

Vollautomatischer Slicer mit integrierter Wägetechnik für Portionen- und Einzelscheibenverwiegung. Mit vollautomatischer Schneidgutfixierung. Einfach servicebar und besonders robust – perfekt für den industriellen Einsatz.



Mehr Informationen
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

Produktbeschreibung

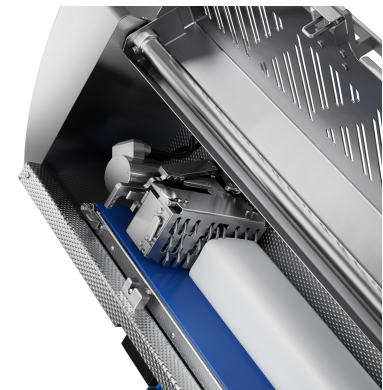
Einzigartig in ihrer Klasse – vollautomatische Schneidemaschine mit integrierter Wägetechnik für Portionen- und Einzelscheibenverwiegung im industriellen Einsatz. Bizerba bietet mit der Schneidemaschine A660 höchste Flexibilität und Effizienz, eine dekorative Aufschnittablage sowie gewichtsgenaues Portionieren für praktisch jedes Schneidgut. Produktreste werden minimiert und Übergewicht in Portionen auf Zielgewicht bis zu 15 % reduziert. Ermöglicht wird dies durch das einzigartige Verfahren des Wiegens direkt im Schneidprozess. Die automatisierte Schneidgutfixierung und die Ladekapazität für Schneidgüter bis 900 mm Länge sind besonders geeignet für egalisierte Ware und tragen dazu bei, den Durchsatz zu optimieren.



A660

Highlights

- Schneiden, 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 _statistics.BRAIN einfaches Reporting der Produktionsparameter und Linienleistung
- Automatisierter Schneidguthalter ermöglicht einfaches Fixieren der Schneidgüter bis 900 mm Länge ohne Kraftaufwand - der Vorteil: reduzierte Rüstzeiten
- Optimaler Korrosionsschutz, ausgefeiltes Dichtungskonzept sowie die Möglichkeit, Kondenswasser abzulassen
- Leichte Servicebarkeit
- Perfekte Produktfixierung durch optionale, spezifische Wechselschneidrahmen



Einer der Schneidguthalter A660

Optionen

- Integrierte Waage für Portionen- und Einzelscheibenverwiegung
- TCP-IP-Anbindung an _statistics.BRAIN
- Für jeden Produktionsbedarf steht das richtige Auslaufband zur Verfügung
- Hartverchromtes Messer
- Für jedes Schneidgut steht ein optimaler Schneidguthalter zur Verfügung
- Produktfixierung durch Niederhalter für perfektes Schnittbild
- Spezifische Wechselschneidrahmen zur perfekten Halterung des Schneidguts vor dem Messer: perfektes Schnittbild und Ablage
- T-Riemenband: Breitere Riemen für bessere Ablage kleinerer Schneidgüter

My Bizerba

Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Profitieren Sie von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Wir beraten Sie gerne.

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696
marketing@bizerba.com

www.bizerba.com