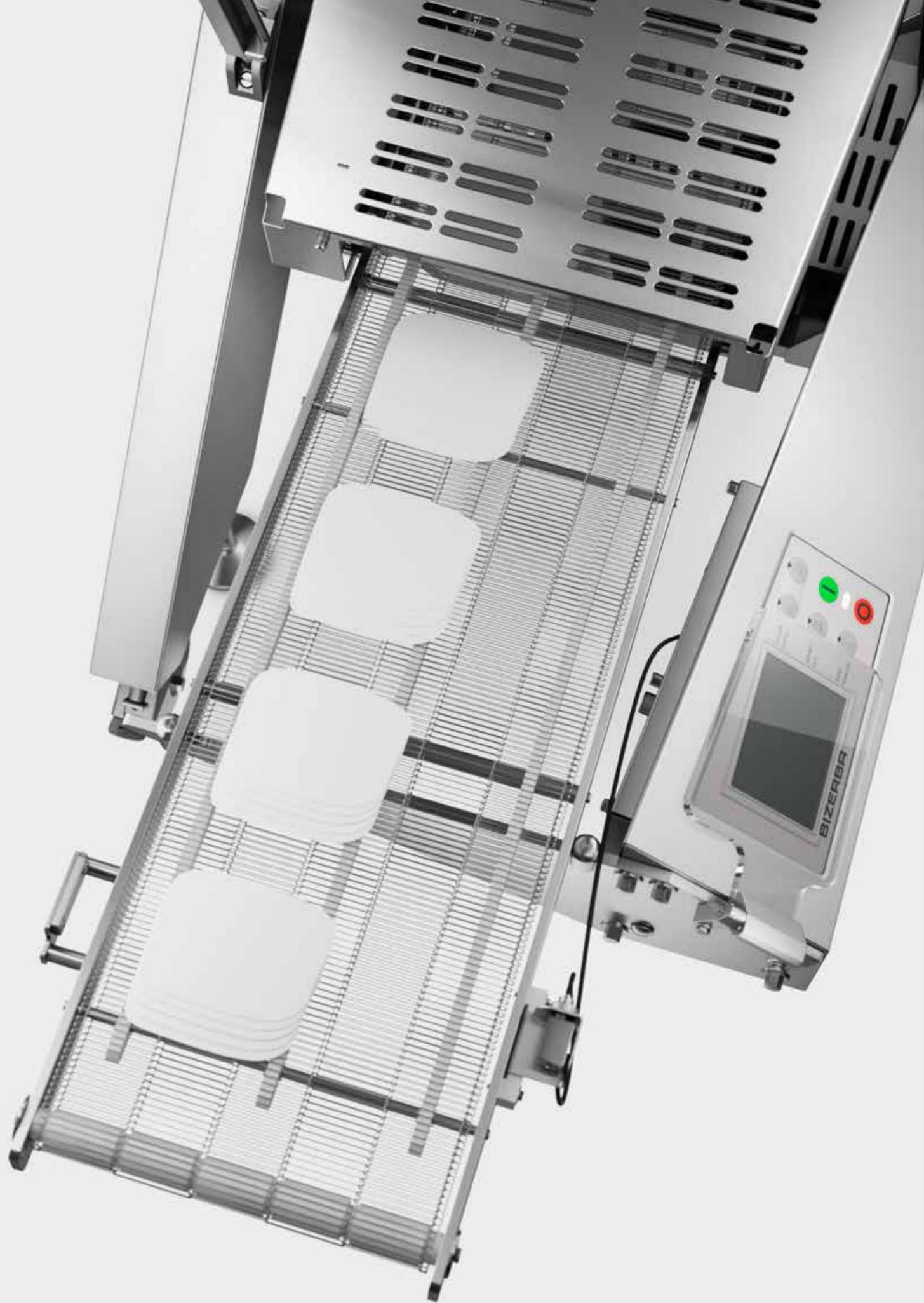




Industrielle Schneidemaschinen A660/A560

Qualität braucht Perfektion



The Open World of Finest Weighing Solutions. Since 1866.

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. 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



Hohe Durchsatzleistungen

Einzigartig in ihrer Klasse – unsere Serie von vollautomatischen Schneidemaschinen mit integrierter Wägetechnik. Ideal für Portionen- und Einzelscheibenverwiegung im industriellen Einsatz.

Die robust konstruierten Modelle bieten Flexibilität beim Einsatzort, höchste Effizienz, dekorative Aufschnittablage sowie gewichtsgenaues Portionieren für praktisch jedes Schneidgut. Minimale Produktreste und geringeres Übergewicht beim Schneiden auf ein Zielgewicht werden möglich – bei egalisierter Ware ebenso wie bei naturgewachsenen Produkten. Dafür sorgt das einzigartige Verfahren des Wiegens direkt im Schneideprozess.

Darüber hinaus schließen die Geräte die Leistungslücke zwischen Theken- und Hochleistungsschneidemaschinen. Davon profitieren sowohl Handwerksbetriebe als auch Betriebe der Lebensmittelindustrie. Diese Schneidemaschinen überzeugen mit industriellen Durchsatzleistungen bei vielen unterschiedlichen Schneidgütern. Auch in puncto Einsatzort sind sie flexibel: Kompakt und mobil gebaut, beanspruchen sie wenig Platz und können praktisch überall beigestellt werden.

A660

Die A660 macht dank ihrer Ausstattung das industrielle Schneiden noch effizienter: Der längere Schacht fasst mehr Produktvolumen und erhöht durch weniger Rüstzyklen den Durchsatz. Der automatische Schneidguthalter fixiert das Produkt ohne Kraftaufwand und vereinfacht das Rüsten. Zudem erreicht die Schneidleistung mit aktiver Wägefunktion 300 Schnitte pro Minute, abhängig vom Schneidprogramm.

Mit der A660 arbeiten Sie punktgenau: Die Waage direkt im Schneidesystem für Einzelscheiben- und Portionenverwiegung liefert exakte Ergebnisse und reduziert durch Tendenzregelung den Schneidgutverlust. Die Waage steuert innerhalb der Portion präzise die Scheibendicke oder -anzahl, abhängig vom Zielgewicht.



Präzision

Für jedes Schneidgut optimierte Einspannvorrichtungen fixieren das Produkt. Die sensorgesteuerte Produktpositionierung ermöglicht Schneiden ohne Leerschnitte und fährt bei Schneidgutende automatisch in die Beladeposition zurück. Manuelle (A560) oder automatische (A660) Schneidguthalter fixieren das Produkt und erlauben einen zügigen Produktwechsel.



Mobilität

Dank ihrer 800 mm schmalen Baubreite und Transportrollen ist die Schneidemaschine mobil. Dies ermöglicht ihren Einsatz an unterschiedlichen Orten und auch das Reinigen außerhalb der Produktionsräume.



Robustheit

Durch seine hohe Standfestigkeit ist das System auch im industriellen Einsatz sehr belastbar. Der Korrosionsschutz sorgt zusätzlich für die Langlebigkeit Ihrer Investition.



Effizienz

Die Rüstzeiten werden reduziert, da Schneid- und Ablageparameter im Gerät gespeichert und bei Produktwechsel aufgerufen werden können. Auch das Schnellwechselsystem für Schneidguthalter trägt zu diesem Ziel bei. Ein besonderes Plus der A660: Der längere Schacht fasst mehr Produktvolumen und erhöht, zusammen mit dem automatischen Schneidguthalter, den Durchsatz.



Hygiene

Die Modelle der Serie erfüllen alle Reinigungseigenschaften nach CE-Richtlinie, bestätigt durch GS-Zertifikat. Zudem sind sie mobil und somit für die Reinigung außerhalb der Produktion geeignet. Schneidgutfixierung, Schneidguthalter und Bänder sind leicht und ohne Werkzeug abnehmbar zur Reinigung außerhalb der Maschine. Unsere Lösungen erfüllen die Reinigungsanforderungen nach Schutzart IPX5. Ihre Ausführung in Edelstahl erleichtert die sachgemäße Pflege erheblich.



Sicherheit

Maximale Sicherheit garantiert. Das Universalmesser wird in der Maschine geschliffen. Unfallgefahr und Wartungszeit werden reduziert.



Wartungsfreundlichkeit

Der Zugang zur zentralen Elektronik ist ohne Werkzeug möglich. Ein konsequentes Dichtungskonzept sichert zuverlässiges Verschießen. Zur Vorbeugung von Kurzschlüssen kann Kondenswasser abgelassen werden.



Software

Unsere Software BRAIN2 ermöglicht, Produktionsergebnisse zum Chargen- oder Linienvergleich zu speichern. Sie reduziert den Personalaufwand durch automatische Speicherung und zyklisches Reporting.

Intuitives Bedienen inklusive



Ergonomie

Gesundheitsorientierte Bedienerfreundlichkeit ist ein weiterer Vorzug unserer industriellen Schneidemaschinen, ermöglicht durch ihr ergonomisches, kräfteschonendes Design. Der automatische Schneidguthalter der A660 entlastet das Bedienpersonal zusätzlich. Zudem ist bei beiden Modellen ein maximaler Schutz vor Verletzungen garantiert, da alle Sicherheitsvorschriften nach CE und UL-Richtlinien erfüllt werden: geprüft durch GS-Zertifikat. Dank durchdachtem Maschinen-Setup sind Ausfall- und Stillstandszeiten minimal – das Resultat: eine bessere Bedienerakzeptanz und bessere Auslastung der Maschine.

Touchdisplay

Der selbsterklärende und symbolorientierte Touchscreen setzt Maßstäbe in Sachen Bedienerkomfort. Er ist genau dort positioniert, wo das Bedienpersonal seinen Arbeitsbereich hat. Sämtliche Schneidparameter werden am Touchscreen übersichtlich dargestellt und sind daher leicht konfigurierbar. Besonders einfach ist dies, weil alle wichtigen Parameter auf der obersten Menüebene liegen. Die unterschiedlichen Schneidprogramme werden über alphanumerische PLUs eingegeben, abgespeichert und sortiert. Durch Aufruf einer neuen PLU können die Programme leicht gewechselt oder geändert werden.

Integrierte Wägetechnik

Die Waage kann optional aktiviert werden. Sie erlaubt eine Tendenzregelung direkt beim Schneiden: scheibenweise, auch von ungleichförmigem Schneidgut. Je nach gewünschtem Portionsgewicht werden Schnittstärke oder Scheibenanzahl im laufenden Betrieb automatisch angepasst. Für Einzelscheiben wie Minutensteaks oder Vesperscheiben steht ein Wiegeprogramm zur Verfügung, das auch bei naturgewachsenem Schneidgut perfekt auf Zielgewicht schneidet.

Schnelle Produktwechsel

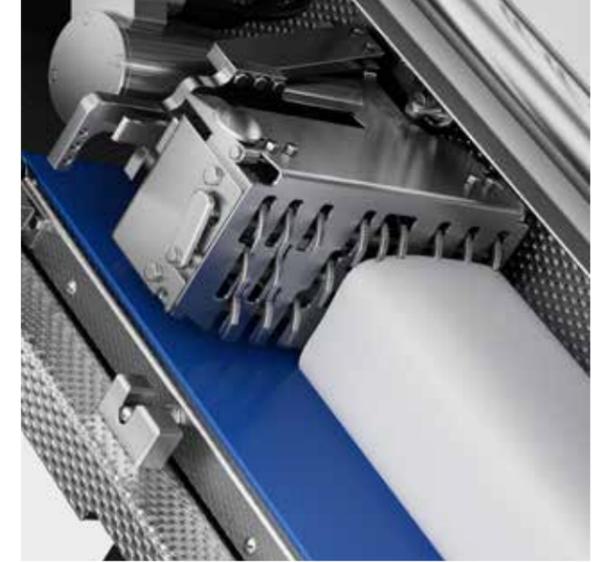
Viele Produktwechsel im Handumdrehen durchzuführen, ist im industriellen Einsatz von großem Vorteil. Unsere Lösungen sind dank ihrer Ausstattung wahre Meister: Das Universal-Messer mit breitem Einsatzspektrum ist für unterschiedliche Produkte geeignet, der Produktwechsel erfolgt schnell über gespeicherte PLUs. Ebenso begünstigen die Schneidguthalter einen schnellen Produktwechsel – in automatischer Ausführung bei der A660, in manueller bei der A560. Diese sind werkzeuglos und somit rasch auswechselbar. So profitiert Ihr Betrieb von kurzen Rüstzeiten bei vielen verschiedenen, auch naturgewachsenen Produkten.

Flexibles Schneiden und Ablegen

Die vielen unterschiedlichen Ablageformen bieten ein hohes Maß an Flexibilität – sogar versetztes Stapeln oder Stapelhöhen bis 60 mm sind machbar. Egal ob Wurstwaren, Rauchwaren wie naturgewachsener Schinken, Käse, Fisch oder Fleisch – die Geräte bieten immer die richtige Form der Präsentation. Das hartverchromte Messer erweitert zudem die Einsatzmöglichkeiten. Weitere Spezialmesser für spezielles Schneidgut, wie z. B. Käse, sind optional erhältlich. Unterschiedlich lange Ablagebänder ermöglichen die Integration in Produktionslinien. Das lichtschrankengesteuerte Transportsystem erkennt sogar das Tempo der Bedienperson und stellt die weitere Produktion darauf ein.

Applikationsmanagement

Sie benötigen kundenindividuelle Anpassungen unserer Lösungen? Kein Problem für unser Applikationsmanagement. Unsere Experten machen sich auch nach der Inbetriebnahme Ihrer Maschine für Sie stark – Sie profitieren von hoher Investitionssicherheit. Bei der Zusammenarbeit mit unserem Applikationsteam können Sie sicher sein, dass alle Aufgaben kontrolliert und termingerecht abgewickelt werden. Selbstverständlich involvieren wir bei allen relevanten Schritten die Anwender. Unsere Vorgehensweise bei Projekten ist ebenso strukturiert wie transparent: Unsere Experten orientieren sich sowohl an den aktuellen Aktivitäten als auch an den künftigen Aufgaben Ihres Unternehmens und verursachen so weniger Entwicklungskosten. Wir kommen schnell zum Ergebnis und das zahlt sich für Sie aus.



A560

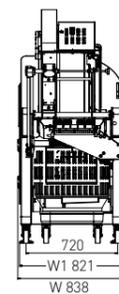
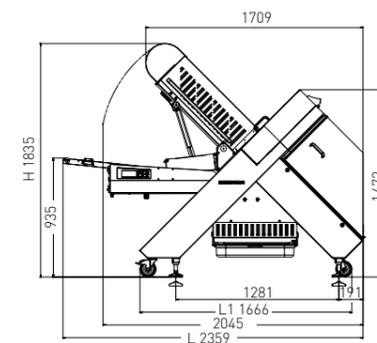
Highlights

- Durch das manuelle Einspannen perfekt geeignet für eine Fixierung naturgewachsener Produkte
- Fächern oder Stapeln nahezu aller Wurst- und Käsesorten – meist ganz ohne Vorfrosten
- Kompakte Bauweise für den flexiblen Einsatz auch in kleineren Räumen sowie für das Verschieben in den Nassraum zu Reinigungszwecken
- Besonders einfaches, ergonomisches und sicheres Handling in der Produktion, Reinigung und auch bei flexiblen Einsatzorten schnell verfügbar
- Perfekte Zielgewichtssteuerung mit scheinbengenaue Tendenzregelung
- Mit BRAIN2 einfaches Reporting der Produktionsparameter und Linienleistung
- Einfach zu bedienendes Touchdisplay mit sprachunabhängigen Symbolen
- Perfekter Einsatz bei naturgewachsenen Produkten, die händisch eingelegt werden müssen
- Dekorative Aufschnittablage kombiniert mit hohem Durchsatz bei der Portionen- und Einzelscheibenverwiegung.

Optionen

- Integrierte Waage für Portionen- und Einzelscheibenverwiegung
- TCP-IP-Anbindung an BRAIN2
- I/O Schnittstelle zur Anbindung nachgelagerter Maschinen
- Passende Auslaufbänder für jeden Produktionsbedarf
- Für jedes Schneidgut der optimale Schneidguthalter
- Produktfixierung durch Niederhalter für perfektes Schnittbild

Abmessungen



A660

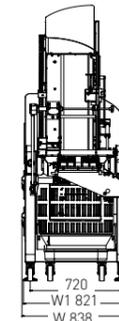
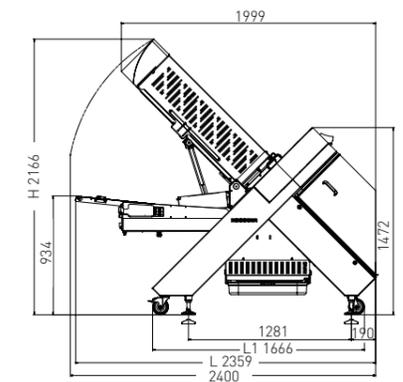
Highlights

- Automatischer Schneidguthalter
- Fächern oder Stapeln nahezu aller Wurst- und Käsesorten – meist ganz ohne Vorfrosten
- Kompakte Bauweise für den flexiblen Einsatz auch in kleineren Räumen sowie für das Verschieben in den Nassraum zu Reinigungszwecken
- Besonders einfaches, ergonomisches und sicheres Handling in der Produktion, Reinigung und auch bei flexiblen Einsatzorten schnell verfügbar
- Perfekte Zielgewichtssteuerung mit scheinbengenaue Tendenzregelung
- Mit BRAIN2 einfaches Reporting der Produktionsparameter und Linienleistung
- Einfach zu bedienendes Touchdisplay mit sprachunabhängigen Symbolen
- Maximale Schneidgutlänge bis 900 mm, der Vorteil: reduzierte Rüstzeiten

Optionen

- Integrierte Waage für Portionen- und Einzelscheibenverwiegung
- TCP-IP-Anbindung an BRAIN2
- I/O Schnittstelle zur Anbindung nachgelagerter Maschinen
- Passende Auslaufbänder für jeden Produktionsbedarf
- Für jedes Schneidgut der optimale Schneidguthalter
- Produktfixierung durch Niederhalter für perfektes Schnittbild

Abmessungen



Alle Möglichkeiten im Überblick

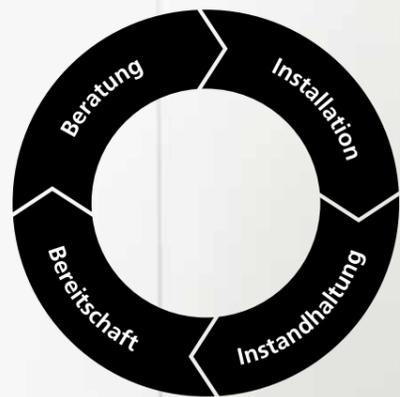
Produkt	Was?						Wozu?					Wo?	Dimensionen		Schnittleistung	Max. Schneidgutgrößen	
	Wurst	Fleisch, frisch	Knochenschinken	Käse	Obst/Gemüse	Brot	Vorschneiden	Präsentieren	Bedienverkauf	Ladenbereich (Theke)	Großküchen/Gastro	Industrie	Messer-Ø [mm]	Aufstellfläche [mm x mm]	Scheiben/min	Schneidgutgrößen Rund Ø [mm]	Schneidgutgrößen □ [mm]
Vertikalschneidemaschinen manuell																	
VSC280	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	280	503 x 371		170	230 x 130
VS12	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	330	520 x 433		225	260 x 225
VS12 W	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	330	520 x 433		225	260 x 175
VS12 F	✓	✓	⊗	✓	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	330	520 x 433		225	260 x 225
VS12 F35	✓	✓	⊗	✓	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	350	607 x 433		270	315 x 260
VS12 F37	✓	✓	⊗	✓	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	370	607 x 433		270	360 x 290
VS12 FP	✓	✓	✓	⊗	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	350	607 x 433		270	320 x 260
VS12 FP37	✓	✓	✓	⊗	⊗	✓	-	⊗	✓	✓	✓	-	370	607 x 433		270	335 x 260
Vertikalschneidemaschinen Voll-/Halbautomaten																	
VS11 A	✓	⊗	-	✓	⊗	⊗	✓	✓	✓	✓	✓	-	280				
VS12 A	mit ohne Ableger	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	✓	✓	✓	✓	-	330		180 225	240 x 175 260 x 175	
VS12 A W	mit ohne Ableger	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	✓	✓	✓	✓	-	330	520 x 433	180 225	240 x 175 260 x 175	
VS12 D	mit ohne Ableger	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	✓	⊗	✓	✓	⊗	330	520 x 433	30 – 70	180 225	240 x 175 260 x 175
VS12 D W	mit ohne Ableger	✓	⊗	-	✓	⊗	✓	✓	⊗	✓	✓	⊗	330	520 x 433	30 – 70	180 225	240 x 175 260 x 175
VSI	✓	✓	-	✓	⊗	⊗	✓	✓	⊗	✓	✓	⊗	330	606 x 628	30 – 80	180	240 x 180
Industrielle Schneidemaschinen																	
VSI T	✓	✓	-	✓	⊗	⊗	✓	✓	-	⊗	✓	✓	330	800 x 847	30 – 80	180	240 x 180
A560	✓	⊗	-	✓	-	⊗	✓	✓	-	-	⊗	✓	420	1666 x 820	40 – 250	180	210 x 180
A660	✓	⊗	-	✓	-	⊗	✓	✓	-	-	⊗	✓	420	1666 x 820	40 – 300	180	210 x 180
Schrägschneidemaschinen manuell																	
GSP V 25° H	offene Messerabdeckung	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	330	532 x 478		202	290 x 126
GSP V 25° L	offene Messerabdeckung	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	330	532 x 478		228	290 x 160
GSP H 0°	offene geschl. Messerabdeckung	✓	⊗	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	350	532 x 478		260	290 x 246
GSP H 18° L	offene geschl. Messerabdeckung	✓	⊗	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	330	532 x 478		235	290 x 188
GSP H 25° L	offene geschl. Messerabdeckung	✓	⊗	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	330	532 x 478		228	290 x 160
GSP H 25° H	offene geschl. Messerabdeckung	✓	⊗	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	330	532 x 478		202	290 x 126
Schrägschneidemaschinen Halbautomaten																	
GSP HD 18° L	offene geschl. Messerabdeckung	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	330	532 x 444	35 – 90	235	290 x 188
GSP HD 25° L	offene geschl. Messerabdeckung	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	330	532 x 444	35 – 90	228	290 x 160
GSP HD 25° H	offene geschl. Messerabdeckung	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	330	532 x 444	35 – 90	202	290 x 126

Legende

- ✓ Für die Anwendung geeignet
- ⊗ Unter Umständen für die jeweilige Anwendung einsetzbar
- Für die Anwendung nicht geeignet

.....
 Halbautomat: Automatischer Ableger – manueller Schlitten, z.B. VS11 A und VS12 A
 Vollautomat: Automatischer Ableger – automatischer Schlitten, z.B. VS12 D

Unser Service Professionell vor Ort



Leistung neu definiert My Bizerba



Den Einsatz unserer industriellen Schneidemaschinen ergänzen wir mit einem optimalen Service. Profitieren Sie von unserem erfahrenen Branchen-Know-how. Das gilt auch für unsere hochqualifizierten Service-Experten, die flächendeckend für Sie da sind.

Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Aus welchen Modulen Sie Ihre Lösung auch kombinieren: Sie profitieren von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Und das in bester Bizerba Qualität.

Damit Sie das Maximum Ihrer Investitionen erreichen, stehen wir Ihnen mit einem mehrstufigen Service zur Seite. Dazu gehören Beratung, Inbetriebnahme und Installation der Maschinen sowie weitere Leistungen. Unsere aufeinander abgestimmten Bausteine sorgen für kontinuierliche Verfügbarkeit.

Service-Bausteine

- Individuell vereinbarte Serviceverträge
- Inbetriebnahme inklusive Einweisung und Erstinstallation
- 24/7 Servicevertrag, optional
- Full Support (Ersatzteile, technische Kompetenz und Vor-Ort-Hilfe)
- Großes Netz von Service-Experten, die flächendeckend im Einsatz und schnell bei Ihnen vor Ort sind
- Ein breites Angebot an Pflege- und Reinigungsprodukten
- Service-Hotline
- Kundens Schulungen

Produkte

- Hardware
- Software & Software Apps
- Labels & Consumables
- Cleaning & care kit
- Starter kit

Services

- Beratung
- Installation
- Instandhaltung
- Bereitschaft
- Finanzierung
- Schulung

Contracts

- Service contracts
- Smart contracts

Informationen für jeden Bedarf

Um schnell und sicher die passenden Lösungen für Ihr Unternehmen zu finden, gibt es unterschiedliche Wege zu einem perfekten 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. Viele unserer Lösungen sind als Kurzfilm oder 360° Animation virtuell erlebbar. Klicken Sie doch einfach mal rein:

www.bizerba.com

Leasing oder Mietkauf

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 Teilamortisation, Vollamortisation oder Mietkauf. Als Tochter der Bizerba SE & Co. KG trägt sie die Tradition und Verantwortung eines großen Industrieunternehmens mit.

www.bizerba-financialservices.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.



Sprechen wir darüber

Members of the Bizerba Group

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-1300
F +49 7433 12-1350

www.bizerba.com

Bizerba Waagen GmbH & Co. KG

Birostraße 12
1230 Wien
Österreich

T +43 1 61068-0
F +43 1 61068-310
info@bizerba.at

www.bizerba.com

Obrecht Technologie AG

Industriestraße 169
8957 Spreitenbach
Schweiz

T +41 56 41864-44
F +41 56 41864-40
info@obrecht-tech.ch

www.obrecht-tech.ch

Bizerba België nv

Industrialaan 4
1702 Groot-Bijgaarden
Belgien

T +32 24 66 0081
F +32 24 66 1464
info@bizerba.be

www.bizerba.com

94142000320 © 1. Auflage. 042019 Änderungen vorbehalten. Abbildung Titelseite A660.

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