

Manuelle Vertikalschneidemaschine der Premiumklasse setzt weltweite Standards in puncto Ergonomie, Hygiene und Sicherheit. Mit speziellem Zuführschlitten für Frischfleisch.



Mehr Informationen
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

Produktbeschreibung

Die vertikale Schlittenanordnung der VS12 sorgt für eine ergonomische, aufrechte Bedienung bei gleichzeitig optimaler Einsicht auf das Schneideergebnis. Ihr Herz besteht aus einem kraftvollen Motor - die Energie wird dort eingesetzt, wo sie Leistung bringt: am Messer. Darüber hinaus zeichnet sie sich durch einen breiten Variantenreichtum aus. Durch die nachstellbare Schneidgutabstützung wird verhindert, dass das Schneidgut am Messer nach unten ausweicht und sich "Zipfel" bilden. Highlight der manuellen Vertikalschneidemaschinen ist die integrierbare Kontrollwaage. Darüber hinaus verfügt sie über die Ceraclean® Oberfläche, die nicht nur leicht zu reinigen ist, sondern dafür sorgt, dass das Schneidgut leicht über die Schlittenplatte gleitet.



VS12 W (mit integrierter Kontrollwaage)

Highlights

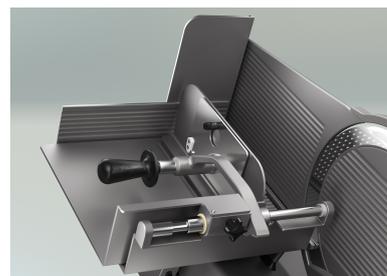
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Innovative Messerabdeckung lässt sich mit einem intelligenten Schnellverschluss-System kinderleicht montieren



Touchdisplay

Optionen

- Messervarianten: Ceraclean® Messer, Käsemesser (Hohlkehle), Brotmesser
- Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Zahlreiche Variationsmöglichkeiten von Schlitten, Resthaltern etc.
- Integrierte Kontrollwaage
- Aufstellung mittels Aufstelleisten
- Diverse Schneidgutführungen
- Variabler Kabelausgang: Netzkabel kann an verschiedenen Ausgängen platziert werden



Schlitten

My Bizerba

Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Profitieren Sie von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Wir beraten Sie gerne.

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

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

www.bizerba.com