

Flexibles Sägesystem für die industrielle Lebensmittelproduktion. Zerlegt und portioniert das Schneidgut effektiv im täglichen Betrieb. Flexibel bei Lebensmitteln in frischem, gefrorenem oder gerauchtem Zustand und zur Herstellung von gewichtsgleichen Portionen, beispielsweise Koteletts.



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

Produktbeschreibung

Die MBP ist komplett in Edelstahl ausgeführt und rundum in höchster Qualität verarbeitet. Zerlege- und Portionierarbeiten von frischen und gefrorenen Lebensmitteln können damit ergonomisch und effektiv ausgeführt werden. Geeignet für frischen Fisch ebenso wie für gefrorenes Fleisch, Schneidgüter mit Knochen wie Beinscheiben und Suppenknochen. Durch die breite Palette an Sägebändern ist es auch möglich hochwertige Produkte wie Edelfisch oder gereiftes Rindfleisch gewichtsgenau und optisch ansprechend - ohne große Sägeverluste - zu bearbeiten.



Highlights

- Perfekt für den Vorbereitungsraum
- Robuste Ausführung in Edelstahl
- Exakte Sägeblattschnellspannung für ergonomische Fixierung und schnellen Tausch
- Elektronik im Gehäuse integriert und damit perfekt gegen mechanische und Beschädigungen durch Wasser geschützt
- Sägeräder mit Speichen für beste Reinigbarkeit
- Abnehmbare Band- und Radabstreifer für optimale Hygiene
- Rechte Hand führt das Schneidgut für ergonomische Bedienung – auf ein Minimum reduziertes Verletzungsrisiko
- Ergonomisch optimierter Materialdrücker
- Skala auf dem Arbeitstisch sichert reproduzierbare Scheibendicke



Optionen

- Stationäre oder mobile Aufstellung
- Zuführtisch
- verschiedene Sägebänder

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.