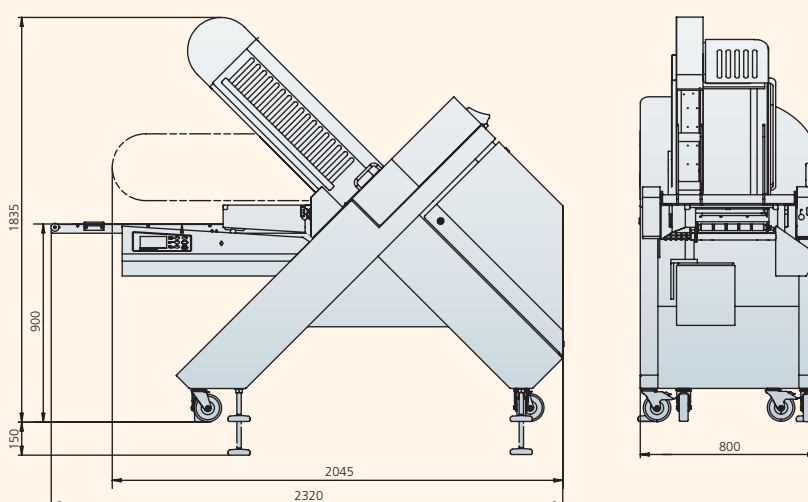
- separater Schleifapparat, Messerabnahmevorrichtung

Zusatzausstattung

- Portionierwaage 2 kg, Teilung 1 g, zur Herstellung gewichtsgleicher Portionen (ungeeicht), Käsemesser, verschiedene Förderbandlängen

Retail-Konzepte der nächsten Generation, komplett aus einer Hand und mit dem Know-how des Spezialisten im Frischbereich

Die hohe Verfügbarkeit Ihrer Investitionen durch vorbeugende Pflege und Wartung lässt sich mit dem modularen Angebot von Bizerba Serviceverträgen besonders einfach und vor allem höchst wirkungsvoll absichern. Ergänzt wird das große Leistungsspektrum durch eine umfangreiche Palette von Original Bizerba Zubehör und die attraktiven Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten der BLG Bizerba Leasing.


Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland
Tel. +49 7433 12-0
Fax +49 7433 12-3010
info@bizerba.de
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

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

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