



»Der Wechsel auf die A550 hat sich für uns voll ausgezahlt: Wir schneiden mehr und vielfältigere Frischeprodukte in deutlich weniger Zeit, senken mit jedem Schnitt den Give-away und bieten unseren Kunden Qualität, bei der das Auge mitisst.«

**Robert Koller**  
*Produktionsleiter Hofbräuhaus, München*

## A650/A550 – Einfach mehr leisten

Schneiden, Wiegen, Portionieren auf Zielgewicht

**BIZERBA**



## Ihre Möglichkeiten mit der A650/A550

### Großgastronomie/ Systemgastronomie

- Portionieren von Vesperscheiben
- Schneiden auf Zielgewicht von Tellergebinden

### Große Caterer

- Vorbereiten von Wurst- und Käsebrettern
- Schneiden auf exaktes Zielgewicht

### Supermarkt/Metzgerei

Vorbereitungsraum:

- Vorschneiden von Wurst und Käse für die Theken und den SB-Bereich
- Beschicken kleinerer Verpackungsmaschinen

### Industrielle Lebensmittel- verarbeitung

- Produzieren von Convenience: Schneiden in Linien
- Schneiden von naturgewachsenen Produkten und Kleinchargen mit minimalem Gewichtsverlust

# Unerhört talentiert

---

A650 und A550 sind ideal für alle, die im Wettbewerb einfach mehr leisten wollen. Profitieren Sie von automatisierten Lösungen, mit denen Sie

- an nur einem Gerät auf Zielgewicht schneiden, wiegen und portionieren
  - auftragsbezogen produzieren
  - Ihren Gewinn steigern und
  - hygienisch arbeiten.
- 

## Auftragsbezogen produzieren

- Schneller Produktwechsel und kurze Rüstzeiten: z.B. Abrufen gespeicherter Konfigurationen, kein Messeraustausch
- Eine Lösung für zahlreiche Schneidgüter und Ablagen
- Hoher Durchsatz, fast ganz ohne Vorfrosten
- Platzsparendes Design für flexible Einsatzorte

## Gewinn steigern

- Um 15 % reduzierter Give-away
- Integriertes Schneiden und Wiegen auf Zielgewicht
- Minimale Produktreste durch passende Schneidguthalter

## Hygienisch arbeiten

- Automatische Produktion: Reduziertes Berühren des Schneidguts senkt das Keimrisiko
- Mobiles Design für ein einfaches und gründliches Reinigen im Nassraum
- Zeitsparende Reinigung: Einzelteile werkzeuglos demontierbar
- Spülmaschinengeeignete Schneidguthalter

# Immer eine gute Wahl

## A650



### Ideal für

- den Einstieg in die industrielle Produktion
- größere Schneidgüter, Länge +600 mm
- geringere körperliche Belastung beim Beladen

### Geschwindigkeit

300 Scheiben/min

### Schneidgutlänge

Max. 900 mm

### Schneidguthalter

Automatische Bedienung

## A550



### Ideal für

- überwiegend naturgewachsene Produkte
- besonders große Schneidgutvielfalt

### Geschwindigkeit

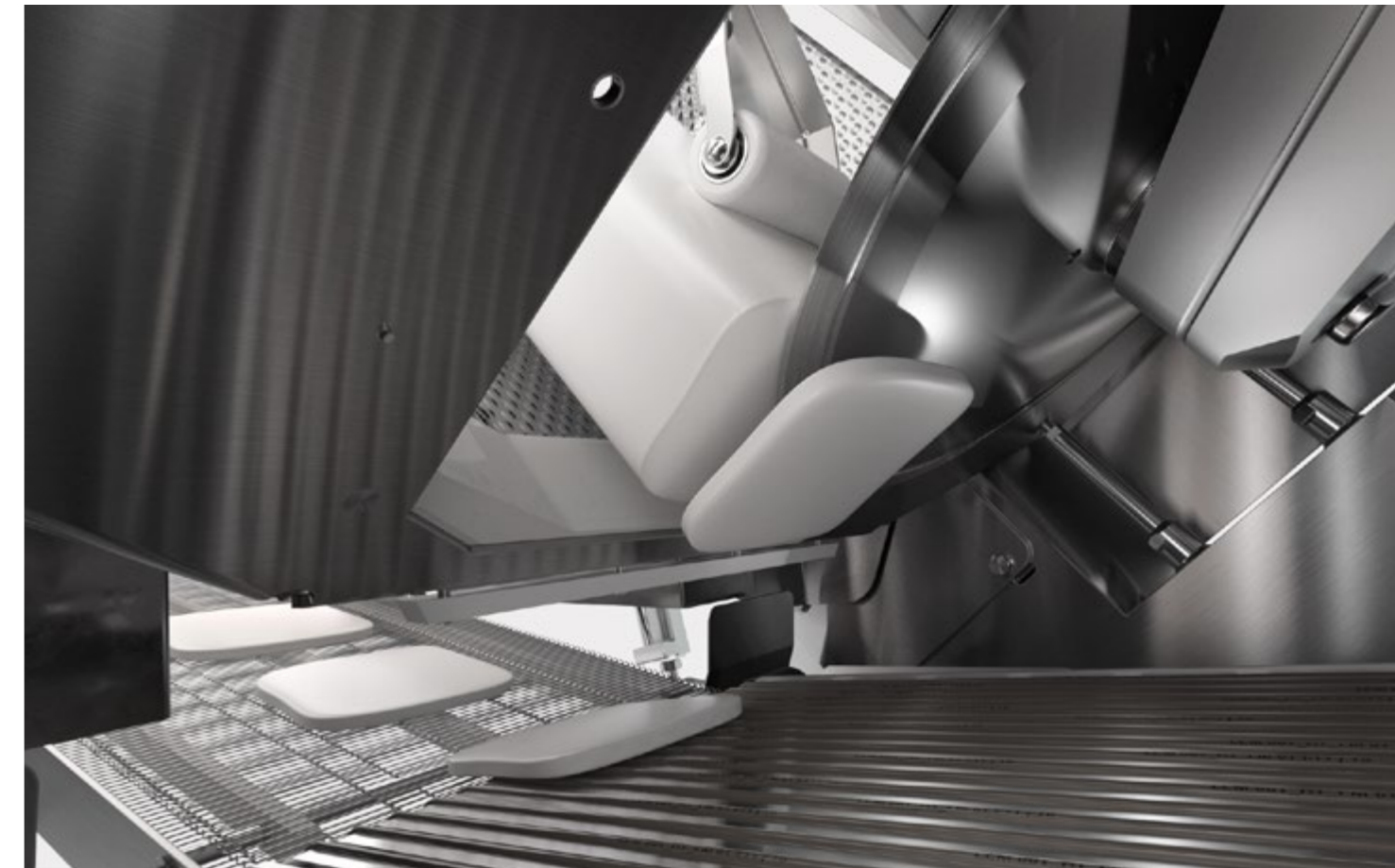
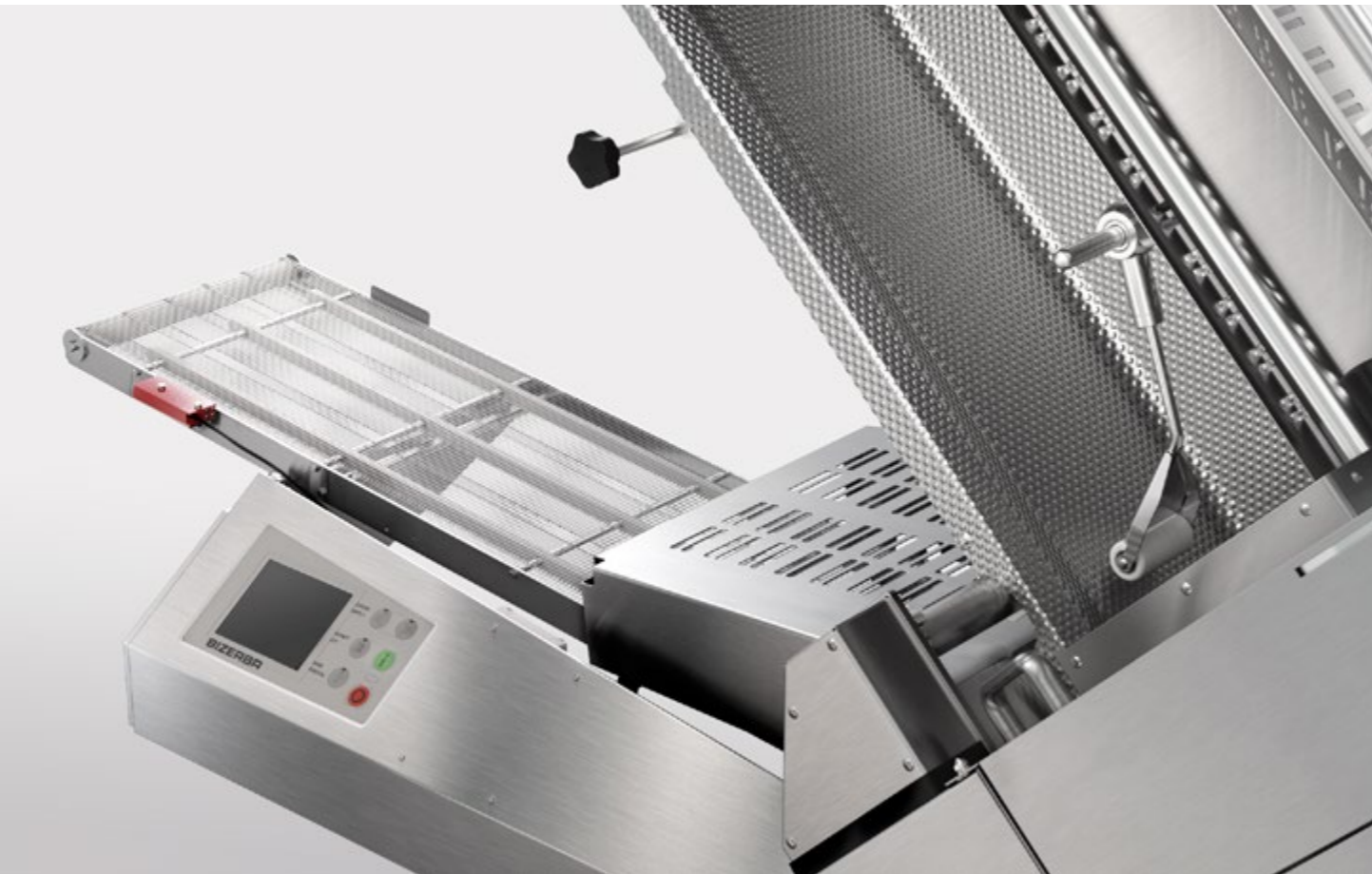
250 Scheiben/min

### Schneidgutlänge

Max. 600 mm

### Schneidguthalter

Manuelle Bedienung



# Immer einen Schritt voraus

## Entdecken Sie einzigartige Funktionen, die uns am Markt führend machen:

- Wiegen im Schneidprozess: Bis zu 15 % reduzierter Give-away
- Vielseitiges Verarbeiten von Wurst, Dauerwaren, Käse und schnittfesten veganen Produkten – auch bei hohen Temperaturen
- Einfacher Produktwechsel durch hinterlegte Konfigurationen und große Auswahl an Schneidguthaltern. Kein Messerwechsel nötig
- Minimale Rüstzeiten beim manuellen Beladen und Produktwechsel
- Hygienischer Betrieb: Motor statt Druckluft
- Mobile Lösung mit Rollen und schlankes Design: Flexibles Arbeiten und einfacher Transport zum Reinigungsplatz
- Sicheres Messerschleifen im eingebauten Zustand
- Optimale Sicherheit: Sowohl CE- als auch GS-zertifiziert



Mehr über die Talente der A650 und A550 erfahren Sie hier  
[www.bizerba.com/talent\\_a650](http://www.bizerba.com/talent_a650)



Oder vereinbaren Sie einen Termin  
zur Produktvorführung:

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

T +49 74 33 12-1300  
F +49 74 33 12-1350

[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)

**Bizerba Waagen GmbH & Co. KG**  
Birostraße 12  
1230 Wien  
Österreich

T +43 1 61068-0  
F +43 1 61068-310

[www.bizerba.at](http://www.bizerba.at)

**Obrecht Technologie AG**  
Industriestraße 169  
8957 Spreitenbach  
Schweiz

T +41 56 41864-44  
F +41 56 41864-40

[www.obrecht-tech.ch](http://www.obrecht-tech.ch)

**BIZERBA**