

Emotion

Energieeffizienz



Emotion® steht für ein intelligentes Motorenkonzept, das die Motorleistung auf den Widerstand des Schneidguts anpasst. Die Vorteile: Energieeffizienz und Hygiene auf neuem Niveau.

Highlights

- Intelligente Motorsteuerung: Motor passt Leistung auf Widerstand des Schneidguts an.
- Stromverbrauch des Geräts wird deutlich gesenkt.
- Im Vergleich zu Standardgeräten bleibt die Oberfläche kühl und sorgt für eine bessere Hygiene.
- Weniger abgestrahlte Wärme – Lebensmittel im Ablagebereich bleiben länger frisch.
- Großes Plus an Energieeffizienz

 **Emotion®**



Partner der Nachhaltigkeitsinitiative
des Maschinen- und Anlagenbaus

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696

www.bizerba.com

Nachhaltige Produktentwicklung

Experten prognostizieren, dass sich der Strompreis in den nächsten Jahren weiter erhöhen wird. Der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbauer (VDMA) hat auf diesem Hintergrund die Initiative „Blue Competence“ gegründet. Die Intention ist, ein Bewusstsein für nachhaltige Produktentwicklung zu schaffen und darüber zu informieren, worauf es in puncto Dauerhaftigkeit und Energieeffizienz in der Produktion ankommt. Zudem macht die Initiative bekannt, welche Errungenschaften es auf diesem Gebiet gibt und welche Anforderungen noch zu erfüllen sind. Letztlich sollen Geräte mit minimalem Energieverbrauch die Produktivität sicherstellen und die Umwelt und den Geldbeutel des Anwenders schonen. Bizerba gehört dieser Initiative an und investiert hohen Aufwand in die Forschung, um die Energieeffizienz seiner Food Processing-Geräte zu verbessern.

Insbesondere für den Schneidmodus haben wir die intelligente Motorsteuerung Emotion® entwickelt: Durch diese passt der Motor seine Leistung auf den Widerstand des Schneidguts an. Die Messerdrehzahl bleibt identisch, die Leistungsaufnahme steigt durch höhere Stromzufuhr ausschließlich bei schwergängigen Schneidgütern. Somit verbraucht die Maschine im Schnitt deutlich weniger Strom und bleibt kühler. Dies hat positive Auswirkungen auf die Hygiene. Denn jetzt ist es möglich, eine geschlossene Bodenplatte ohne Lüftungslöcher zu installieren. Das Risiko von versteckten Verschmutzungen wird drastisch reduziert. Die Maschine strahlt zudem kaum Wärme an die Umgebung ab, sodass auch die Lebensmittel im Ablagebereich weniger erwärmt werden und länger frisch bleiben. Mit Emotion® verbinden wir zwei Grundsäulen unserer Food Processing-Geräte: Energieeffizienz und Hygiene.

BIZERBA