

BIZERBA

_balanced information

III/111s



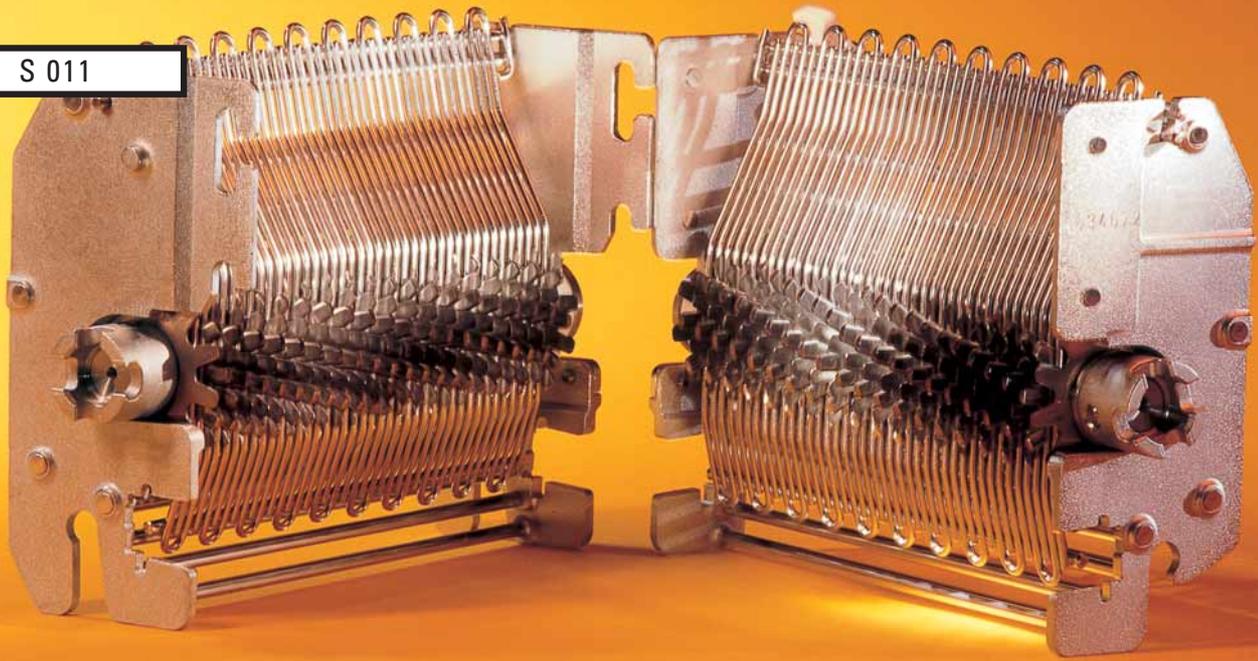
BIZERBA | CORTADORA DE TIRAS/

ABLANDADORA DE CARNE S 111 PLUS

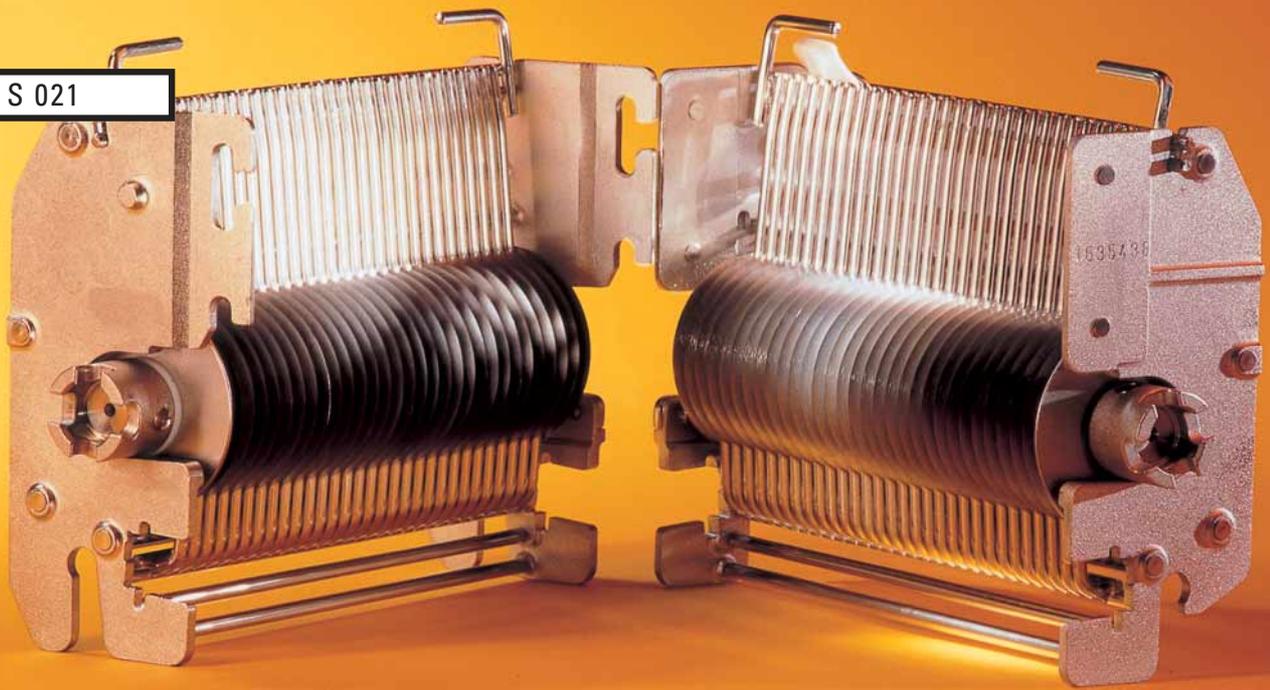


→ UN SISTEMA MUY VERSATIL Y POTENTE PARA
CORTAR Y ABLANDAR.

→ S 011



→ S 021



** ENORME



¿CUALES SON LAS VENTAJAS

DE LA S 111 PLUS EN EL USO DIARIO?

→ **Potencia, seguridad, funcionamiento**

versátil y manejo simple

La cortadora de tiras y ablandadora de carne S 111 plus sigue la filosofía de diseño de las balanzas electrónicas modernas y de las cortadoras de Bizerba. En la fabricación de la S 111 se utilizan materiales de primera calidad, apropiados para el duro trabajo diario a que van destinadas estas máquinas.

La carcasa completa, con todas las piezas de alojamiento, está fabricada a base de aluminio anodizado, y va montada sobre unos pies irrompibles de poliamida tratada.

→ **Aplicaciones de la cortadora de tiras, con suplemento S 021**

Permite preparar ensaladas en tiras y trenzas muy vistosas y apetitosas, de lechuga, verduras, embutidos, carne, queso, etc. La máquina corta con toda facilidad y precisión tiras de pepinos, verduras, champiñón, frutas, cebollas, y muchos productos más. Las tiras pueden ser de 4, 6 o de 8 mm de anchura.

Para cortar carne, la máquina se equipa con dos cilindros cortadores (entre 90 cuchillas para cortar tiras de 4 mm, y 46 cuchillas para las de 8 mm de anchura) que evitan atascos y agarrotamientos de la carne.

El alojamiento a ambos lados del cilindro de corte asegura un corte exacto y de gran estabilidad.

→ **Aplicaciones de la ablandadora de carne, con suplemento S 011**

Este suplemento es especialmente para la preparación de cualquier tipo de carne para asar, facilitando así su cocción en un tiempo mínimo.

El empleo de tiempos mínimos se traduce en un importante ahorro de energía. Cada cilindro de corte está compuesto por 41 discos de 12 cuchillas cada uno, lo que equivale a unos 1000 cortes por cada operación.

Un potente motor de corriente alterna, con sistema de refrigeración interno, y una correa especial de transmisión, se encargan de conseguir una velocidad de giro estable y un tratamiento cuidadoso del producto a cortar.

Una carcasa de protección alta, de material plástico transparente, proporciona la máxima seguridad y el control óptimo de la máquina durante los procesos de corte. El orificio de acceso integrado en la carcasa facilita la carga rápida de la máquina y simplifica la colocación de las diferentes piezas. La máquina es adecuada incluso para piezas de carne de hasta 30 mm de anchura.





¿CUALES SON LAS CARACTERISTICAS

DESTACADAS DE LA S 111 PLUS DE BIZERBA?

En la S 111 se ha dedicado una especial atención a la seguridad. La perfecta protección por todo el exterior y el manejo simplificado al máximo, permiten un trabajo rápido, cómodo y eficaz. El conducto de acceso elevado impide que las cuchillas puedan tocarse con la mano. La bandeja de recepción del producto tratado es de acero inoxidable, y puede retirarse para facilitar su limpieza. La zona de salida del producto tratado es muy amplia, y tiene acceso por tres lados, lo que facilita la colocación o el deslizamiento de bandejas para gastronomía. La S 111 tiene unos pies con gran superficie de apoyo, proporcionándole una estabilidad extraordinaria y asegurándole contra vuelcos. La limpieza a fondo de la máquina muy es cómoda de realizar gracias a las superficies lisas y cerradas. Los suplementos de

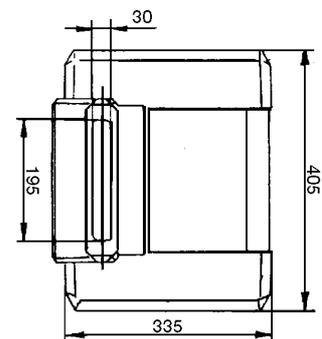
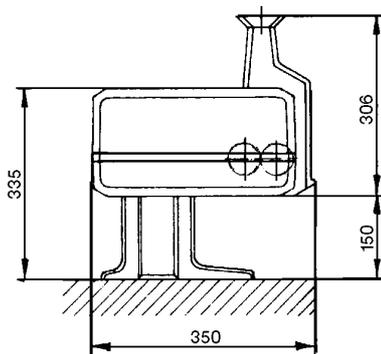
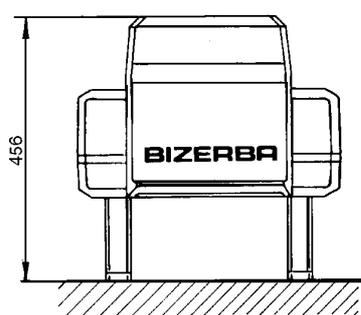
corte pueden desmontarse completamente de la máquina en 2 piezas sin necesidad de utilizar herramientas de ningún tipo, para facilitar la limpieza completa.

El teclado liso y protegido contra los chorros de agua también es de limpieza fácil. La protección mecánica y las instalaciones eléctricas son conformes con la directiva 89/392/CEE sobre seguridad e higiene de las máquinas, certificada por un laboratorio de control acreditado mediante examen de tipo No. 94017 y examen de seguridad (GS) No. 94046. La declaración de conformidad CE incluida en las instrucciones de manejo certifica que la máquina cumple las prescripciones.

CARACTERISTICAS TECNICAS MAS IMPORTANTES



→ Tension/frecuencia:	230 V / 50 Hz	→ Dimensiones exteriores:	(LA x AN x AL) 405 x 350 x 456 mm
→ Motor/potencia de salida:	0,37 kW	→ Conducto acceso, LA x AN:	195x30 mm
→ Régimen de giro del útil de corte:	100 rpm	→ Peso:	28,5 kg
→ Útil de corte, dimensiones cartón:	(LA x AN x AL) 30 x 19 x 23 cm	→ Peso del útil de corte:	5,0 kg
→ Dimensiones: mm		→ Certificado CE de tipo No. 94017	
		→ Dimensiones cartón:	(LA x AN x AL) 74 x 57 x 46 cm



**** MANEJO EXTRAORDINARIAMENTE SEGURO. BIZERBA S 111 PLUS.**



BIZERBA

_balanced information