



BIZERBA

■ ... closer to your business

In der Ruhe liegt die Kraft ...

Bizerba Präzisions-Brotschneidemaschine BS 38 ...



... stark im Halbieren, Vierteln, Einzelschnitt ...

**Die BS 38 erfüllt höchste Hygienean-
sprüche. Noch nie war eine Brotschnei-
demaschine unkomplizierter, mit
weniger Handgriffen in Betrieb
zu halten und zu reinigen.**



Die Schutzhaube mit Kulissen-
führung lässt sich leicht nach
oben klappen und gut beidseitig
reinigen. Die Brotkrümel werden in
einem separaten Fach aufgefangen
und lassen sich rasch entfernen.



Auch der Schneidgutschacht selbst
ist komplett für die Reinigung
zugänglich. Zur Beseitigung von
Krümeln verfügt er über eine geeig-
nete Öffnung. Die Reinigungsposi-
tion des Messers wird automatisch
per Kombinations-Tastendruck
eingestellt.



**Die Bizerba BS 38 eröffnet vielfältige Möglichkeiten,
Lang- oder Rundbrote bis zu einem Durchmesser
von 30 cm schnell, exakt und besonders hygienisch
in Scheiben zu schneiden. Flexibler als Gatter-
maschinen, in genau der vom Kunden gewünsch-
ten Schnittstärke.**

**Ganze Arbeit nach
Maß und Kunden-
wunsch**

Ebenso wichtig wie die
wachsende Auswahl an
Brotsorten ist sicher der
Service, den Sie gleich
mit anbieten können.
Möglichst ohne größeren
Zeitaufwand, selbst bei
hoher Kundenfrequenz, sowohl durch Fach- als auch Aushilfs-
kräfte. Die einfach und übersichtlich zu bedienende Universal-
maschine BS 38 macht Ihnen die Entscheidung leicht.

Sie verbindet beste Schnittqualität mit Langlebigkeit, arbeitet
besonders ruhig und sicher, vor allem aber zeigt sie sich allen
Herausforderungen gewachsen: ob bei weicher, noch warmer
oder harter, besonders dicker Schwarzbrot- und Vollkornkruste.
Der neue, stärkere Antrieb nimmt es z.B. dank ausgefeilter
Schneidtechnik sogar mit ganzen Nüssen im Teig auf. Statt
durch das Brot gedrückt zu werden, werden sie haarscharf
und sauber geschnitten. Regulierbar in Geschwindigkeiten
zwischen 60 und 100 Scheiben pro Minute. Zugegeben, das
Tempo von Gattermaschinen erreicht die BS 38 nicht, doch
Pluspunkte sammelt sie dafür locker in jeder anderen Disziplin.

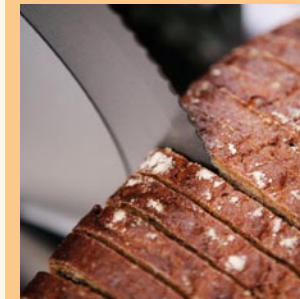


Kleiner groß rauskommen
Platz für die kompakte Maschine
findet sich überall. Mit dem als
Extra erhältlichen Aufstellständer
macht sie eine besonders gute Figur.



Hauptsache ölfrei

Das Prinzip des ölfreien Schneidens
wirkt der Schimmelpilzbildung
und der Keimübertragung auf die
Schnittfläche des frischen Brotes
entgegen. Zur Freude Ihrer Kunden,
die von einer längeren Haltbarkeit
der Ware profitieren. Zur Freude
Ihrer Mitarbeiter, denen die not-
wendige Reinigung schneller und
bequemer von der Hand geht.
Zu Ihrer eigenen Freude, denn Sie
haben das gute Gefühl, dass in
Ihrem Geschäft lebensmittelrecht-
liche Vorschriften jederzeit und
ohne großen Aufwand zuverlässig
eingehalten werden können.



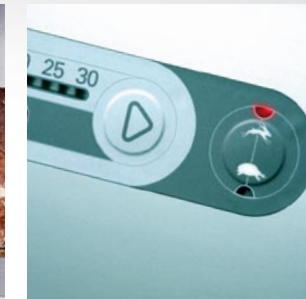
Filz- und Ölwechsel entfallen.
Und das Spezialmesser schneidet
ohne Ausreißen von Einlagen und
Abplatzen der Kruste.



Glatte, unempfindliche Gehäuse-
oberflächen erleichtern die sach-
gemäße Pflege erheblich. Und falls
doch einmal etwas nicht funktionie-
ren sollte, kann Ihnen der Bizerba
Service schnell und kompetent
weiterhelfen.



Die Schnittstärke reicht jetzt von
3 bis 30 mm und ist über Tasten
im laufenden Betrieb steuerbar.
Drei Speichertasten erlauben den
schnellen Wechsel zwischen den
drei gängigsten Schnittstärken.



Auch die Schnittgeschwindigkeit
lässt sich zwischen 60 und 100
Scheiben/min. regulieren. Um selbst
weiches Brot oder empfindliches
Schneidgut ohne großen Umstell-
aufwand verarbeiten zu können,
sind zudem zwei Geschwindigkeiten
programmierbar und per Schnell-
taste „Schnell/Langsam“ abrufbar.



Der einfache Menüaufbau mit
Direkttasten und die ausgefeilte
Schutzvorrichtung ermöglichen
den Einsatz selbst im SB-Bereich.



Eine spezielle Einspannvorrichtung
sorgt für minimale Endstücke.
Die innenliegende Messerführung
verhindert zudem, dass Schmutz-
stücke hinter dem Messer eindrin-
gen und somit die Leichtgängigkeit
der Messerführung negativ beein-
flussen könnten.

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

... einfach anschließen, loslegen, fertig ...

BIZERBA

Qualität und Langlebigkeit großgeschrieben

Das in neutralen Farbtönen gehaltene Design der BS 38 passt sich unaufdringlich an jedes Ladenambiente an und wertet gleichzeitig gerade die Innenarchitektur besonders geschmackvoll ausgestatteter Verkaufsbereiche auf.

Feststehend und mit geringerer Schwerkraft entfaltet der Motor seine höhere Leistung nun in wesentlich ruhigeren Schnittbewegungen. Auch harte Brotsorten können ihn nicht erschüttern. Unternehmenseweit zertifiziert nach DIN EN ISO 9001 garantiert unser Qualitätsmanagement ein Höchstmaß an Produktsicherheit. Das sieht man der BS 38 schon auf den ersten Blick an. Der komplette Schneidgutschacht besteht aus Edelstahl. Die Schutzhaube ist in lebensmittelzulässigem, stabilem, transparentem Kunststoff ausgeführt, damit der abgeschlossene Arbeitsbereich eingesehen werden kann. Darüber hinaus sind alle Außenseiten pulverbeschichtet.

Ob mit oder ohne Aufstellständer, es macht Spaß, mit der BS 38 zu arbeiten. Ihr Geräteaufbau ist erschütterungsfrei und alles ist problemlos zu bedienen. Dank hochwertigster Ausführung und Materialqualität. Selbst daran, wie sich das Ganze im Nu hygienisch reinigen lässt, wurde gedacht. Design in Bestform und -funktion.

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.





BIZERBA

■ ... closer to your business

Dreiphasen-Wechselstrom

- 230 V, spezielle Daten auf Anfrage
- 50 Hz
- Nennstromaufnahme 2.0 A
- Leistungsaufnahme 0.46 kW

Messerdurchmesser

- 250 mm

Maximaler Schneidgut-Durchlass

- Breite 300 mm, Länge 380 mm, Höhe ca. 150 mm, rechteckig 125 mm

Schnittstärke-Einstellung

- 3 - 30 mm

Scheibenschnitte pro Minute

- 60 - 100 Scheiben

Außenmaße

- maximaler Platzbedarf, Breite 964 mm, Höhe 658 mm, Tiefe 466 mm
- mit Eintüthilfe, Breite 990 mm, Höhe 658 mm, Tiefe 535 mm

Schutzart

- IP 31

Eigengewicht

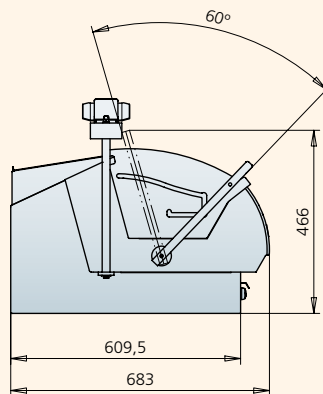
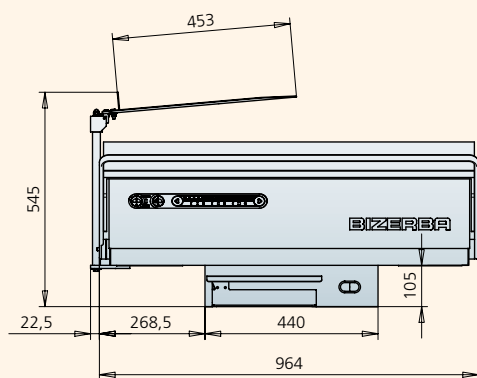
- 64 kg

Zusatzausstattungen

- Aufstellwagen in Edelstahl
- Eintüthilfe

Versandkiste

- Länge 1080 mm, Breite 820 mm, Höhe 650 mm
- Gewicht: 35 kg



Bizerba GmbH und Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland
Telefon +49 7433 12-0
Telefax +49 7433 12-2696
marketing@bizerba.de
www.bizerba.com

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

BIZERBA Schweiz AG
Leutschenbachstrasse 45
8050 Zürich
Schweiz
Telefon +41 44 30744-44
Telefax +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