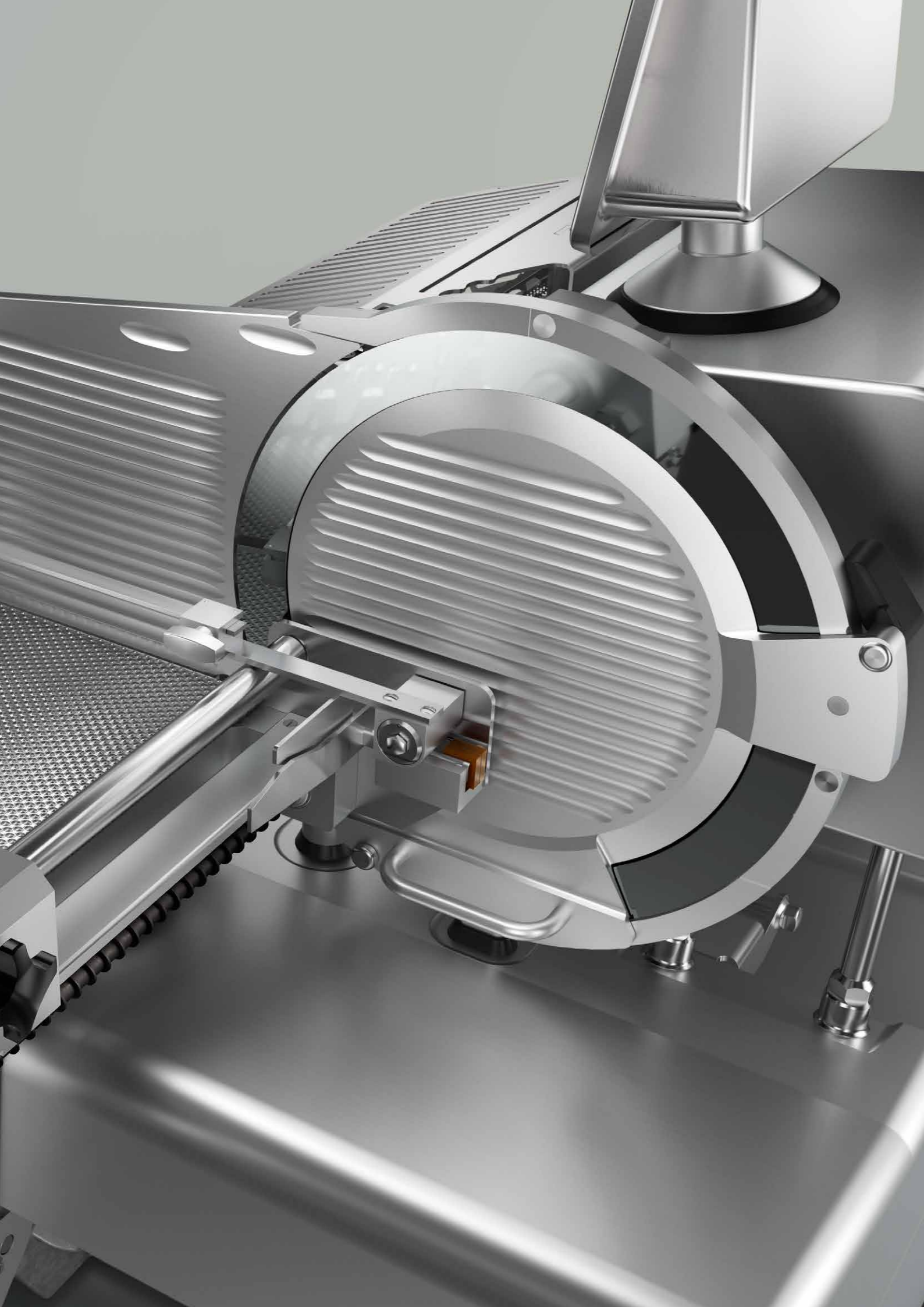


VSI Vertikalschneidemaschinen

Intelligent schneiden



The Open World of Finest Weighing Solutions. Since 1866.

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 Qualitätsnormen 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



Neue Möglichkeiten

Präzises Schneiden bei hohem Durchsatz und eine vernetzte Produktion. Die VSI Serie ist die Basis für beides. Ob als kompaktes Tischmodell oder Förderbandmaschine: Unsere Modelle sorgen für mehr Flexibilität und Effizienz im Frischebereich. Und das in bester Bizerba Qualität.

Netzwerkfähige, vollautomatische Schneidelösungen, die höchste Sicherheits- und Hygienestandards erfüllen. Die VSI Serie leistet beides. Via Schnittstelle sind die intelligenten Schneidelösungen einfach in Ihr Produktions- und IT-Netzwerk integrierbar. Das macht sie ideal für variable Linienlösungen auf kleinstem Raum, z.B. im Handwerk, Handel oder in der Großküche. Steigern Sie passend zu Ihrem Bedarf die Effizienz Ihrer Produktion. Einzigartige, auch softwarebasierte Funktionen unterstützen Sie

dabei. Ein Beispiel ist die integrierte Wägetechnik mit Tendenzregelung. Sie passt die Maschinenparameter automatisch so an, dass das exakte Zielgewicht erreicht wird. Über das frei konfigurierbare Touch-Display wird das Arbeiten noch effizienter und fehlerfrei. Profitieren Sie von einer konstanten Schnittqualität und schnellen Auftragswechseln. Mit der intelligenten Motorsteuerung Emotion® schneiden Sie nicht nur kraftvoll und präzise. Sie senken Schnitt für Schnitt Ihre Energiekosten.

VSI TW

Konzipiert für die industrielle Produktion ist die VSI TW reibungslos und flexibel in Ihre Produktionslinien integrierbar. Die VSI TW überzeugt durch ihre hohe Schnittleistung bei minimalem Stromverbrauch. Möglich macht das die intelligente Motorsteuerung Emotion®. Sie passt die Leistung des extrem leisen Motors dem Widerstand des Schneidguts an. Selbst bei starker Belastung bleibt die Maschine kühl und Ihr Produkt länger haltbar.

Profitieren Sie von präzisen Schneideergebnissen bei jeder Aufgabe. Das Gerät schneidet und wiegt Ihr frisches Schneidgut in nur einem Arbeitsschritt. Durch die integrierte Tendenzregelung schneiden Sie selbst naturgewachsene Produkte bei jeder Portion zielgewichtsgenau. Sie vermeiden Überfüllung bei gleichgewichtigen Packungen und steigern Ihre Effizienz.

Für einen modernen und sicheren Bedienkomfort verfügt die VSI TW über ein intuitiv bedienbares Touch-Display. Alle Schneidparameter und Ablageformen lassen sich auf ihm einfach und individuell eingeben oder als PLU gespeichert abrufen. Ideal für eine konstante Produktqualität und schnelle Auftragswechsel. Ebenso effizient lässt sich die Maschine auch im industriellen Umfeld reinigen. Möglich macht das ihr Hygienisches Design.



Software

- Effizientes PLU-Management mit integriertem Produktbild
- Passwortgeschützte Nutzerverwaltung



Vernetzung

- Vernetzung via LAN
- Zentraler Datentransfer über Bizerba PC-Software
- Remote Support



Hygiene

- Schutzart IPx5
- Effizientes Reinigen mit Schaum und Schlauch – mit fahrbarem Aufstellbock* auch außerhalb der Produktion
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Großzügiger Abstand zwischen den Komponenten
- Einfache Demontage ohne Werkzeug
- Abnehmbare Baugruppen sind spülmaschinengeeignet

Touch-Display

- Einfach zu bedienen, geeignet für viele Handschuhtypen
- Übersichtliche, frei konfigurierbare Bedienoberfläche
- Gut lesbar durch Hinterleuchtung



Präzision

- Integrierte Waage
- Schneiden auf Zielgewicht durch integrierte Tendenzregelung

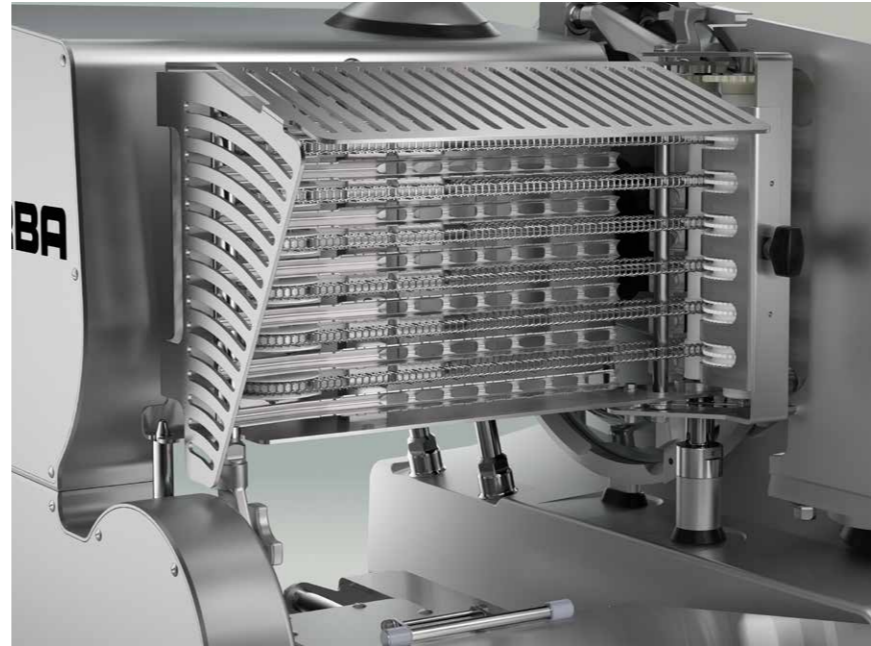
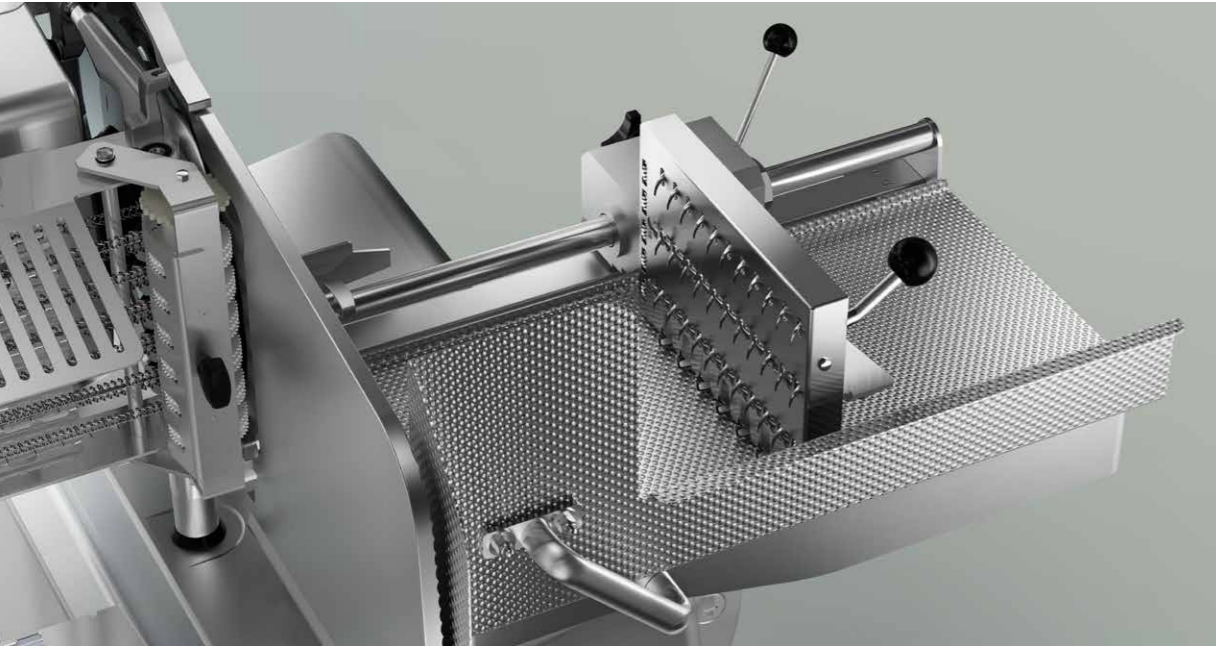
Emotion®*

- Intelligente Antriebstechnologie
- Reduzierter Energieverbrauch
- Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidguts
- Minimale Lautstärke



* optional

Smartes Handling



Intuitives Bedienen

Bei der VSI Serie haben wir großen Wert auf modernen Bedienkomfort gelegt. Das Ergebnis: Ein intuitiv bedienbares Touch-Display, mit dem Mitarbeiter nach kurzer Einarbeitung die Geräte sicher bedienen. Alle Schneidparameter, z. B. Produkt, Schnittstärke, Scheibenzahl und Ablageform, lassen sich einfach und individuell via Touch-Display ändern oder als PLU direkt aus dem Speicher laden. Das individualisierbare Design mit selbsterklärenden Symbolen sorgt für einen eindeutigen Dialog zwischen Gerät und Mitarbeiter. Er hilft Fehler zu vermeiden und die Produktqualität konstant zu halten. Für noch mehr Einfachheit und Transparenz kann jeder Bedienergruppe ein individuelles Nutzerprofil zugeteilt werden.

Intelligente Vernetzung

Ausgestattet mit Daten- und Steuerchnittstellen lassen sich VSI Modelle reibungslos in die Geräte- und Systemlandschaft Ihrer Produktion oder Ihres Filialnetzes integrieren. Ideal für einen effizienten Work- und Data-flow. Vernetzte Linienlösungen sowie zahlreiche datenbasierte Funktionen und Services werden möglich: Sie können zentral Produktionsdaten sichern oder Software-Updates installieren. Auch ein schneller Remote Support ist jetzt realisierbar. Über die Monitoring Option der Bizerba PC-Software erhalten Sie valide Aussagen über die Verfügbarkeit, Leistung und Qualität Ihres Gerätes. Die optimale Basis, um Ihre Produktion zukunftssicher zu überwachen und zu steuern.

Einzigartige Funktionalität

Mit den neuen Funktionen der intelligenten VSI Modelle optimieren Sie Ihre Prozesse. Die Bizerba Retail-Software sorgt für eine transparente Geräteverwaltung. Der Gerätepass mit Maschinenummer, Standort und weiteren Details zur Hard- und Software wird digital angezeigt. Ideal für eine vorsorglich geplante Wartung oder einen schnellen Service im Störfall. Meldungen werden automatisch via E-Mail an das Service Center gesendet. Alle weiteren Schritte können so schnell eingeleitet werden. Ideal für eine effiziente Produktion mit minimalen Ausfallzeiten.

Effizientes PLU-Management

Für eine optimale Produktqualität und schnelle Produktwechsel verfügen die VSI Modelle über ein effizientes PLU-Management. Durch gespeicherte Rezepturen schneiden Sie Ihre Produkte automatisch in der richtigen Scheibendicke oder gewünschten Ablageform. Mit dem alphanumerischen Nummernschlüssel übernehmen Sie ebenfalls komplexe Artikelnummern direkt aus ERP-Systemen. Auch der Aufbau eines nach Produktgruppen sortierten Systems ist möglich. Die Produktbild-Datenbank sorgt zusätzlich für ein fehlerfreies Arbeiten.

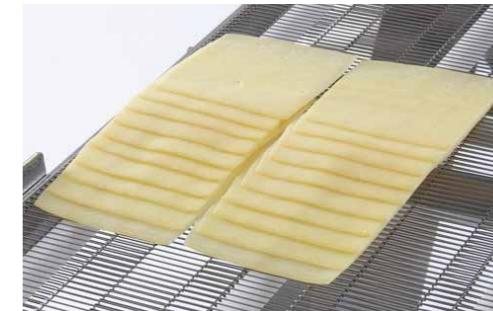
Optimale Vielfalt

Bieten Sie Ihren Kunden eine breite Produktvielfalt an Fleisch-, Wurst- und Käsevariationen. Mit dem Zubehör der VSI Modelle können Sie unterschiedliches Schneidgut schonend und frisch verarbeiten. Vom hauchfeinen Schinken bis zum Steak für den Grill. Für eine Qualität, die man schmeckt, riecht und vor allem sieht, verfügen die Geräte über ein breites Spektrum an Ablagearten. Wählen Sie einfach aus dem Ablegesystem die passende Form aus. Shaving Portionen sind ebenso leicht zu produzieren wie Längs- oder Querfächer. Stapelhöhen bis zu 90 mm und eine Kreisablage runden das Spektrum ab.

Flexible Integration

Mit den VSI Modellen finden Sie die passende Lösung für Ihre Produktionen. Für den Bedienung an der Frischetheke eignen sich die Tischvarianten mit und ohne Waage. Speziell für die industrielle Produktion haben wir Modelle mit variablen Förderbändern entwickelt. Durch ihr kompaktes, platzsparendes Design lassen sich die netzwerkfähigen Modelle z.B. in Kombination mit Verpackungsmaschinen, Interleaver oder Schalenspendern flexibel in Ihre Produktionslinie integrieren.

Rundum versorgt



Hygiene

Das Hygienische Design der VSI Modelle sorgt für eine hohe Produktqualität und ein effizientes Reinigen. Mit dem ETL-Siegel in den USA, das den hohen NSF-Hygienestandard bestätigt, zeigt die VSI Serie ihre Klasse. Schneidgutsäfte fließen kontrolliert ins Zentrum der Maschinen. So bleibt die Produktionsumgebung frei von Verschmutzungen. Leichtes Reinigen ermöglichen die großen Abstände zwischen den Komponenten. Abnehmbare Teile lassen sich einfach und schnell ohne Werkzeug demonstrieren und sind sogar spülmaschineneignend. Die Schutzart IPx5 macht das Reinigen mit Schaum und Wasserschlach möglich – mit fahrbarem Aufstellbock (optional) auch außerhalb der Produktionsumgebung.

Sicherheit

Bedienschutz hat bei der VSI Serie höchsten Stellenwert. Er erfüllt internationale Sicherheitsstandards. Unser Sicherheitskonzept vermeidet Risiko bei jedem Arbeitsschritt. Der stabile Messerschutzring minimiert das Verletzungsrisiko beim Bedienen, Schleifen und Reinigen. So werden Mitarbeiter optimal vor einem unabsichtlichen Eingriff geschützt. Die Bedienführung und das kompakte Design verhindern ein unbeabsichtigtes Anlaufen oder Starten durch Dritte.

Ergonomie

Damit Sie sich ganz auf Ihre Arbeit und Kunden konzentrieren können, haben wir die VSI Modelle ergonomisch gestaltet. Die leistungsstarke Technik und verwendeten Materialien bieten Ihnen zusammen mit dem frei konfigurierbaren Touch-Display besten Bedienkomfort ohne großen Kraftaufwand. Sie profitieren dank der automatischen Maschinen-Setups von effizienten Prozessen und einer gesteigerten Produktivität. Sie arbeiten mühelos, sauber und präzise. Die Demontage der Komponenten ist leicht und ohne jedes Werkzeug möglich. So geht auch das Reinigen schnell von der Hand.

Energieeffizienz

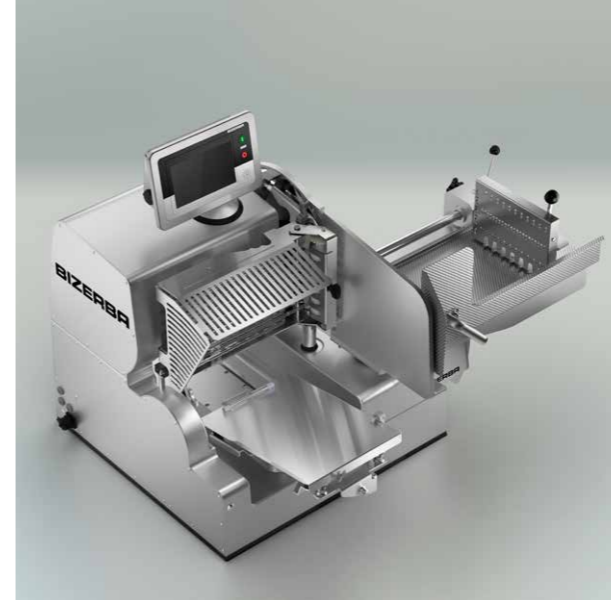
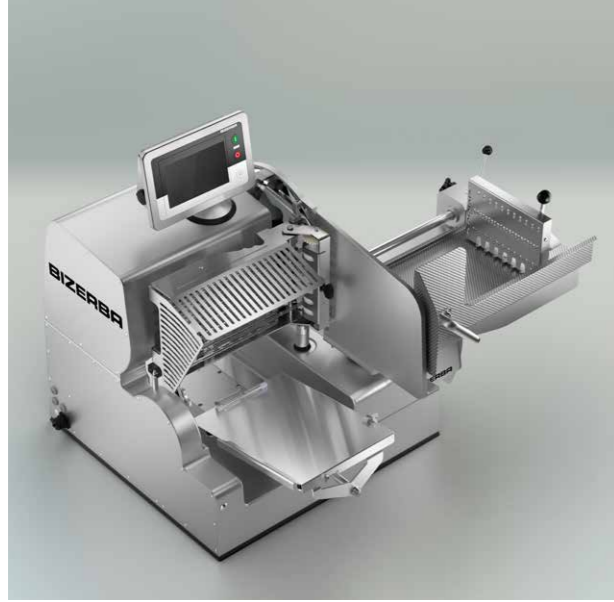
Bei der VSI haben wir ein leistungsstarkes und energieeffizientes Motor-konzept integriert. Die Schnittkraft am Messer ist überragend. Selbst bei schwierigen Schneidgütern erzielen Sie einen sauberen Schnitt und eine perfekte Ablage. Mit der intelligenten Antriebstechnologie Emotion® sparen Sie mit jedem Schnitt Energiekosten: Die Motorleistung passt sich dem individuellen Widerstand des Schneidguts an. Gleichzeitig steigt Ihre Produktqualität: Messer und produktberührende Bauteile werden nur minimal erwärmt. Ihre Ware bleibt länger frisch. Ein weiterer positiver Effekt für Ihre Mitarbeiter und Kunden: Der Motor ist extrem leise und sorgt für eine angenehme geräuscharme Beratungs- und Kaufatmosphäre an Ihrer Frischetheke.

Integrierte Wägetechnik

Mit den Modellen VSI W und VSI TW haben wir integrierte Lösungen entwickelt, die die Aufgaben Schneiden und Wiegen in nur einem Arbeitsschritt verbinden. So können Sie selbst naturgewachsene Produkte exakt auf Zielgewicht schneiden. Möglich macht das die integrierte Tendenzregelung. Je nach gewünschtem Portionsgewicht passen die Modelle beim Schneiden automatisch die Schnittstärke oder Scheibenzahl an. Ihre Vorteile: Sie schneiden präzise, profitieren von minimalen Produktresten, reduzieren den Give-Away und arbeiten zeitsparend ohne lange Wege. Besonders ideal für einen aktiven Bedienkontakt an der Bedientheke.

Passgenaue Lösung

Das projekt- und branchenerfahrene Bizerba Applikationsteam entwickelt für Sie auf Wunsch individualisierte Lösungen. Unsere Experten machen sich auch nach der Inbetriebnahme Ihres Gerätes für Sie stark – Sie profitieren von hoher Investitionssicherheit. Erleben Sie eine zuverlässige Zusammenarbeit, bei der alle Aufgaben kontrolliert und termingerecht realisiert werden. Profitieren Sie bei Ihrem Projekt von einer strukturierten und transparenten Vorgehensweise: Sie sind über jeden relevanten Schritt informiert. Gleichzeitig orientiert sich unser Applikationsteam langfristig an den künftigen Aufgaben Ihres Unternehmens. Das unterstützt Sie dabei, Entwicklungskosten schlank zu halten. Wir kommen schnell zum Ergebnis. Auch das zahlt sich für Sie aus.



VSI

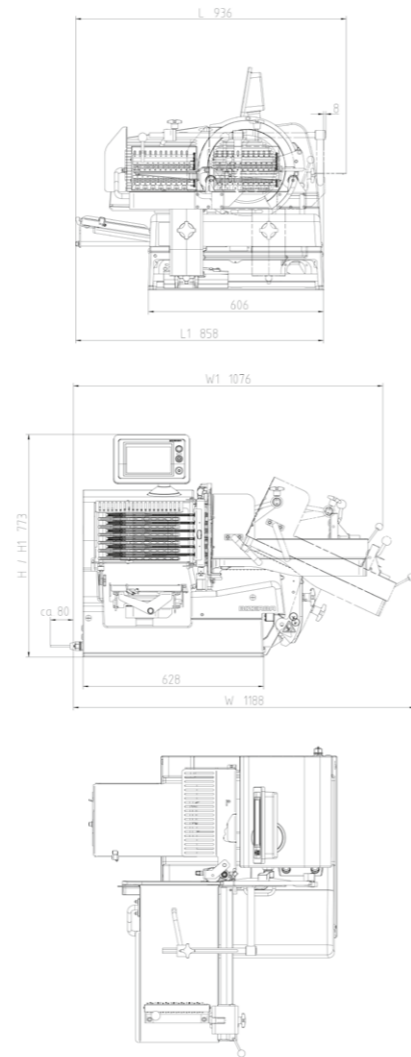
Highlights

- Vollautomatisches Tischmodell, ideal für den Thekenverkauf
- Hygienisches Design:
 - Schutzart IPx5
 - Effizientes Reinigen mit Schaum und Schlauch
 - Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
 - Großzügiger Abstand zwischen den Komponenten
 - Einfache Demontage ohne Werkzeug
 - Abnehmbare Baugruppen sind spülmaschineneeignet
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel, Fächer, Kreisablage, Shaving
- Kompakte Bauweise
- Ergonomisches und sicheres Bedienen
- Intuitives Touch-Display
- Vernetzung via LAN und I/O Schnittstelle
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Minimiertes Erwärmen des Geräts und Produkts
 - Minimale Lautstärke

Optionen

- Individuelle Ausstattung:
 - Schneidguthalter
 - Produktfixierung
 - Schlittenlänge für Schneidgüter bis 600 mm
 - Shaving Abweiser
 - Messer: Standard, Ceraclean®, Käsemesser
 - Geriffeltes Ablageblech
- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®:
 - Messerabdeckung und Anschlagplatte
 - Hervorragende Gleiteigenschaften für stark haftende Schneidgüter
 - Schnelles Reinigen
 - Spülmaschineneeignet
- Mobiler oder stationärer Aufstellbock
- I/O Interface

Abmessungen



BIZERBA

VSI W

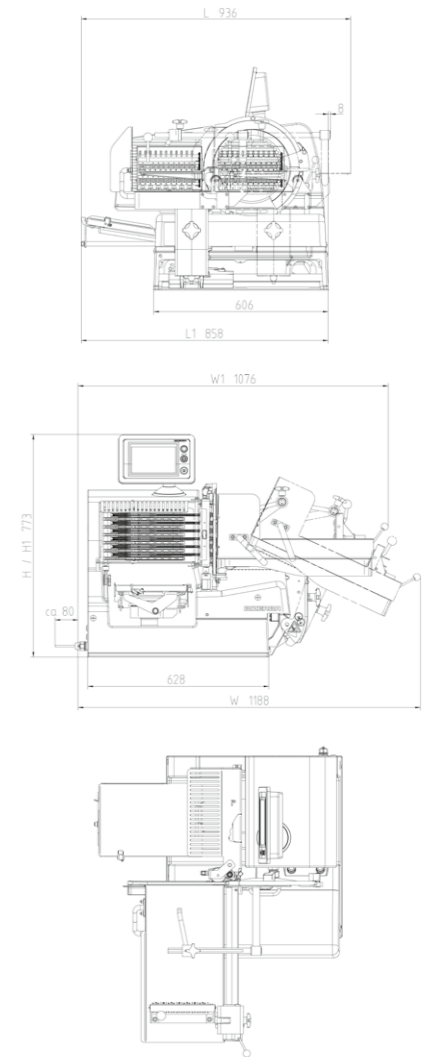
Highlights

- Vollautomatisches Tischmodell mit integrierter Waage, ideal für den Thekenverkauf
- Integrierte Tendenzregelung: Schneiden auf Zielgewicht innerhalb einer Portion
- Hygienisches Design:
 - Schutzart IPx5
 - Effizientes Reinigen mit Schaum und Schlauch
 - Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
 - Großzügiger Abstand zwischen den Komponenten
 - Einfache Demontage ohne Werkzeug
 - Abnehmbare Baugruppen sind spülmaschineneeignet
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel, Fächer, Kreisablage, Shaving
- Kompakte Bauweise
- Ergonomisches und sicheres Bedienen
- Intuitives Touch-Display
- Vernetzung via LAN und I/O Schnittstelle
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Minimiertes Erwärmen des Geräts und Produkts
 - Minimale Lautstärke

Optionen

- Individuelle Ausstattung:
 - Schneidguthalter
 - Produktfixierung
 - Schlittenlänge für Schneidgüter bis 600 mm
 - Shaving Abweiser
 - Messer: Standard, Ceraclean®, Käsemesser
 - Geriffeltes Ablageblech
- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®:
 - Messerabdeckung und Anschlagplatte
 - Hervorragende Gleiteigenschaften für stark haftende Schneidgüter
 - Schnelles Reinigen
 - Spülmaschineneeignet
- Mobiler oder stationärer Aufstellbock
- I/O Interface

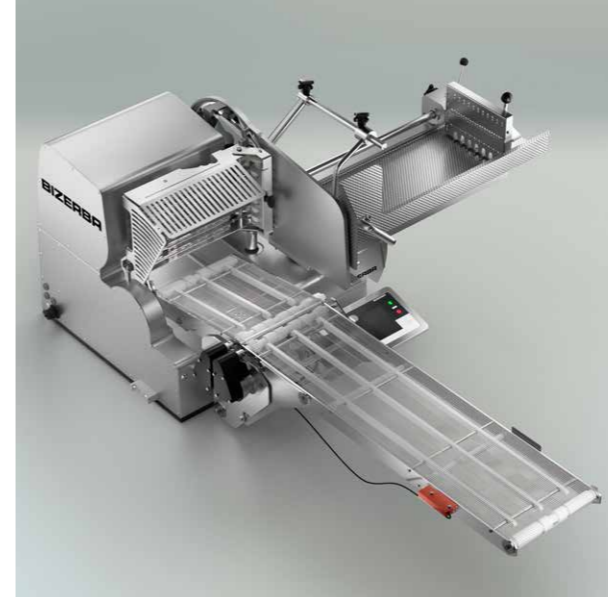
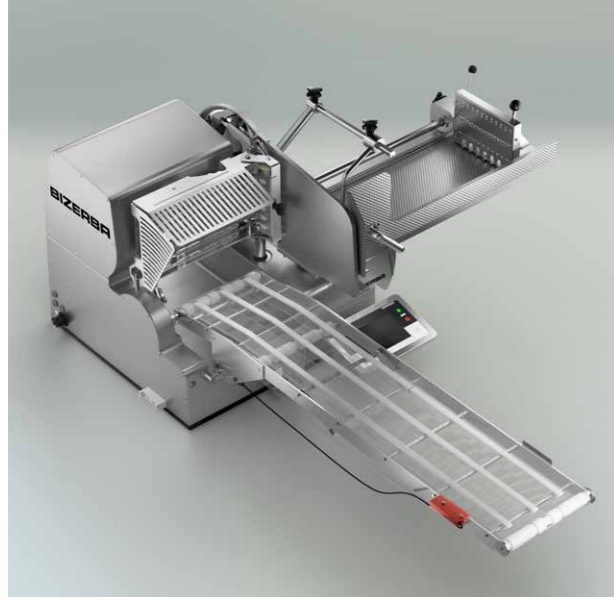
Abmessungen



BIZERBA

VSI W

VSI



VSI T

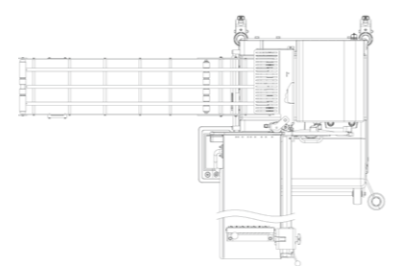
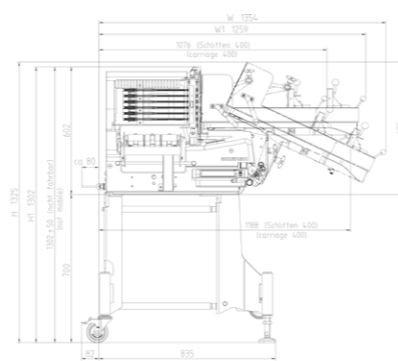
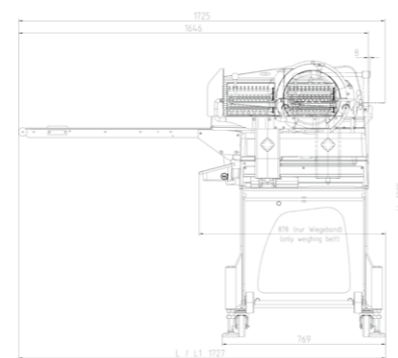
Highlights

- Vollautomatisches Model mit Förderband, ideal für Linienproduktion
- Hygienisches Design:
 - Schutzart IPx5
 - Effizientes Reinigen mit Schaum und Schlauch
 - Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
 - Großzügiger Abstand zwischen den Komponenten
 - Einfache Demontage ohne Werkzeug
 - Abnehmbare Baugruppen sind spülmaschineneeignet
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel, Fächer, Kreisablage, Shaving
- Kompakte Bauweise
- Ergonomisches und sicheres Bedienen
- Intuitives Touch-Display
- Vernetzung via LAN und I/O Schnittstelle
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Minimiertes Erwärmen des Geräts und Produkts
 - Minimale Lautstärke

Optionen

- Individuelle Ausstattung:
 - Schneidguthalter
 - Produktfixierung
 - Schlittenlänge für Schneidgüter bis 600 mm
 - Shaving Abweiser
 - Messer: Standard, Ceraclean®, Käsemesser
- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®:
 - Messerabdeckung und Anschlagplatte
 - Hervorragende Gleiteigenschaften für stark haftende Schneidgüter
 - Schnelles Reinigen
 - Spülmaschineneeignet
- Mobiler oder stationärer Aufstellbock
- Förderbandvarianten
- I/O-Interface
- Lichtschranke oder Lichttaster

Abmessungen



VSI TW

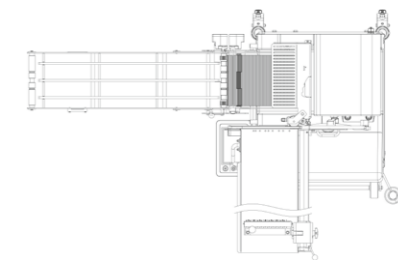
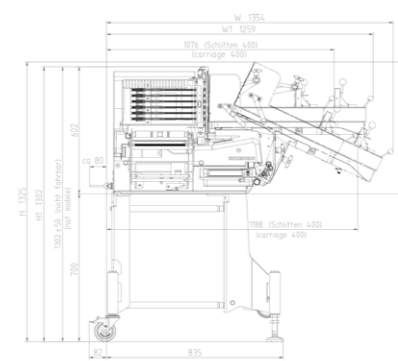
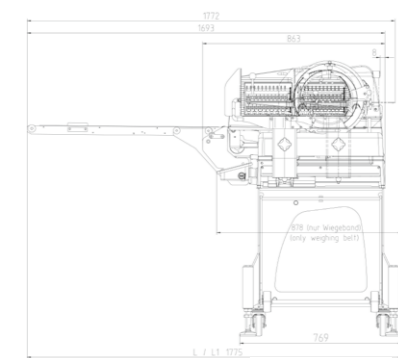
Highlights

- Vollautomatisches Model mit Förderband und integrierter Waage, ideal für Linienproduktion
- Integrierte Tendenzregelung: Schneiden auf Zielgewicht innerhalb einer Portion
- Hygienisches Design:
 - Schutzart IPx5
 - Effizientes Reinigen mit Schaum und Schlauch
 - Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
 - Großzügiger Abstand zwischen den Komponenten
 - Einfache Demontage ohne Werkzeug
 - Abnehmbare Baugruppen sind spülmaschineneeignet
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel, Fächer, Kreisablage, Shaving
- Kompakte Bauweise
- Ergonomisches und sicheres Bedienen
- Intuitives Touch-Display
- Vernetzung via LAN und I/O Schnittstelle
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Minimiertes Erwärmen des Geräts und Produkts
 - Minimale Lautstärke

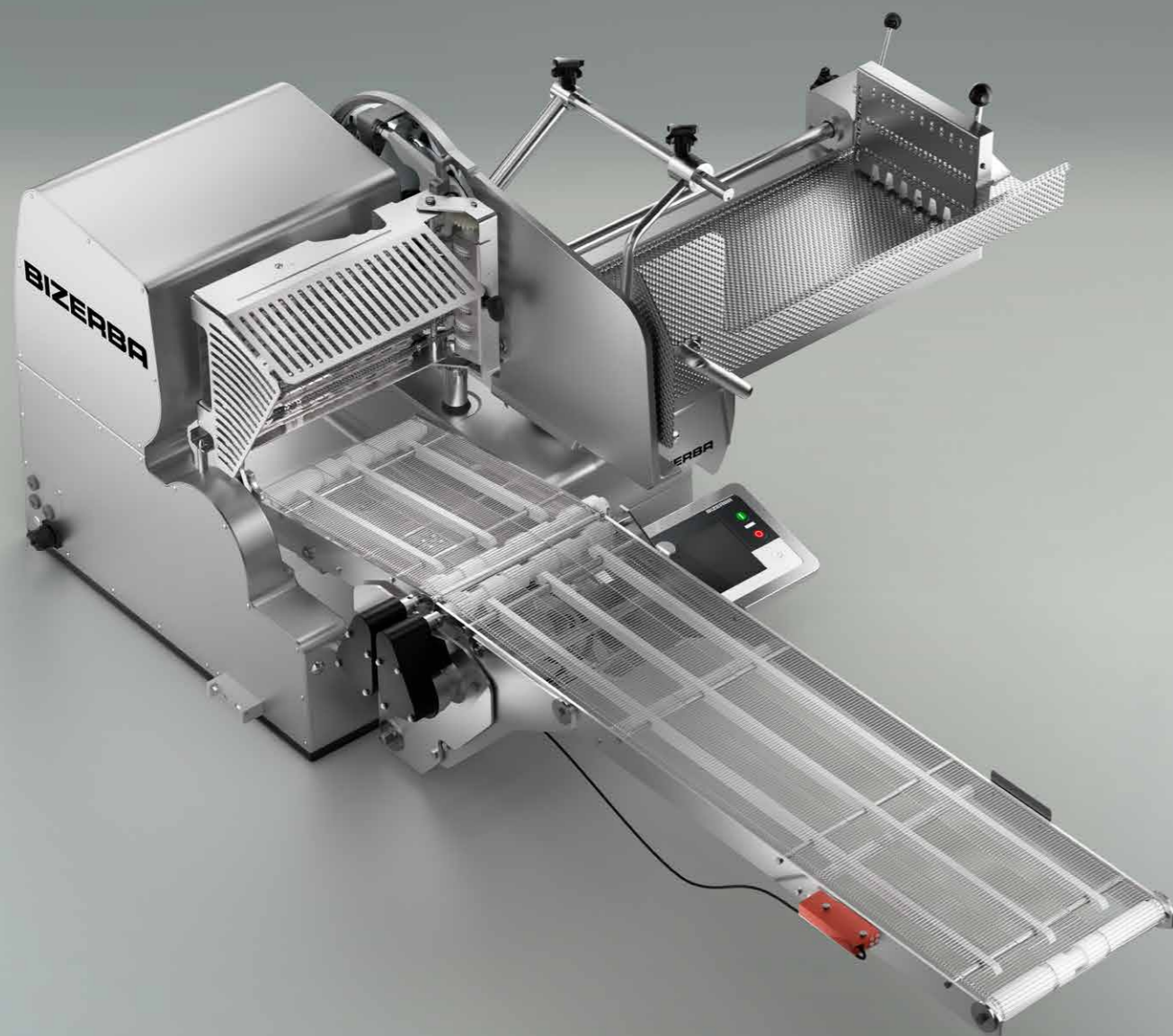
Optionen

- Individuelle Ausstattung:
 - Schneidguthalter
 - Produktfixierung
 - Schlittenlänge für Schneidgüter bis 600 mm
 - Shaving Abweiser
 - Messer: Standard, Ceraclean®, Käsemesser
- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®:
 - Messerabdeckung und Anschlagplatte
 - Hervorragende Gleiteigenschaften für stark haftende Schneidgüter
 - Schnelles Reinigen
 - Spülmaschineneeignet
- Mobiler oder stationärer Aufstellbock
- Förderbandvarianten
- I/O-Interface
- Lichtschranke oder Lichttaster

Abmessungen



Einfach mehr Möglichkeiten



Mit unserem breiten Zubehör-Spektrum gewinnen Sie ein Mehr an Möglichkeiten – beim Schneidgut und in Ihrer Produktion. Kombinieren Sie passend zu Ihrem Bedarf Modell und Zubehör. Einfach, schnell und in bester Bizerba Qualität.



5 Portionen
Drahtgeflechtband



1 Portion
Kunststoffband



Ablageblech



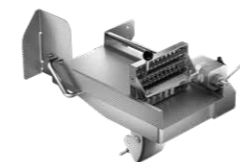
Leitlineal



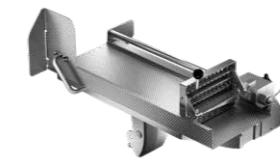
Vertikale
Produktfixierung



Horizontale
Produktfixierung



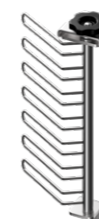
400 mm Schlitten



600 mm Schlitten



Mobiler
Aufstellbock



Shaving Abweiser



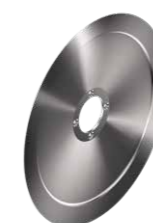
Lichtschranke



Lichttaster



Standardmesser



Ceraclean® Messer



Käsemesser

Alle Möglichkeiten im Überblick

Produkt	Was?						Wozu?						Wo?	Dimensionen		Schnittleistung	Max. Schneidgutgrößen	
	Wurst	Fleisch, frisch	Knochen-Schinken	Käse	Obst/Gemüse	Brot	Vorschneiden	Präsentieren	Bedienverkauf	Ladenbereich (Theke)	Großküchen/Gastro	Industrie	Messer-Ø [mm]	Aufstellfläche [mm x mm]	Scheiben/min	Schneidgutgrößen Rund Ø [mm]	Schneidgutgrößen □ [mm]	
Vertikalschneidemaschinen manuell																		
VSC280	●	⊖	×	●	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	280	503 x 371		170	230 x 130	
VS12	●	⊖	×	●	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	330	520 x 433		225	260 x 225	
VS12 W	●	⊖	×	●	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	330	520 x 433		225	260 x 175	
VS12 F	●	●	⊖	●	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	330	520 x 433		225	260 x 225	
VS12 F35	●	●	⊖	●	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	350	607 x 433		270	315 x 260	
VS12 F37	●	●	⊖	●	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	370	607 x 433		270	360 x 290	
VS12 FP	●	●	●	⊖	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	350	607 x 433		270	320 x 260	
VS12 FP37	●	●	●	⊖	⊖	●	×	⊖	●	●	●	×	370	607 x 433		270	335 x 260	
Vertikalschneidemaschinen Voll-/Halbautomaten																		
VS11 A	●	⊖	×	●	⊖	⊖	●	●	●	●	●	×	280					
VS12 A	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖	⊖	●	●	●	●	●	×	330		180 225		240 x 175 260 x 175
VS12 A W	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖	⊖	●	●	●	●	●	×	330	520 x 433		180 225	240 x 175 260 x 175
VS12 D	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖	⊖	●	●	⊖	●	●	⊖	330	520 x 433	30 - 70	180 225	240 x 175 260 x 175
VS12 D W	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖	⊖	●	●	⊖	●	●	⊖	330	520 x 433	30 - 70	180 225	240 x 175 260 x 175
VSI		●	●	×	●	⊖	⊖	●	●	⊖	●	●	⊖	330	606 x 628	30 - 80	180	240 x 180
Industrielle Schneidemaschinen																		
VSI T		●	●	×	●	⊖	⊖	●	●	×	⊖	●	●	330	800 x 847	30 - 80	180	240 x 180
A550		●	⊖	×	●	×	⊖	●	●	×	×	⊖	●	420	1381 x 800	40 - 250	180	210 x 180
A650		●	⊖	×	●	×	⊖	●	●	×	×	⊖	●	420	1381 x 800	40 - 300	180	210 x 180
Schrägschneidemaschinen manuell																		
GSP V 25° H	offene Messerabdeckung	●	×	×	●	●	●	×	⊖	●	●	●	×	330	532 x 478		202	290 x 126
GSP V 25° L	offene Messerabdeckung	●	×	×	●	●	●	×	⊖	●	●	●	×	330	532 x 478		228	290 x 160
GSP H 0°	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●	●	×	⊖	●	●	●	×	350	532 x 478		260	290 x 246
GSP H 18° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●	●	×	⊖	●	●	●	×	330	532 x 478		235	290 x 188
GSP H 25° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●	●	×	⊖	●	●	●	×	330	532 x 478		228	290 x 160
GSP H 25° H	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●	●	×	⊖	●	●	●	×	330	532 x 478		202	290 x 126
Schrägschneidemaschinen Halbautomaten																		
GSP HD 18° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	●	×	●	●	●	●	●	●	●	●	●	330	532 x 444	35 - 90	235	290 x 188
GSP HD 25° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	●	×	●	●	●	●	●	●	●	●	●	330	532 x 444	35 - 90	228	290 x 160
GSP HD 25° H	offene geschl. Messerabdeckung	●	●	×	●	●	●	●	●	●	●	●	●	330	532 x 444	35 - 90	202	290 x 126

Legende

- Für die Anwendung geeignet
- ⊖ Unter Umständen für die jeweilige Anwendung einsetzbar
- ×

Halbautomat: Automatischer Ableger – manueller Schlitten z. B. VS11 A und VS12 A
 Vollautomat: Automatischer Ableger – automatischer Schlitten z. B. VS12 D

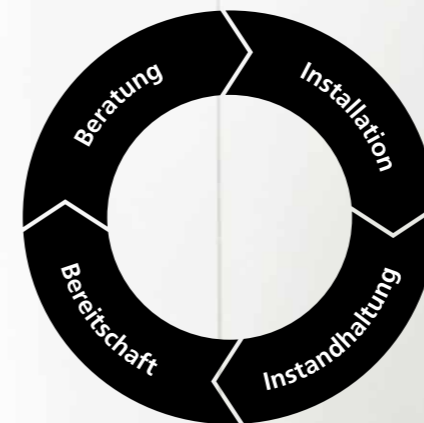
Für hochwertige und verlässliche Leistung

Vertrauen Sie bei der täglichen Arbeit mit Ihrer VSI Vertikalschneidmaschine 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.



Unser Service Professionell vor Ort



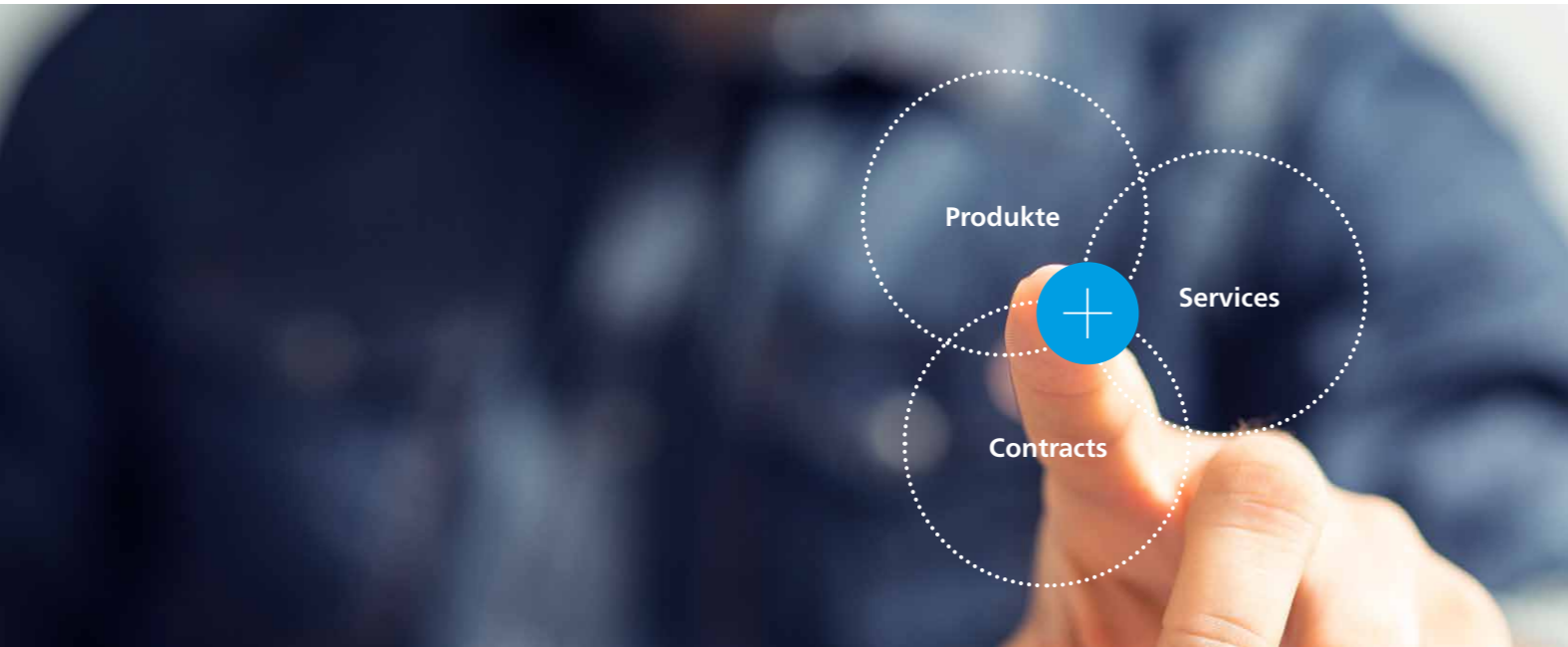
Den Einsatz unserer VSI Vertikalschneidmaschinen ergänzen wir mit einem optimalen Service. Profitieren Sie von unserem erfahrenen Branchen-Know-how. Das gilt auch für unsere hochqualifizierten Service-Experten, die flächendeckend für Sie da sind.

Damit Sie das Maximum Ihrer Investitionen erreichen, stehen wir Ihnen mit einem mehrstufigen Service zur Seite. Dazu gehören Beratung, Inbetriebnahme und Installation der VSI Geräte sowie weitere Leistungen. Unsere aufeinander abgestimmten Bausteine sorgen für kontinuierliche Verfügbarkeit.

Service-Bausteine

- Individuell vereinbare Serviceverträge
- Inbetriebnahme inklusive Einweisung und Erstinstallation
- 24/7 Servicevertrag, optional
- Full Support (Ersatzteile, technische Kompetenz und Vor-Ort-Hilfe)
- Großes Netz von Service-Experten, die flächendeckend im Einsatz und schnell bei Ihnen vor Ort sind
- Ein breites Angebot an Pflege- und Reinigungsprodukten
- Service-Hotline
- Kundens Schulungen

Leistung neu definiert My Bizerba



Informationen für jeden Bedarf

Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Aus welchen Modulen Sie Ihre Lösung auch kombinieren: Sie profitieren von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Und das in bester Bizerba Qualität.

Produkte	Services	Contracts
<ul style="list-style-type: none">– Hardware– Software & Software Apps– Labels & Consumables– Cleaning & Care– Spare & Wear Parts	<ul style="list-style-type: none">– Beratung– Installation– Instandhaltung– Bereitschaft– Finanzierung– Schulung	<ul style="list-style-type: none">– Service contracts– Smart contracts

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.

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 SE & Co. KG trägt sie die Tradition und Verantwortung eines großen Industrieunternehmens mit.

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 virtuell erlebbar. Klicken Sie doch einfach mal rein:

www.bizerba-leasing.de

Möchten Sie noch mehr wissen?

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.

www.bizerba.com

Members of the Bizerba Group

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 74 33 12-0
F +49 74 33 12-2696
info@bizerba.com

www.bizerba.com

Bizerba Waagen 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 Nederland B.V.

Het Lentfert 38
7547 SR Enschede
Niederlande

T +31 53 4800980
F +31 53 4316685
info@bizerba.nl

www.bizerba.nl

III/1000.100de © 2. Auflage, Änderungen vorbehalten. 122017

Durch Foto- und Druckausführung bedingte Farbabweichungen und Druckfehler sowie Änderungen in Konstruktion und Ausführung bleiben vorbehalten.
Ceraclean® und Emotion® sind in wenigstens einem Land der EU und den USA ein eingetragenes Warenzeichen der Bizerba SE & Co. KG.