

# Fiche Produit

## A560

# BIZERBA

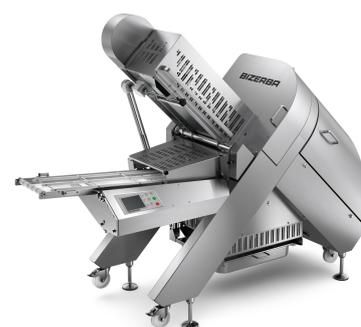
**Profitez avec l'A560 d'une solution matérielle et logicielle automatisée. Découpez, pesez et réalisez des portions avec un poids cible à l'aide d'un seul appareil pour une grande variété de produits. Vous produisez de manière spécifique à la commande et vous augmentez vos bénéfices, tranche après tranche.**



**Plus d'information**  
Haute performance et large choix de solutions et d'options.

### Description du produit

Le trancheur automatisé A560 satisfait aux besoins de la grande restauration / restauration de système, des grands traiteurs, supermarchés / boucheries ou transformateurs industriels d'aliments. Le changement rapide de produit et les courts temps de réglage rendent votre production flexible et rentable. Grâce à sa fonction de coupe et de pesage intégrée unique en son genre, l'A560 peut réduire le surdosage de 15 %. Indépendamment du fait que vous transformez les marchandises en piles, portions ou éventails décoratifs. Vous avez également toute liberté pour l'emplacement de l'A560 – dans la production ou pour le nettoyage – grâce à son design mobile et peu encombrant. Saisissez vos données de production avec le logiciel industriel \_statistics.BRAIN. La base idéale pour contrôler, documenter et analyser vos processus.



A560

### Points clés

- Découper, disposer en éventail ou empiler presque toutes les sortes de charcuterie et de fromage – la plupart du temps sans aucune congélation préalable
- Produire efficacement
  - Changement rapide de produit et courts temps de réglage : appel des configurations enregistrées, aucun remplacement de la lame, réglage sans outil, etc.
  - Cadence élevée : jusqu'à 250 tranches/min
  - Longueur du produit à découper : jusqu'à 600 mm
  - Maniement simple, ergonomique et sûr
  - Design peu encombrant pour les emplacements flexibles
  - Concept d'entretien facile pour un démontage rapide
- Travailler de manière hygiénique :
  - Production automatique : avoir moins de contact avec le produit à découper diminue le risque de germes
  - Design mobile pour un nettoyage facile et en profondeur dans les locaux humides
- Contrôle parfait du poids cible avec régulation de la tendance à la tranche près
- Avec \_statistics.BRAIN, établissement simple des rapports sur les paramètres de production et le rendement des lignes
- Protection élevée de l'investissement grâce au design robuste en acier inoxydable : idéal pour les conditions intensives de production
- Fixation parfaite des produits grâce au cadre de coupe changeable et spécifique en option



Résultat de coupe A560



Support du produit à découper A560

### Options

- Balance intégrée pour le pesage des portions et par tranche
- Fixation du produit par l'immobilisateur pour une coupe parfaite
- Un support optimal est disponible pour chaque produit à découper
- Le bon tapis d'évacuation est disponible pour tous les besoins de production
- Intégration TCP/IP dans \_statistics.BRAIN
- Protection d'écran
- Cadre de coupe changeable et spécifique pour maintenir parfaitement le produit à découper devant la lame : une coupe et une disposition parfaite

- 
- Tapis avec une courroie en T :  
courroie plus large pour mieux  
disposer les produits à découper plus  
petits

---

### **My Bizerba**

En tant que seul fournisseur, nous vous proposons des solutions personnalisables vous permettant de réagir en toute flexibilité à chaque modification. Profitez de coûts planifiables et de cycles efficaces. Nous vous conseillerons volontiers.

### **Bizerba France SAS**

50 rue de Malacombe – BP 90  
38070 St Quentin Fallavier  
Cedex

T +33 0800 730069  
F +33 0474 949660  
commercial@bizerba.fr

**[www.bizerba.fr](http://www.bizerba.fr)**