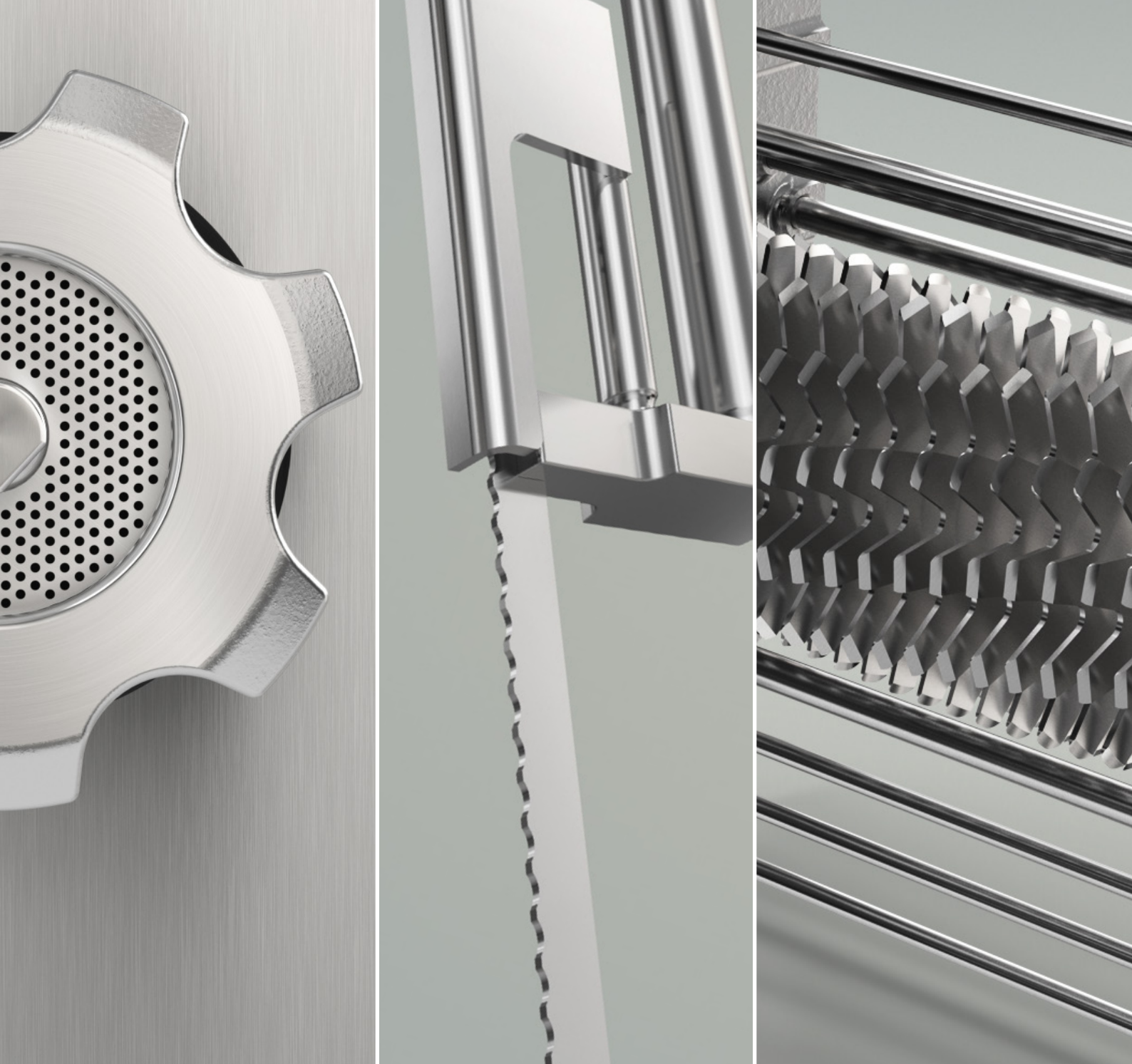




Carneoline

Qualität und Präzision
für die Fleischbearbeitung



BIZERBA

OPEN
WORLD



Unsere Erfahrung setzt Maßstäbe

Wir sind ein traditionsbewusstes, nachhaltig und verantwortungsvoll agierendes Familienunternehmen. Ausgehend von unserer Kernkompetenz im Bereich der Schneide- und Wägetechnologie bieten wir unseren Kunden heute ein weltweit einmaliges Produkt- und Lösungsportfolio aus Hardware, Software und Dienstleistungen.

Als global agierendes Technologieunternehmen lassen wir uns von dem Ziel und dem Anspruch leiten, bestmögliche Ergebnisse in Bezug auf

Ergonomie, Hygiene, Sicherheit und Effizienz zu erzielen. Wir verstehen uns als Gestalter unserer Märkte und setzen Branchenstandards. Dabei arbeiten wir jeden Tag daran, unsere Produkte und Lösungen im Zusammenspiel mit unseren Kunden und vor dem Hintergrund des technologischen Fortschritts zu verbessern. So entstehen Innovationen, die zu neuen Maßstäben werden.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzen wir in Entwicklung und Produktion auf höchste Qualitäts-

normen und weltweit gültige Technologiestandards. Auf diese Weise unterstützen wir unsere Kunden bestmöglich dabei, Effizienz zu sichern und erfolgreich zu arbeiten.

Unsere Erfahrung setzt Maßstäbe.

Das macht uns aus. Bizerba.

Einfach mehr leisten



Bei der Fleischbearbeitung mit Carneoline spielen maximale Sicherheit, effiziente Ergonomie und höchste Hygiene perfekt zusammen. Das Ergebnis: Eine optimale Produktqualität, die sich in der Zufriedenheit Ihrer Kunden widerspiegelt.

Die hohe Qualität der Carneoline bringt Sie in Ihrer Branche den entscheidenden Schritt weiter. Näher an Ihren eigenen Anspruch, an die Wünsche Ihrer Kunden und an Ihren wirtschaftlichen Erfolg. Mit unseren durchdachten, praxisorientierten Lösungen gewinnen Sie ein Mehr an Leistung, das über das reine Zerlegen, Portionieren und Veredeln von Fleisch hinausgeht.

Freuen Sie sich auf ein effizientes Handling in jeder Produktionsphase. Sichern Sie sich und Ihren Mitarbeitern ein Sicherheitskonzept, das den Standard übersteigt. Bieten Sie Ihren Kunden eine breite Produktvielfalt an Fleisch-, Fisch-, Käse- oder Gemüsevariationen, die Sie mit unseren Lösungen schonend und frisch verarbeiten. Das ist Wertschöpfung im besten Sinne. Für eine Qualität, die man sieht, riecht und schmeckt.

Perfekt aufgestellt

Die Carneoline Produkte lassen sich ideal in Ihre Abläufe integrieren. Sie sind wertig und langlebig in Edelstahl verarbeitet, flexibel und platzsparend in der Aufstellung sowie erstaunlich vielseitig in der Anwendung. Einfach die perfekten Teamplayer für Ihre Branche, Aufgaben und Produkte.



Wolfen

Carneoline FW N32/98

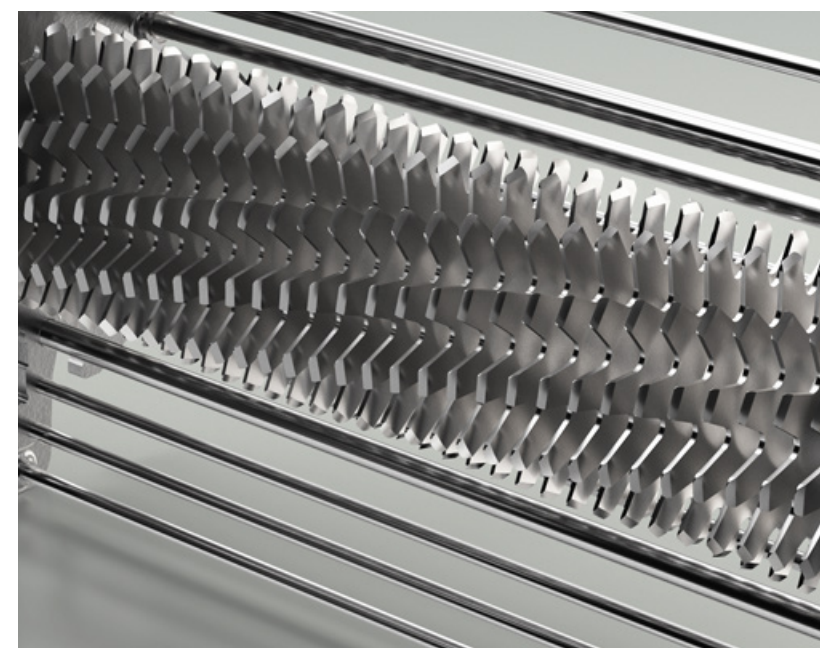
Tisch- oder Standgerät für Handel, Handwerk und Industrie

Carneoline FW N22/82

Kompakter Fleischwolf für Handel, Handwerk, Gastronomie und Catering

Einsatzbereich

Bearbeitung von frischen, gekochten und gerauchten Lebensmitteln
Fleisch (u.a. durchwachsen, heiß oder kalt), Speck, Innereien, Schwarten und Suppengemüse



Streifenschneiden, mürben

Carneoline S121

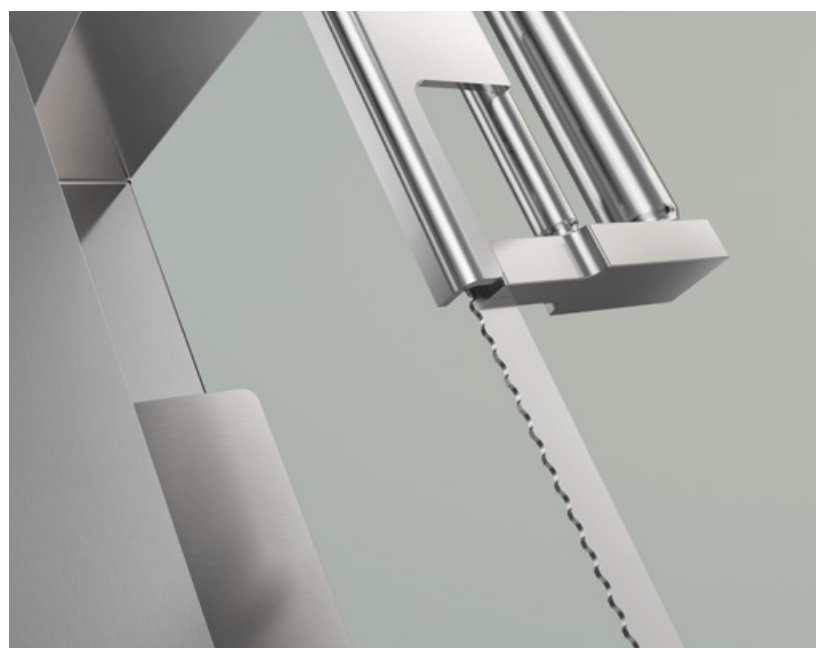
Multifunktionsgerät für die Industrie

Carneoline S111

Multifunktionsgerät für Handel, Handwerk, Gastronomie und Catering

Einsatzbereich

Bearbeitung von frischem Fleisch, Wurst, Käse und Gemüse



Zerteilen, portionieren

Carneoline FK32

Flexibles Sägesystem für die Industrie

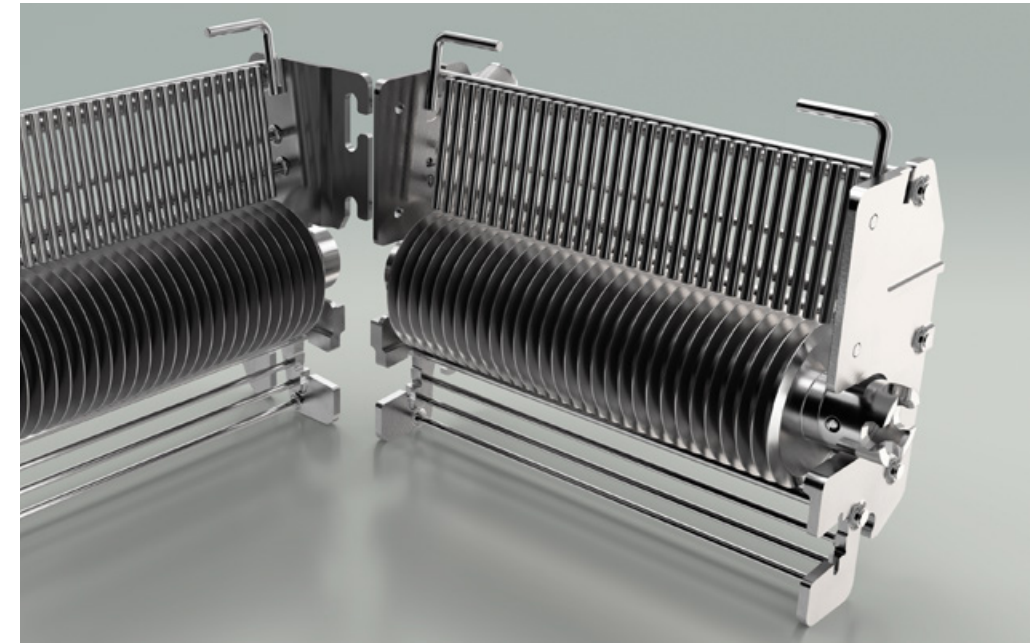
Carneoline FK23

Kompakte Säge für Handel, Handwerk, Gastronomie und Catering

Einsatzbereich

Bearbeitung von frischen, gefrorenen und gerauchten Lebensmitteln;
Fleisch mit und ohne Knochen, Fisch

Echte Werte schaffen



Präzision und Variation

Konsequent an den Anforderungen Ihrer Produktion orientiert, haben wir bei der Entwicklung der Carneoline jedes Detail für ein präzises und ergonomisches Arbeiten durchdacht. Unsere kompakte Säge FK23 ist auf die Bedienung mit der rechten Hand ausgerichtet. Ihr Vorteil: Beim Zerlegen und Portionieren führen Sie das Schneidgut leicht und vor allem sicher. Mit der im Arbeitstisch integrierten Skala gelangen Ihnen präzise und gleichmäßige Schnitte. Ideale Voraussetzungen für ein effizientes und ergonomisches Arbeiten, z.B. bei der Produktion von Koteletts. Durch den variablen Einsatz von Sägebändern gewinnen Sie ein Mehr an Möglichkeiten. Auch hochwertige Produkte, z.B. Edelfisch oder gereiftes Rindfleisch, werden an der FK23 gewichtsgenau, ohne große Sägeverluste und optisch ansprechend bearbeitet.

Sicherheit

Bei der Konzeption der Carneoline haben wir größten Wert auf den Faktor Arbeitssicherheit gelegt. Das flexible Sägesystem FK32 bietet Ihnen maximale Prävention. Die ergonomische Schneidgutführung und der optimierte Materialdrücker sorgen im Zusammenspiel mit der höhenverstellbaren Schutzschiene und Sägeblattführung für höchste Ergonomie, Präzision und Sicherheit. In jeder Produktionsphase. Tag für Tag.

Eine Gasdruckfeder macht den exakten, sicheren und schnellen Austausch der Säge- und Messerbänder möglich. Der schnelle Motorstopp sowie stabile, große Aufstellfüße für einen kipp-sicheren Stand stehen für ein Mehr an Sicherheit im laufenden Betrieb.

Qualität

Gerade in den besonders sensiblen Bereichen der Fleischbearbeitung erfüllen wir die höchsten Ansprüche. Diese herausragende Qualität der Carneoline wird beim Wolfen erlebbar. Qualität, von der auch Ihre Kunden profitieren. Mit dem Fleischwolf FW N32/98 verarbeiten Sie Fleisch schonend zu Hack oder Tatar – ohne es zu quetschen oder zu erwärmen. Das perfekte Ergebnis Ihrer Wertschöpfung: Ein lockeres Gefüge mit viel Volumen, eine längere natürlich rote Farbe durch eine erhöhte Sauerstoffanreicherung und eine verbesserte Haltbarkeit Ihrer Produkte. Die ideale Lösung für alle, die für hochwertige, frische Zutaten stehen.

Hygiene

Mit ihrer Verarbeitung in hochwertigem Edelstahl und einem kantenlosen Design erfüllt die Carneoline höchste Anforderungen an die Hygiene und ermöglicht eine effiziente Reinigung. Auch beim Wolfen. Die Einfüllschale und der Einfüllhals sind mit der Aufnahme des Schneckengewindes beim Fleischwolf FW N22/82 nahtlos zusammengeschweißt. Die Einfüllschale selbst ist auf eine hygienische Fleischbearbeitung ausgerichtet: Der Boden ist aus einem Stück und trichterförmig entworfen. Ihr Vorteil: Sie können das Schneidgut schnell und hygienisch verarbeiten. Nach der Verarbeitung ist der komplette Wolfeinsatz mit einem Handgriff einfach abnehmbar und lässt sich unkompliziert reinigen.

Ergonomie

Mit möglichst wenigen und einfachen Handgriffen zu einem perfekten Ergebnis zu kommen – das ist der Anspruch der Carneoline Familie. Das beste Beispiel für die anwenderfreundliche Ergonomie ist die Carneoline S111. Ein leistungsstarkes Multifunktionsgerät, das ergonomisch Streifen schneidet, mürbt, plättet und knittet. Für ein effektives Arbeiten montieren Sie die Schneidsätze einfach und sicher ohne Werkzeug oder Schraubverschluss und schneiden Ihre Produkte direkt in eine Gastro-Normschale. Das einfache Handling wird Sie auch bei der Reinigung des Schneidsatzes restlos überzeugen. Er besteht aus nur zwei leicht zerlegbaren Teilen, die sich ohne Mühe bis in den Zwischenräumen hygienisch reinigen lassen.

Emotion®

Ein besonderer Beweis unserer Ingenieurskunst ist die Carneoline S121. Bei der Veredlung Ihres Schneidguts passt der Motor seine Leistung durch die intelligente Steuerung Emotion® an den Widerstand des Lebensmittels an. Ihre Mehrwerte: Der effiziente Motoreinsatz macht eine Produktion im Dauerbetrieb und gleichzeitig niedrigste Stromkosten möglich. Auch die Qualität Ihrer Produkte können Sie mit der Carneoline S121 steigern. Im Vergleich zu Standardgeräten bleibt die Oberfläche kühl und Ihr Produkt länger frisch. Die beste Form für eine effiziente und geräuscharme Wertschöpfung.



Option: Aufstellbock mit Standfüßen

FK32

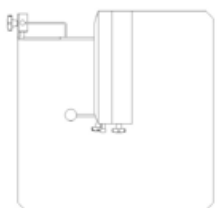
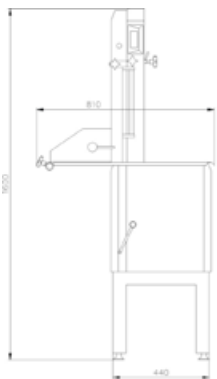
Highlights

- Perfekt für den industriellen Einsatz durch Bauform und Variantenvielfalt
- 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

Optionen

- Schiebetisch mit abnehmbarem Resthalter
- fahrbare Ausführung
- Verschiedene Sägebänder:
 - Universal
 - Konwe (für weniger Späne bei Schneidgut ohne harte Knochen)
 - Messerbänder (keine Späne bei Schneidgut ohne Knochen)

Abmessungen



BIZERBA

FK23

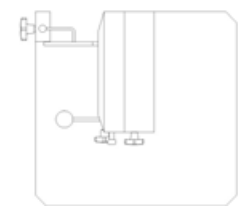
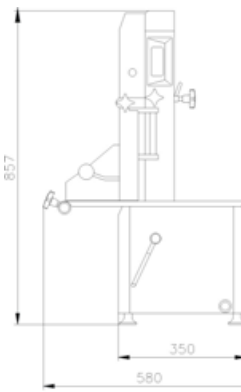
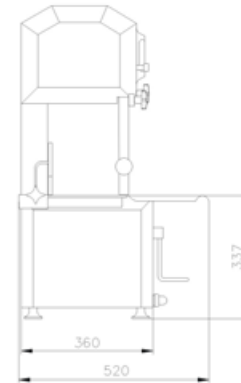
Highlights

- 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

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)

Abmessungen



BIZERBA



FW N32/98

Highlights	Optionen	Abmessungen
– Ideal im Vorbereitungsraum als Tisch- oder Standgerät – Spielfreie Passung für schonende Zerkleinerung ohne Erwärmung und mit hoher Sauerstoffanreicherung für längere Produkthaltbarkeit – Edelstahlgehäuse und dickwandige Produkteinfüllschale für hohe Robustheit – Kein Umbug am oberen Einfüllschalenrand für optimale Hygiene – Besonders große einteilige Einfüllschale – Optimierte Schneckenform zum effizienten Fördern, weitestgehend ohne Nachstopfen	– Tisch und Standausführung, auch fahrbar – Spritzschutz – Verschiedene Schneidsätze: – L+W longlife (Enterprise) – L+W (Unger) – Lico (Unger, mit geschraubten, tauschbaren Klingen) – Auja (Unger, mit geklemmten, tauschbaren Klingen) – Fahrbar mit 2 oder 4 Rollen	

BIZERBA



FW N22/82

Highlights	Optionen	Abmessungen
– Kompakter Fleischwolf für den Thekenverkauf oder den Vorbereitungsraum – Spielfreie Passung für schonende Zerkleinerung ohne Erwärmung und mit hoher Sauerstoffanreicherung für längere Produkthaltbarkeit – Edelstahlgehäuse und dickwandige Produkteinfüllschale für hohe Robustheit – Kein Umbug am oberen Einfüllschalenrand für optimale Hygiene – Einfüllschale und -hals mit der Aufnahme des Schneckengehäuses nahtlos zusammengeschweißt – Optimierte Schneckenform zum effizienten Fördern, weitestgehend ohne Nachstopfen – Betrieb nur bei korrekt eingebautem Schneckengehäuse möglich	– Große Produkteinfüllschale mit 13,5 l Füllvolumen – Spritzschutz – Fliegenschutzklappe – Verschiedene Schneidsätze: – L+W longlife (Enterprise) – L+W (Unger) – Lico (Unger, mit tauschbaren Klingen)	

BIZERBA

FW N32/98

FW N22/82



Aufstellbock mit Fach für E2-Kiste

S121

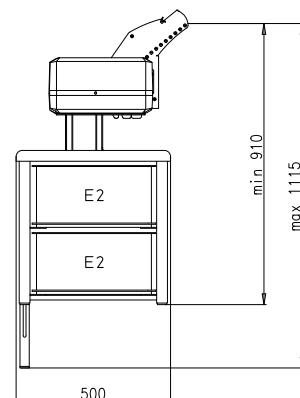
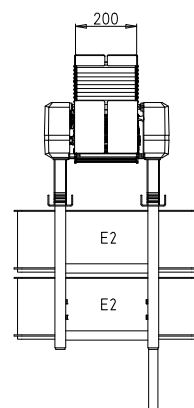
Highlights

- Multifunktionsgerät für den industriellen Dauerbetrieb
- Streifenschneiden, Mürben, Platten und Knitting mit nur einem Gerät
- Kompakte, kippsichere Aufstellung
- Schneidsätze mit wenigen Handgriffen, ohne Werkzeug oder Schraubverschlüsse zur Reinigung abnehmbar
- Zweiteiliger, zerlegbarer Schneidsatz für perfekte Reinigung, auch in den Messerzwischenräumen
- Schutzhaube aus transparentem Kunststoff für gute Einsicht und maximale Sicherheit
- Große, nahtlos integrierte Einlassöffnung zum einfachen und produktiven Durchlass auch von großen Produkten
- Optimal ausgerichtet zum direkten Schneiden in die Gastro-Normschale oder andere Behälter
- Integrierbar in automatische Herstellungslinien für Convenience-Produkte
- Reinigung mit Strahlwasser von oben

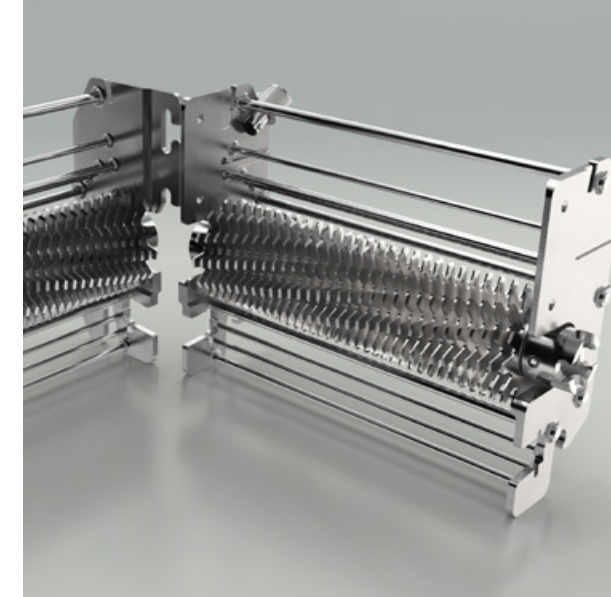
Optionen

- Einlauftrichter zur automatischen Zuführung vom Förderband
- Einfüllschale als Aufsatz
- Gastro-Normschale
- Aufstellbock mit Fach für E2-Kiste
- Abstreiferkämme für Produktdurchlass bis 21 mm oder 30 mm Dicke
- Handgriff am Schneideinsatz für noch sichereres und ergonomischeres Handling
- Verschiedene Einsätze:
 - Mürbe-Einsatz S011: zur Verkürzung der Bratzeit von Steaks und Schnitzeln
 - Knitting-Einsatz S012: noch stärkeres Einkernen zur weiteren Reduktion der Garzeit, „Verstricken“ zweier Fleischstücke zu einem Stück möglich
 - Streifenschneider-Einsätze S021: schonendes Zerkleinern in gleichmäßige Streifen

Abmessungen



BIZERBA



Mürbeinsatz

S111

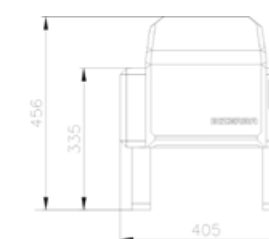
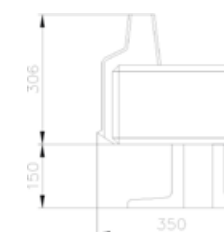
Highlights

- Multifunktionsgerät für den handwerklichen Einsatz
- Streifenschneiden, Mürben, Platten und Knitting mit nur einem Gerät
- Kompakte, kippsichere Aufstellung
- Schneidsätze mit wenigen Handgriffen, ohne Werkzeug oder Schraubverschlüsse zur Reinigung abnehmbar
- Zweiteiliger, zerlegbarer Schneidsatz für perfekte Reinigung, auch in den Messerzwischenräumen
- Schutzhaube aus transparentem Kunststoff für gute Einsicht und maximale Sicherheit
- Große, nahtlos integrierte Einlassöffnung zum einfachen und produktiven Durchlass auch von großen Produkten
- Optimal ausgerichtet zum direkten Schneiden in die Gastro-Normschale oder andere Behälter

Optionen

- Einfüllschale als Aufsatz
- Gastro-Normschale
- Aufstellbock mit Fach für E2-Kiste
- Abstreiferkämme für Produktdurchlass bis 21 mm oder 30 mm Dicke
- Handgriff am Schneideinsatz für noch sichereres und ergonomischeres Handling
- Verschiedene Einsätze:
 - Mürbe-Einsatz S011: zur Verkürzung der Bratzeit von Steaks und Schnitzeln
 - Knitting-Einsatz S012: noch stärkeres Einkernen zur weiteren Reduktion der Garzeit, „Verstricken“ zweier Fleischstücke zu einem Stück möglich
 - Streifenschneider-Einsätze S021: schonendes Zerkleinern in gleichmäßige Streifen

Abmessungen



BIZERBA

Für hochwertige und verlässliche Leistung

Vertrauen Sie bei der täglichen Arbeit mit Ihrer Carneoline auf hochwertige Reinigungsmittel und Original Verbrauchsmaterialien in Bizerba Qualität. Alles ist perfekt abgestimmt auf Ihre Produkte und sorgt so für bestmögliche Resultate und Langlebigkeit Ihrer Investition. Ein perfektes Teamwork also, von dem Sie profitieren.

Die optimale Funktion und ständige Einsatzbereitschaft Ihrer Geräte und Maschinen setzen fachkundige Pflege voraus. Unsere hochwertigen Reinigungsmittel leisten hier den entscheidenden Beitrag, denn sie wurden eigens für die anspruchsvollen Bedingungen in Handel, Industrie, Gastronomie und Handwerk entwickelt.

Ihre Anwendung ist einfach und das Ergebnis überzeugend: einwandfreie und schützende Sauberkeit sowie desinfizierende Hygiene bei sensiblen Bauteilen ebenso wie auf glatten Oberflächen. Für jedes Material – z.B. Edelstahl, Kunststoff, Glas – halten wir das geeignete Reinigungsmittel in unserem umfangreichen Sortiment bereit. Saubere Lösungen für Ihren Arbeitsbereich oder Ihre Produktion.



Alle Möglichkeiten im Überblick

	FW N32/98	FW N22/82	FK32	FK23	S121	S111
Ideal für						
Käse	×	×	×	×	⊖	⊖
Obst/Gemüse	⊖	⊖	×	×	•	•
Fleisch ohne Knochen	•	•	⊖	⊖	•	•
Fleisch mit Knochen	×	×	•	•	×	×
Wurst	×	×	×	×	•	•
Wozu?						
Vorbereiten	•	⊖	•	•	•	•
Präsentieren	×	×	×	×	•	•
Bedienverkauf	×	•	×	⊖	×	×
Wo?						
Ladenbereich	×	•	×	•	×	⊖
Großküche, Gastro, Catering	⊖	•	×	•	•	•
Industrie	•	×	•	×	•	×
Dimensionen						
Aufstellfläche	Tischgerät					
	336 × 515 mm (13,2 × 20,3")	305 × 215 mm (12,0 × 8,5")	500 × 440 mm (19,7 × 17,3")	360 × 350 mm (14,1 × 13,8")	345 × 260 mm (13,6 × 10,2")	345 × 260 mm (13,6 × 10,2")
	Standgerät 360 × 521 mm (14,7 × 20,5")					
Max. Schneidgutgrößen						
			500 × 440 mm (19,7 × 17,3")	360 × 350 mm (14,1 × 13,8")	345 × 260 mm (13,6 × 10,2")	345 × 260 mm (13,6 × 10,2")

- Legende
- Für die Anwendung optimal geeignet
 - ⊖ Für die Anwendung einsetzbar
 - ×
 - ×

Informationen für jeden Bedarf

Um schnell und sicher die passenden Lösungen für Ihr Unternehmen zu finden, gibt es unterschiedliche Wege zu einem perfekten Ergebnis. Ob über das Internet oder bei einem persönlichen Gespräch, Bizerba ist gerne für Sie da.

Persönlich
Sie möchten sich persönlich informieren, um auf Gegebenheiten vor Ort eingehen zu können? Dann sollten Sie direkt Kontakt zu uns aufnehmen. Unsere Kundenberater informieren Sie gerne. Von der Idee über Maßnahmenplanung bis zur Umsetzung und Schulung, unsere Berater sind gerne für Sie da. Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie unsere Kontaktdaten.

Virtuell
Die Bizerba Internetseite informiert Sie schnell, einfach und gezielt über alle Produktlösungen sowie viele relevante Themen rund um das Wiegen, Verpacken, Auszeichnen und Etikettieren. Erleben Sie unsere Lösung doch einmal von allen Seiten. Bereits heute sind unsere Lösungen als Kurzfilm oder 360° Animation virtuell erlebbar. Klicken Sie doch einfach mal rein:

www.bizerba.com

Finanzierung oder Leasing
Mit unseren Finanzierungsmodellen bleiben Sie handlungsfähig. Im Geschäftsleben profitieren Sie durch die BLG Bizerba Leasing GmbH von entscheidenden Vorteilen. Seit 1989 steht die BLG unter dem Motto „Maßgeschneidert statt von der Stange“ den Kunden zur Seite, sowohl bei Vollamortisation, Teilamortisation oder Mietkauf. Als Tochter der Bizerba GmbH & Co. KG trägt sie die Tradition und Verantwortung eines großen Industrieunternehmens mit.

www.bizerba-leasing.de

Hätten Sie gerne weitere und detaillierte Informationen über Bizerba Produkte?
Dann kontaktieren Sie uns einfach. Ob Maßzeichnungen, technische Informationen oder Schnittstellenbeschreibungen. Wir beraten Sie gerne.

Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

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

www.bizerba.com

Bizerba GmbH & Co. KG

Birostraße 12
1230 Wien
Österreich

T +43 1 61068-0
F +43 1 61068-310
info@bizerba.at

www.bizerba.at

Obrecht Technologie AG

Industriestraße 169
8957 Spreitenbach
Schweiz

T +41 56 41864-44
F +41 56 41864-40
info@obrecht-tech.ch

www.obrecht-tech.ch

Bizerba België N.V.

Industrialaan 4
1702 Groot-Bijgaarden
Belgien

T +32 2 46600-81
F +32 2 46614-64
info@bizerba.be

www.bizerba.be

III/1000.60d © 1. Auflage. Änderungen vorbehalten. Durch Foto- und Druckausführung bedingte Farbabweichungen und Druckfehler sowie Änderungen in Konstruktion und Ausführung bleiben vorbehalten.

