

Emotion

Energieeffizienz



Emotion® steht für ein intelligentes Motorenkonzept, das die Motorleistung auf den Widerstand des Schneidguts anpasst. Die Vorteile: Energieeffizienz und Hygiene auf neuem Niveau.

Highlights

- Intelligente Motorsteuerung: Motor passt Leistung auf Widerstand des Schneidguts an.
- Stromverbrauch des Geräts wird deutlich gesenkt.
- Im Vergleich zu Standardgeräten bleibt die Oberfläche kühl und sorgt für eine bessere Hygiene.
- Weniger abgestrahlte Wärme – Lebensmittel im Ablagebereich bleiben länger frisch.
- Großes Plus an Energieeffizienz

 **Emotion®**



Partner der Nachhaltigkeitsinitiative
des Maschinen- und Anlagenbaus

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696

www.bizerba.com

Nachhaltige Produktentwicklung

Experten prognostizieren, dass sich der Strompreis in den nächsten Jahren weiter erhöhen wird. Der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbauer (VDMA) hat auf diesem Hintergrund die Initiative „Blue Competence“ gegründet. Die Intention ist, ein Bewusstsein für nachhaltige Produktentwicklung zu schaffen und darüber zu informieren, worauf es in puncto Dauerhaftigkeit und Energieeffizienz in der Produktion ankommt. Zudem macht die Initiative bekannt, welche Errungenschaften es auf diesem Gebiet gibt und welche Anforderungen noch zu erfüllen sind. Letztlich sollen Geräte mit minimalem Energieverbrauch die Produktivität sicherstellen und die Umwelt und den Geldbeutel des Anwenders schonen. Bizerba gehört dieser Initiative an und investiert hohen Aufwand in die Forschung, um die Energieeffizienz seiner Food Processing-Geräte zu verbessern.

Insbesondere für den Schneidmodus haben wir die intelligente Motorsteuerung Emotion® entwickelt: Durch diese passt der Motor seine Leistung auf den Widerstand des Schneidguts an. Die Messerdrehzahl bleibt identisch, die Leistungsaufnahme steigt durch höhere Stromzufuhr ausschließlich bei schwergängigen Schneidgütern. Somit verbraucht die Maschine im Schnitt deutlich weniger Strom und bleibt kühler. Dies hat positive Auswirkungen auf die Hygiene. Denn jetzt ist es möglich, eine geschlossene Bodenplatte ohne Lüftungslöcher zu installieren. Das Risiko von versteckten Verschmutzungen wird drastisch reduziert. Die Maschine strahlt zudem kaum Wärme an die Umgebung ab, sodass auch die Lebensmittel im Ablagebereich weniger erwärmt werden und länger frisch bleiben. Mit Emotion® verbinden wir zwei Grundsäulen unserer Food Processing-Geräte: Energieeffizienz und Hygiene.

BIZERBA

Emotion

Energy Efficiency



Emotion® represents an intelligent engine concept that adapts the engine's performance to the resistance of the product. The benefits: energy efficiency and hygiene on a new level.

Highlights

- Intelligent engine control: the engine adapts its performance to the resistance of the product.
- The device's usage of power is markedly lowered.
- Compared to prevalent devices the surface stays cool and provides a better hygiene.
- Less radiated warmth – food in the deposition area stays fresh longer.
- A big added value of energy efficiency



Sustainable product development

Experts forecast that the electricity rate will increase further in the years to come. The German Engineering Federation VDMA (Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbauer) has founded the initiative "Blue Competence" on this background. The intention is to create a consciousness for sustainable product development and to provide information on what is important concerning durability and energy efficiency in production. Also, the initiative announces what has been achieved in this regard and which requirements have yet to be fulfilled. The aim is to produce devices that safeguard productivity with minimal usage of energy in order to protect the environment and spare the user's purse. Bizerba belongs to this initiative and invests high efforts in research in order to improve its food processing devices' energy efficiency.

Especially for the slicing mode we have developed the intelligent engine control Emotion®. Provided with this control the engine adapts its performance to the resistance of the product. The blade's rotational speed stays the same, the exertion of force increases by higher supply of energy with sluggish products only. Thus the machine uses markedly less power on average and stays cooler – a clear hygienical advantage. Now it is possible to install a closed bottom panel without vent holes. The risk of hidden soiling is markedly reduced. Moreover, the machine only radiates little warmth so that food in the deposition area is less warmed up and stays fresh longer. With Emotion® we connect two basic pillars of our food processing devices: energy efficiency and hygiene.

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Germany
T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696

www.bizerba.com

BIZERBA