



BIZERBA

■ ... closer to your business

■ Klasa sama w sobie ...

... Krajalnice grawitacyjne klasy premium Bizerba GSP H i GSP HD

**GSP
H/HD**

Tradition

Tradycja oraz innowacyjność ...

Experience

Krajalnice Bizerba to prawdziwe gwiazdy serwisu spożywczego.

Nasze maszyny dystansują konkurencję, wyznaczając ogólniświatowe standardy w zakresie higieny, bezpieczeństwa i energooszczędności. Już na etapie projektu definiujemy optymalny poziom rozwoju produktu, aby na nowo przekraczać granice wyznaczonych celów i pułapy kreatywności.

Każda nowa generacja krajalnic Bizerba jest sumą perfekcyjnie dobranych szczegółów.

Na efekt końcowy składa się doskonała obróbka i wykorzystanie materiału, otwarta i łatwa w użytkowaniu konstrukcja oraz redukcja złączy i spoin zgodnie z higienicznymi standardami. Nigdy nie poprzestajemy na tym, co osiągamy. Stale poszukujemy optymalnych rozwiązań, które ułatwiają Państwu codzienną pracę.

Dowód - nasza nowa generacja krajalnic klasy premium GSP H (Gravity Slicer Premium Highline).

GSP H to krajalnica ręczna, natomiast GSP HD zaopatrzona jest w automatyczny napęd sań.

Obie maszyny - w obudowie z anodowanego aluminium (eloksal) bądź w wersji Ceraclean® z ekskluzywną powłoką ochronną, najnowszym osiągnięciem inżynierii powierzchni.

Możesz spodziewać się najwyższej jakości: wysokiej precyzji krojenia bez pozostałości produktu na piętce, podwyższonego stopnia higieny oraz - co szczególnie ważne w przestrzeni chłodniczej - niskiego poboru prądu. Z maszynami Bizerba nie tracisz ani złotówki!

Inno

ce

novation

Know-h



Wybierając pomiędzy dostępnymi kombinacjami sań, ofertowymi dodatkami i akcesoriami, użytkownik zyskuje pewność, iż nabywa maszynę ściśle dopasowaną do indywidualnych wymagań i oczekiwań. Modułowy design Bizerba GSP H pozwala na zastosowanie różnorodnych rozwiązań w ramach otwartej konstrukcji, która została odświeżona i unowocześniona.

Wysoka jakość produktu to rezultat systematycznej pracy Działu Zarządzania Jakością. Bizerba - jak żaden inny producent - oferuje praktyczne i innowacyjne aplikacje. To wynik bliskiej współpracy z naszymi klientami, wiedzy branżowej oraz rozbudowanej sieci serwisowej. Zdobyte przez lata doświadczenie pozwala nam oferować efektywne technologie.



Rynienka drenażowa na płycie oporowej. Redukcja czynnika bakteriynego spowodowanego pozostałościami soków z produktów.



Pokrywa noża i deflektor. Zapobiegają rozpryskiwaniu się drobnych cząstek z krojonego produktu. Łatwy demontaż w celu czyszczenia.



Uchwyt sań dołączony bezpośrednio do podstawy sań. Obudowa bez złączy i spoin, co pozwala na utrzymanie higieny i sprawne czyszczenie urządzenia.

now

BIZERBA

... closer to your business



Podwyższona krawędź stołu krajalnicy. Eliminacja niekontrolowanego ociekania soków z produktu na ladę bądź podłogę.



Jednoczęściowy pierścień osłony noża jako stały element obudowy. Zgarniacz plasterków umieszczony w punkcie cięcia. Łatwe czyszczenie.



Przytrzymywacz produktu elastycznie dopasowany do wszystkich typów krojonych artykułów. Stabilna pozycja produktu.

Hygiene

Krajalnica grawitacyjna klasy premium Bizerba GSP odznacza się gładką powierzchnią bez kantów i naroży, łatwym dostępem do obszarów krytycznych oraz szybkim demontażem składowych komponentów.

Duży odstęp pomiędzy nożem a korpusem silnika plus kompaktowy design z zabezpieczonym włącznikiem umieszczonym w obudowie - te cechy sprawiają, że bieżące czyszczenie krajalnic Bizerba nie sprawia najmniejszych kłopotów. Pojedyncze elementy maszyny dają się w prosty sposób zdemontować. W celu przygotowania krajalnicy do czyszczenia sanie mogą zostać odchylone w momencie, gdy gałkę grubości

krojenia ustawimy w skali poniżej „0”. Do ostrzenia noża służy dedykowana ostrzałka, którą mocujemy na maszynie. Po ostrzeniu ostrzałkę możemy umyć w zmywarce. Krajalnica GSP w wersji z powłoką Ceraclean® umożliwia maksymalnie higieniczny i komfortowy dla użytkownika sposób czyszczenia składowych części maszyny.



Profilowana powierzchnia płyty sań, płyty oporowej i pokrywy noża. Ergonomiczna praca i komfort krojenia.



Ostrzałka montowana na krajalnicy. Łatwe umiejscowienie na maszynie i pełna ochrona przed niezamierzonym użyciem.



**"Łatwe krojenie
dużych produktów.
Każdy plasterek jest czysty
i gładki - top klasa!"**

Jentzer Fleisch & Feinkost, Switzerland
Christoph Jentzer, Dyrektor zarządzający

Christoph Jentzer

BIZERBA
... closer to your business

**"Polegamy na tych
rozwiązaniach. To urządzenia
o długiej żywotności."**

Josef Urban, Dyrektor zarządzający Packlhof

Josef Urban



Zyskaj przewagę technologiczną. Ceraclean® to nie tylko krótsze czasy czyszczenia, wysoki poziom ochrony mechanicznej i optymalna odporność na środki chemiczne, ale także wybitne właściwości naprawdę gładkiej powierzchni, które redukują przywieranie resztek produktów i plasterków do obudowy.

Ceraclean
The essence of purity ...



**O 30% większa odporność na
ścieranie i uszkodzenia powłoki.**



**O 20% zwiększona
gładkość powierzchni.**



**Demontowane części mogą
być myte w zmywarce.**

CE



Safety



Gałka regulacji grubości krojenia z rozszeszoną skalą w zakresie od 0 do 3 mm. Precyzja oraz krojenie z maksymalnym zyskiem bez pozostałości na piętce - tego nie potrafią maszyny konkurencji.



Tylna ścianka sań, płyta przytrzymywacza produktu oraz osłona ochronna rąk wykonane z transparentnego i odpornego na łamliwość poliwęglanowego tworzywa.



Wytrzymały pierścień osłony noża i pokrywa noża. Eliminacja ryzyka skaleczeń.

Efficiency

Krajalnica GSP Highline w zależności od wymagań kroci cienkie bądź grube plasterki. Żadna mortadela nie jest za miękka ani żadna szynka za twarda. Powiększony przełot krojenia umożliwia łatwą pracę nawet z dużymi produktami. Nóż i sanie są nachylone pod kątem 40°, co pozwala na bezdotykową obsługę. Dzięki dostępnym akcesoriom w postaci szybiku na warzywa oraz liniału do pomidorów mogą Państwo kroić nawet twarde warzywa. Podczas krojenia produkt nie ucieka pomiędzy sanie a płytę oporową ani za osłonę rąk. Regulowana podpórka, umieszczona bezpośrednio przy punkcie cięcia zapewnia równe, okrągłe i gładkie plasterki bez rozszarpywania i zadziorów.

Krajalnice Bizerba cechuje najwyższy stopień bezpieczeństwa: szeroka osłona rąk i mechaniczne unieruchomienie maszyny, gdy grubość krojenia ustawiona jest na „0”. Naprawdę topowe wykonanie z myślą o bezpieczeństwie.

Krajalnica klasy premium GSP umożliwia wysoce higieniczne, bezpieczne i efektywne krojenie. Maszyna spełnia wymagania wspólnotowych dyrektyw i norm, co potwierdza deklaracja zgodności CE, świadectwo badania typu oraz certyfikat higieny i bezpieczeństwa ze znakiem GS.



GSP

Praca z krajalnicą GSP H sprawia radość. Ergonomiczna pozycja sań pozwala obsłużyć o niskiej posturze na komfortową pracę z ciężkimi produktami, takimi jak świeże mięso, szynka czy mortadela. Wysoka wydajność krajalnicy grawitacyjnej w trybie ręcznym jest szczególnie doceniana w handlu detalicznym, delikatesach, sieciowym cateringu, kuchniach zbiorowego żywienia, gastronomii czy przemyśle mięsnym.

Opcje

GSP H (Gravity Slicer Premium Highline) obudowa z anodowanego aluminium (eloksal)

GSP HC (Ceraclean Gravity Slicer Premium Highline) z ochronną powłoką Ceraclean®

Sanie nachylone pod kątem: 0°, 18°, 25°

Sanie niskie/wysokie: 0° tylko w kombinacji ze średnicą noża 350 mm; 18° zawsze niskie.

Specjalne cechy sań: ukośne krojenie, odkładany przytrzymywacz produktu w połączeniu z wysoką tylną trójkątną osłoną

Akcesoria: szybik do warzyw, liniał do krojenia pomidorów, liniał prowadzący produkt, waga kontrolna plasterków

H

GSP H 18°



GSP H 25°

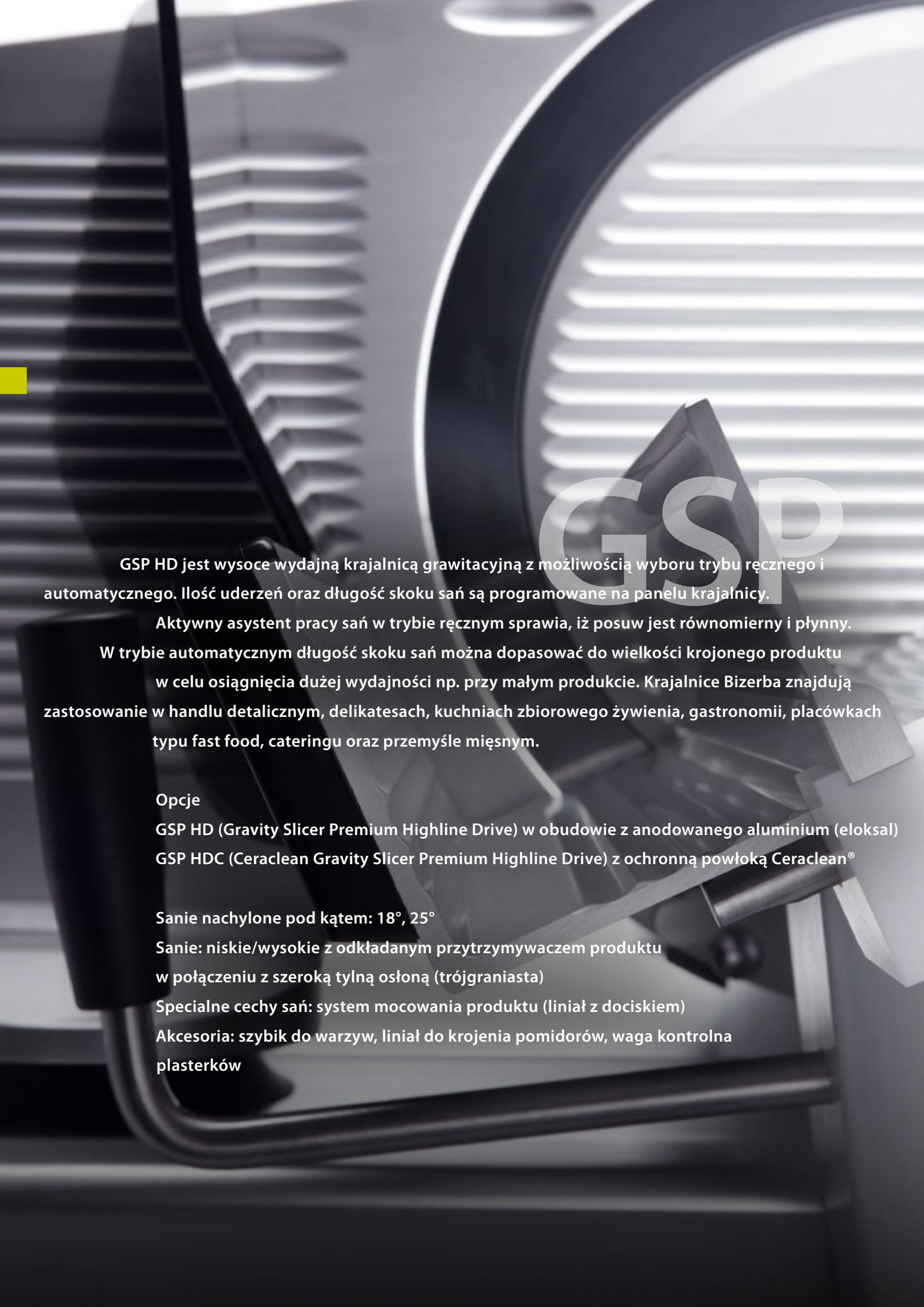


GSP H 18°



 **Ceraclean**

GSP HC 18°



GSP

GSP HD jest wysoce wydajną krajalnicą grawitacyjną z możliwością wyboru trybu ręcznego i automatycznego. Ilość uderzeń oraz długość skoku są programowane na panelu krajalnicy.

Aktywny asystent pracy są w trybie ręcznym sprawia, iż posuw jest równomierny i płynny. W trybie automatycznym długość skoku są można dopasować do wielkości krojonego produktu w celu osiągnięcia dużej wydajności np. przy małym produkcie. Krajalnice Bizerba znajdują zastosowanie w handlu detalicznym, delikatesach, kuchniach zbiorowego żywienia, gastronomii, placówkach typu fast food, cateringu oraz przemyśle mięsnym.

Opcje

GSP HD (Gravity Slicer Premium Highline Drive) w obudowie z anodowanego aluminium (eloksal)

GSP HDC (Ceraclean Gravity Slicer Premium Highline Drive) z ochronną powłoką Ceraclean®

Sanie nachylone pod kątem: 18°, 25°

Sanie: niskie/wysokie z odkładanym przytrzymywaczem produktu w połączeniu z szeroką tylną osłoną (trójgraniasta)

Specjalne cechy są: system mocowania produktu (liniał z dociskiem)

Akcesoria: szybik do warzyw, liniał do krojenia pomidorów, waga kontrolna plasterków

HD

GSP HD 18°



GSP HD 25°



GSP HD 18°



 **Ceraclean**

GSP HC 18°



Power

W porównaniu z konkurencją, krajalnica GSP H zużywa 35% mniej energii a krajalnica GSP HD aż 60%.

Również w trybie spoczynku (tryb „standby”) krajalnice Bizerba pozostawiają konkurencję daleko w tyle - jako jedyni na rynku zredukowaliśmy pobór prądu do zera. Tym samym promujemy rozwiązania przyjazne środowisku a jednocześnie oszczędne pod względem kosztów utrzymania.

Maszyny do serwisu spożywczego są częścią przestrzeni chłodniczej. Z krajalnicami Bizerba nie tracisz ani złotówki! Dzień po dniu, miesiąc za miesiącem, rok za rokiem.

Oszczędności są jeszcze bardziej wymierne w przypadku krajalnic z automatycznym wyłączeniem noża w zależności od ustawionego czasu.

35% 0% 60%



BIZERBA

■ ... closer to your business

Kiedy po raz pierwszy włączysz maszynę Twoje wrażenia
będą nieodparte: cicha praca silnika i łatwy posuw sań. Stalowe ostrze o twardości
w wysokiej skali Rockwella - długo trzyma ostrość, krojąc każdy plasterk z najwyższą łatwością.
Doskonała precyzja krojenia plus bezpieczeństwo i higiena użytkowania.
Klasa sama w sobie ...

BIZERBA

BIZERBA

■ ... closer to your business

"Technologia wysokiej jakości do pracy seryjnej bez słabych punktów. Dla mnie nic innego nie wchodzi w rachubę"

Andrew Ramsay,
Dyrektor zarządzający Ramsay, Szkocja



Andrew Ramsay

Koncern Bizerba

Bizerba GmbH & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Germany
Tel. +49 228 620 43 84
Fax +49 228 620 44 75
marketing@bizerba.com
www.bizerba.com

Bizerba Polska Sp. z o.o.
ul. Lucyny Herc 28
20-328 Lublin
Polska
Tel. +48 81 524 63 18
Fax +48 81 531 86 81
marketing@bizerbapolska.pl
www.bizerbapolska.pl