

BIZERBA

■ ... closer to your business



■ In der Ruhe liegt die Kraft ...

Bizerba Präzisions-Brot Schneidemaschine BS 38 ...

B

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

**Die BS 38 erfüllt höchste Hygienean-
sprüche. Noch nie war eine Brotschnei-
emaschine 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 Gattermaschinen, in genau der vom Kunden gewünschten Schnittstärke.

Ganze Arbeit nach Maß und Kundenwunsch

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 Aushilfskräfte. Die einfach und übersichtlich zu bedienende Universalmaschine 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 notwendige Reinigung schneller und bequemer von der Hand geht.

Zu Ihrer eigenen Freude, denn Sie haben das gute Gefühl, dass in Ihrem Geschäft lebensmittelrechtliche 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.

Bei der Weiterentwicklung der leistungsstarken Rundmessermaschine BS 38 sind neue Anwenderanforderungen konsequent in neue Lösungen umgesetzt worden.



Glatte, unempfindliche Gehäuseroberflächen erleichtern die sachgemäße Pflege erheblich. Und falls doch einmal etwas nicht funktionieren 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 Umstellungsaufwand 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 Schmutzstücke hinter dem Messer eindringen und somit die Leichtgängigkeit der Messerführung negativ beeinflussen 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. Unternehmenweit 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 Gerätelauf 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

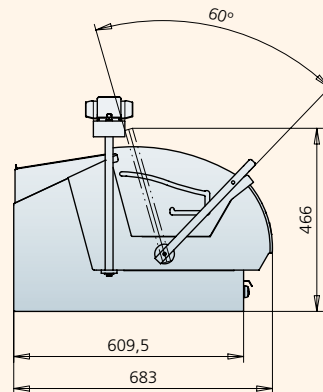
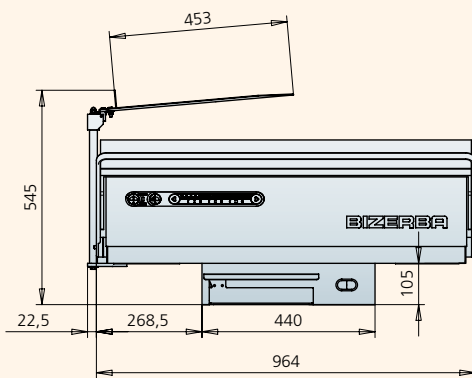
- 64 kg

Zusatzausstattungen

- Aufstellwagen in Edelstahl
- Eintüthilfe

Versandkiste

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



Members of the Bizerba Group

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

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

Obrecht Technologie AG
 Industriestraße 169
 8957 Spreitenbach
 Schweiz
 Tel. +41 56 41864-44
 Fax +41 56 41864-40
 info@obrecht-tech.ch
 www.obrecht-tech.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