

Datenblatt

FK23

BIZERBA

**Kompakte Säge für den Thekenverkauf oder den Vorbereitungsraum.
Zerlegt und portioniert das Schneidgut effektiv im täglichen Dauerbetrieb. Flexibel bei Lebensmitteln in frischem, gefrorenem oder gerauchtem Zustand und zur Herstellung von gewichtsgleichen Portionen, beispielsweise von Koteletts.**



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

Produktbeschreibung

Die FK23 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.



FK23

Highlights

- Perfekt für den Thekenverkauf oder den Vorbereitungsraum
- Robuste Ausführung in Edelstahl, kantenfrei verschweißt
- Exakte Sägeblattschnellspannung für ergonomische Fixierung und schnellen Tausch
- Elektronik im Gehäuse integriert und damit perfekt gegen mechanische und Beschädigungen durch Wasser geschützt
- Sägeräder aus Vollmaterial für beste Hygiene
- Abnehmbare Band- und Radabstreifer für optimale Reinigung
- Rechte Hand führt das Schneidgut für ergonomische Bedienung
- auf ein Minimum reduziertes Verletzungsrisiko
- Optimierter Materialdrücker in Verbindung mit höhenverstellbarer Schutzschiene und Sägeblattführung für höchste Ergonomie, Sicherheit und Präzision
- Skala auf dem Arbeitstisch sichert reproduzierbare Scheibendicke



Optimierter Materialdrücker

Optionen

- Vergrößerter Arbeitstisch
- Aufstellbock aus Edelstahl mit Standfüßen
- Verschiedene Sägebänder:
 - Universal
 - Konwe (für weniger Späne bei Schneidgut ohne harte Knochen)
 - Messerbänder (keine Späne bei Schneidgut ohne Knochen)

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696
marketing@bizerba.com

www.bizerba.com