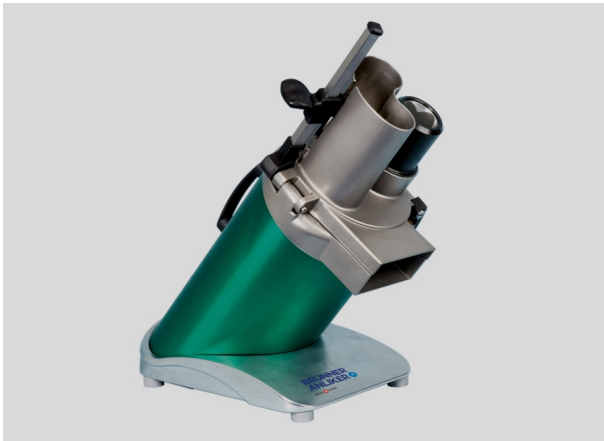


MESSEN & EVENTS

Besser (ab)schneiden



Der Gemüseschneider GSM 5 / Foto: Brunner-Anliker

Bizerba präsentiert auf der Intergastra 2018 in Stuttgart Produkte rund um das Thema Schneiden und Fleischverarbeitung. Am Messestand finden die Besucher innovative Lösungen für das Gastro-Business.

Passend zum Motto 'Besser (ab)schneiden?' führt Bizerba als Highlight den Gemüseschneider von Brunner-Anliker am Messestand vor. Bizerba vertreibt die Geräte des Unternehmens seit August 2017 exklusiv in Deutschland. Die Gemüseschneider verfügen über unterschiedliche Durchsatzvolumina. So eignet sich die GSM 5 mit bis zu 150 Kilogramm pro Stunde für Restaurants, Gasthöfe sowie kleine und mittelgroße Kantinen. Die GSM XL mit einer Verarbeitungsleistung von 300 Kilogramm pro Stunde ist für den Einsatz in Großkantinen oder bei Gemüsebauern konzipiert. Neben Gemüse lassen sich mit den Geräten auch Früchte schneiden, Nüsse mahlen sowie Käse und Schokolade raspeln oder reiben.

Zu den weiteren Schneidemaschinen für das Gastrogewerbe gehört beispielsweise die manuelle Vertikalschneidemaschine VSC 280. Sie eignet sich für manuelle Schneidaufgaben mit Kochschinken, Brüh- und Kochwurst, Schnittkäse oder auch Dauerwaren wie Salami und luftgetrocknetem Schinken. Ebenfalls gezeigt wird der Streifenschneider und Mürber S111, ein Multifunktionsgerät, das für den handwerklichen Bereich geeignet ist. So lässt sich der S111 zum Beispiel für die Zerkleinerung von Lebensmitteln und das Bearbeiten von Fleischprodukten in Metzgereien, Küchen und Hotellerie nutzen.

Auch das Thema wolffen kommt nicht zu kurz: Der FW N22/82 ist ein kompakter Fleischwolf für den Thekenverkauf oder den Vorbereitungsraum, der Fleisch in roher, gekochter oder geräucherter Form wolft. Ob durchwachsenes Fleisch, heiß oder kalt, Speck, Innereien, Schwarten oder sogar Suppengemüse: Lebensmittelverarbeiter erreichen mit dem FW N22/82 die gewünschten Ergebnisse und können das Gerät zudem schnell und effizient reinigen.

Lösungen zum Wiegen, Kassieren, Auszeichnen, Vakuumieren

Daneben zeigt Bizerba Systeme und Produkte rund um Warenwirtschaft, Waagen und Kassen sowie Auszeichnen und Verpacken. Das Warenwirtschaftssystem .CWS etwa unterstützt den Einkauf von der Bestellung über die Wareneingangserfassung bis zum Rechnungsabgleich. Das Liefergeschäft profitiert von einer einfacheren Angebotserstellung, zudem unterstützt das System bei Bedarfs- und Kommissionierlisten, Lieferschein sowie Rechnung und offener Postenverwaltung. Vor dem Hintergrund der aktuellen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ermittelt und strukturiert es Inhaltsstoffe sowie Allergene für die Darstellung auf Displays und Etiketten. Für die Auszeichnung und Darstellung auf Ladenwaagen und Thekenetiketten können Nährwerttabellen per Rezeptur ermittelt werden. Zudem lassen sich über .CWS detaillierte Produktpässe und Informationsblätter ausgeben. Im Zusammenspiel mit der Thekenwaage KH II 800 entsteht so die Möglichkeit zur optimalen Kundeninformation an der Frischetheke.

Da Wurst nach dem Schneiden und Wiegen verpackt werden muss, zeigt Bizerba die Vakuum-Kammermaschine Baseline P200. Neben Wurst und Fleisch lassen sich mit dem Gerät Käse, Gemüse sowie Konsum- und Industriegüter sicher und einfach verpacken. Dank der einfachen und intuitiven Bedienung ist dies auch für ungeübtes Personal einfach möglich.

Plug-In, Barcode, Multilayer: Etiketten aus einer Hand

Ein Portfolio von Etiketten rundet das Bizerba-Angebot für den Handel ab. Die selbst entwickelten und produzierten Etiketten und die dahinterstehenden Lamine sind auf alle Bizerba Geräte ? von der Waage bis zum Industrieauszeichner ? abgestimmt. Dank eigener Laminatherstellung, Repro-Abteilung und Druckplattenfertigung für alle Druckverfahren im Haus können die Etiketten flexibel und individuell nach den Vorstellungen des Kunden gestaltet und produziert werden.

Außerdem können sich Kunden auf der Intergastra über die neuen Servicepakete My Bizerba erkundigen. Diese sind individuell auf die jeweiligen Bedürfnisse, Produkte und Anlagen zugeschnitten. My Bizerba berücksichtigt alle Leistungen, die im Lebenszyklus eines Gerätes oder Systems notwendig sind. So haben Kunden ihre Gesamtbetriebskosten (TCO) im Griff und können flexibel auf Veränderungen eingehen.

Bizerba auf der Intergastra: Halle 5, Stand 5D93