



# DIE VALIDOLINE SCHNEIDEMASCHINEN TRADITION TRIFFT INNOVATION

WILLKOMMEN  
IN DER 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 Qualitätsnormen und weltweit gültige Technologiestandards. Unser Ziel ist es, unseren Anwendern einfach zu bedienende und für den individuellen Einsatzzweck optimierte Ergebnisse zur Verfügung

zu stellen. 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.**



# DIE HABEN SCHNEID VALIDOLINE

---

ES GIBT VIELE GUTE GRÜNDE FÜR BIZERBA. EINER DAVON IST UNSERE BESTREBUNG NACH PERFEKTION. DESHALB HABEN WIR BEI DER ENTWICKLUNG DER VALIDOLINE GANZ BESONDEREN WERT AUF HYGIENE UND SICHERHEIT GELEGT.

## *Validoline*

---

Herausgekommen ist dabei eine Ergonomie, die das tägliche Handwerk sicherer, leichter und angenehmer macht. So können sich Mitarbeiter besser um Kundenwünsche kümmern.

Die Qualität der Validoline Maschinen zeigt sich besonders dann, wenn es darauf ankommt – Tag für Tag. Denn unter der genialen Ceraclean® Oberfläche versteckt sich eine innovative Technologie, die gleichzeitig außergewöhnlich robust ist und ein wertiges Design

besitzt. Dazu sind die Maschinen serienmäßig mit einer intelligenten Motorsteuerung ausgestattet, die hilft, den Energieverbrauch zu reduzieren.

Und auf diese Weise gewinnt der Kunde gegenüber konventionellen Geräten über die gesamte Geschäftsöffnungszeit gerechnet eine Einsparung von bis zu 50 Prozent bei gleicher Leistung.

# VALIDOLINE VSC 280

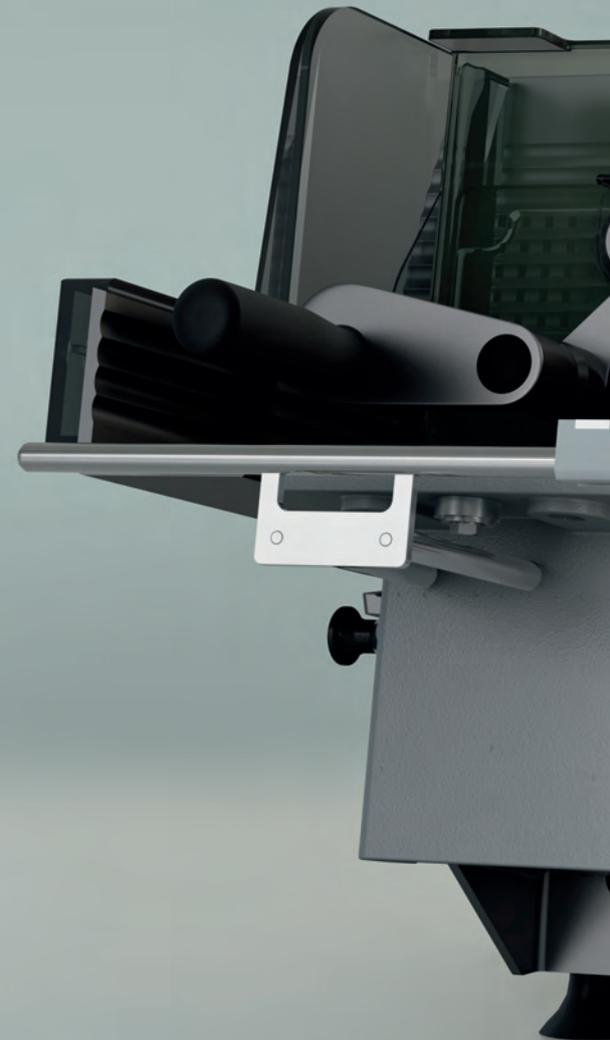
Ein wunderschönes Beispiel feinsten Ingenieurskunst: Die Validoline macht rundherum einen guten Eindruck. Ob als VSC 280 Vertikalschneidemaschine oder als GSC 280 Schrägschneidemaschine, immer begeistert sie mit inneren Werten und mit äußeren Vorzügen. Perfekte Ergonomie, leicht zu reinigen, sparsam im Verbrauch und maximale Sicherheit dank ausgereifter Technologie.

Mit der Erfahrung von Jahrzehnten und aus den unterschiedlichsten Branchen entwickeln wir Lösungen, die in der Praxis überzeugen. Für Menschen, die Perfektion lieben und denen ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen wichtig ist.

## ENERGIEEFFIZIENZ

Die besondere Effizienz der Validoline zeigt sich nicht nur beim Reinigen und der Wartung: eine intelligente Motorsteuerung reduziert den Energieverbrauch enorm. Die VSC 280 nimmt nur so viel Energie, wie sie zum Schneiden benötigt.

 **Emotion**  
Efficient in energy...



## SICHERHEIT

Nur bei geschlossenem Messer kann der Schlitten einfach ausgeklappt werden. Messerabdeckung, Abstreifer und Schleifapparat lassen sich leicht in der Spülmaschine reinigen. Fazit: Keine Verletzungsgefahr bei maximalem Komfort.

## HYGIENE

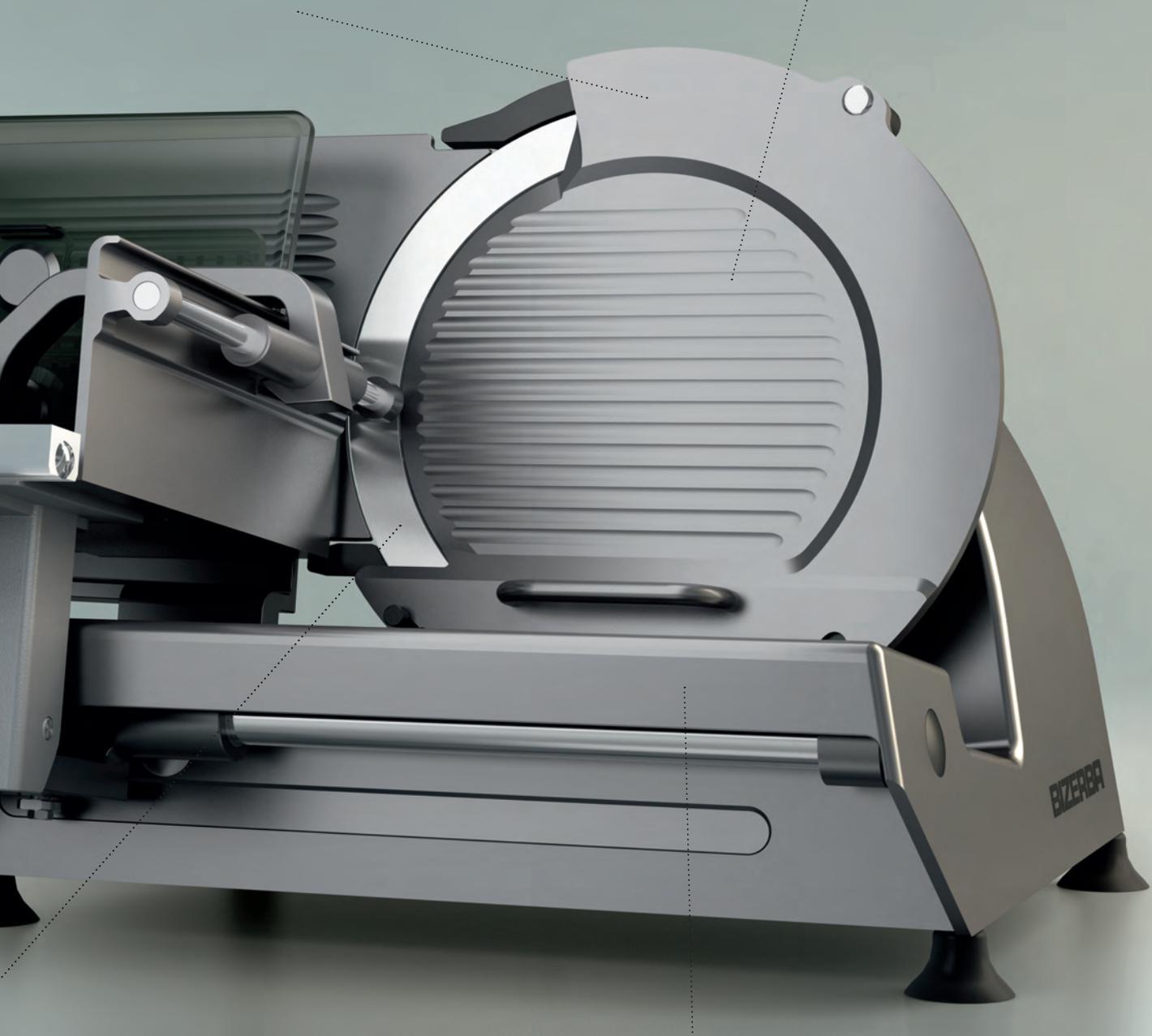
Die Oberflächenveredelung Ceraclean® halbiert die Reinigungszeit. Sogar schwierig zu reinigende Verschmutzungen wie Käsereste lassen sich leicht entfernen. Neben der Widerstandskraft gegen mechanische Belastungen und Chemikalien erfüllt Ceraclean® selbstverständlich alle wichtigen Hygiene-Anforderungen.

 **Ceraclean®**  
The essence of purity...



## EASY CLEAN

Das Easy Clean Konzept bietet ein geschlossenes Gehäuse ohne Fugstellen und eine leichte Erreichbarkeit aller Maschinenbestandteile sowie einer Abflussrinne für Schneidgutsäfte.



## ERGONOMIE

Schlitten und Messer der VSC 280 sind um zehn Grad zur Seite geneigt. Das erleichtert das Nachgleiten des Schneidgutes. Außerdem verbessert die leichte Schrägstellung die Ergonomie und sorgt für ermüdungsfreies Arbeiten.

# ERGEBNIS UNSERER ANSTRENGUNGEN



## **VALIDOLINE VSC 280**

Eine für alles: kraftvoll – hygienisch – sparsam.  
Ideal als Alleschneider in Küchen oder als manuelle Schneidemaschine im Verkauf.

## **VALIDOLINE VSC 220**

Das kleine Kraftpaket: platzsparend - hygienisch - sicher.  
Ideal bei beengten Raumverhältnissen in Küchen, Bistros oder im Einzelhandel.

## **VALIDOLINE GSC 280**

Eine Klasse für sich: effizient – hygienisch – sicher.  
Der ideale Schrägschneider für besondere Ansprüche in Küchen oder an Bedientheken.

## **DIE SICHERHEIT**

Dank intuitiver Bedienung mit höchsten Sicherheitsstandards, lässt sich die neue Validoline im täglichen Einsatz einfach warten und pflegen. Alle beweglichen Teile sind bequem abnehmbar und einfach zu reinigen. Aus einem Stück gefertigt, sorgt die kompakte Bauweise mit ihren Aufstellfüßen an der Unterseite für einen stabilen Stand und verhindern so ein mögliches Verrutschen.



#### CERACLEAN®

Die Oberfläche, ein Keramikverbundwerkstoff, der sich sehen lassen kann: Mit der gelungenen Verbindung innovativer Materialien besitzt Ceraclean® eine außergewöhnliche Widerstandskraft gegen mechanische Belastungen und Chemikalien im Reinigungsprozess. Ceraclean® erfüllt selbstverständlich alle wichtigen Hygiene-Anforderungen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung. Und damit ist das Gehäuse besonders im Vergleich zu Maschinen mit herkömmlicher Beschichtung unschlagbar.

 **Ceraclean®**  
The essence of purity ...

#### EASY CLEAN

Maximale Sauberkeit, minimale Reinigungszeit: Alle Oberflächen sind für die Reinigung optimiert, extrem stabil und korrosionsbeständig. Das Gehäuse ist vollkommen geschlossen und besitzt keine Fugestellen. So ist es nicht möglich, dass sich Verunreinigungen an schlecht erreichbaren Stellen festsetzen. Die neue Validoline entspricht höchsten internationalen Hygienevorschriften.

#### DER ANTRIEB

Die besondere Effizienz der Validoline zeigt sich nicht nur beim Reinigen und der Wartung, sondern auch beim Energieverbrauch. Denn die Maschine ist mit einer intelligenten Motorsteuerung ausgestattet, die den Energieverbrauch enorm reduziert. Dadurch verbraucht die Validoline gegenüber konventionellen Geräten über die gesamte Geschäftsöffnungszeit gerechnet bis zu 50 Prozent weniger Energie bei gleicher Leistung.

 **Emotion**  
Efficient in energy ...



# VALIDOLINE VSC 280

## SCHNITT FÜR SCHNITT PERFEKTION

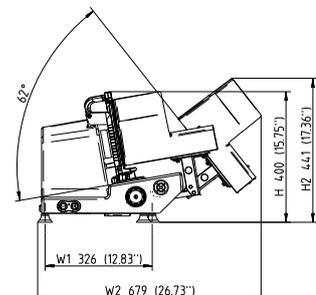
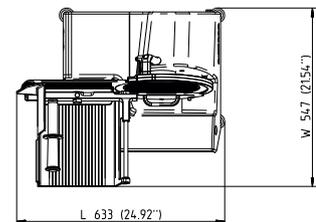
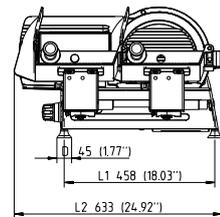
- Ergonomisch und präzise: Die 10° Messerschrägstellung sorgt für optimale Ergonomie und eine verbesserte Übersicht.
- Robust und hygienisch: Der leichte Aluminiumschlitten besteht aus einem Teil.
- Sicher und einfach: Die innovative Messerabdeckung lässt sich mit einem intelligenten Schnellverschlussystem kinderleicht montieren.
- Neue Freiheit: Der Motorturm läßt Platz für dicke Tranchen und gibt auch Brotscheiben unversehrt im sanften Bogen frei.
- Ab und in die Spülmaschinen: Alle abnehmbaren Bauteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Hochwertige Bizerba Komponenten und Ceraclean® Oberfläche
- Hohe Energieeffizienz durch lastabhängigen Stromverbrauch
- Intuitive Bedienung auf höchstem Sicherheitsstandard

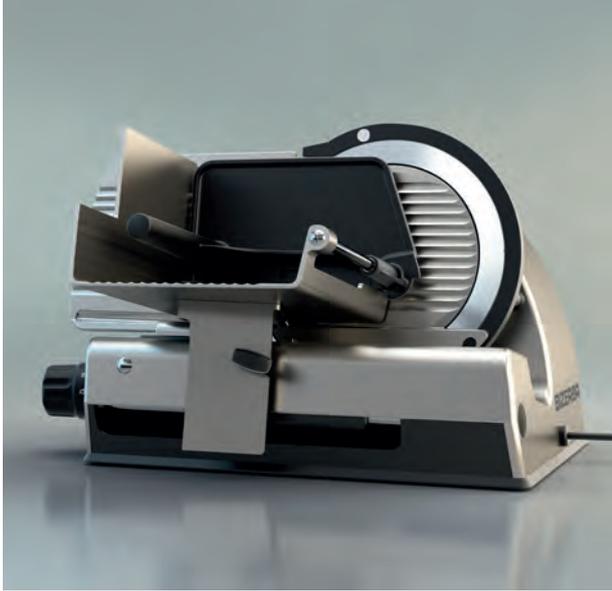
- Abnehmbarer Schleifapparat für mehr Sicherheit und Hygiene
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Hygienisches Design durch einteiliges Maschinengehäuse und Bodenplatte
- Schnittstärkeneinstellung mit Möglichkeit zur Feineinstellung
- Abstreifer, Resthalterplatte und Messerabdeckung sind komplett abnehmbar

## OPTIONEN

- Ceraclean® Messer
- Käsemesser (Hohlkehle)
- Messerabdeckung (in offener oder geschlossener Variante)
- Resthalterplatte
- Schneidgutfixierung
- Ausstellleiste

## ABMESSUNGEN





# VALIDOLINE VSC 220

## SCHNITT FÜR SCHNITT PERFEKTION

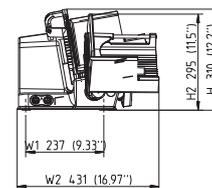
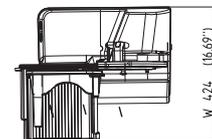
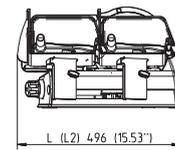
- Ergonomisch und präzise: Die 10° Messerschrägstellung sorgt für optimale Ergonomie und eine verbesserte Übersicht.
- Robust und hygienisch: Der leichte Aluminiumschlitten besteht aus einem Teil.
- Sicher und einfach: Die innovative Messerabdeckung lässt sich mit einem intelligenten Schnellverschlusssystem kinderleicht montieren.
- Besonders platzsparend: Der Schlitten lässt sich zum Bediener hin ausklappen und ist damit für geringe Platzverhältnisse bestens geeignet.
- Neue Freiheit: Der Motorturm läßt Platz für dicke Tranchen und gibt auch Brotscheiben unversehrt im sanften Bogen frei.
- Ab und in die Spülmaschinen: Alle abnehmbaren Bauteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Hochwertige Bizerba Komponenten und Ceraclean® Oberfläche

- 10° Messerschrägstellung für noch einfacheres Schneiden
- Kein Stromverbrauch im Standby Modus
- Intuitive Bedienung auf höchstem Sicherheitsstandard
- Abnehmbarer Schleifapparat für mehr Sicherheit und Hygiene
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Hygienisches Design durch einteiliges Maschinengehäuse und Bodenplatte
- Schnittstärkeneinstellung mit Möglichkeit zur Feineinstellung
- Abstreifer, Resthalterplatte und Messerabdeckung sind komplett abnehmbar
- Schlitten ausklappbar zum Bediener

## OPTIONEN

- Schneidgutfixierung

## ABMESSUNGEN





# VALIDOLINE GSC 280

## SCHNITT FÜR SCHNITT PERFEKTION

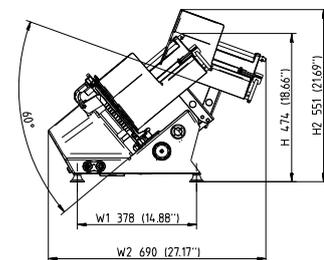
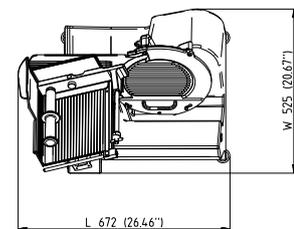
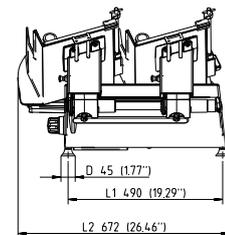
- Ergonomisch und einfach: Die 40° Messerschrägstellung und 20° Schlittenneigung sorgen für optimale Ergonomie.
- Robust und hygienisch: Der leichte Aluminiumschlitten besteht aus einem Teil.
- Sicher und einfach: Die innovative Messerabdeckung lässt sich mit einem intelligenten Schnellverschlußsystem kinderleicht montieren.
- Neue Freiheit: Der Motorturm läßt Platz für dicke Tranchen und gibt auch Brotscheiben unversehrt im sanften Bogen frei.
- Ab und in die Spülmaschinen: Alle abnehmbaren Bauteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Hochwertige Bizerba Komponenten und Ceraclean® Oberfläche
- 40° Messerschrägstellung für noch einfacheres Schneiden
- Hohe Energieeffizienz durch lastabhängigen Stromverbrauch

- Intuitive Bedienung auf höchstem Sicherheitsstandard
- Abnehmbarer Schleifapparat für mehr Sicherheit und Hygiene
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Hygienisches Design durch einteiliges Maschinengehäuse und Bodenplatte
- Schnittstärkeneinstellung mit Möglichkeit zur Feineinstellung
- Abstreifer, Resthalterplatte und Messerabdeckung sind komplett abnehmbar

## OPTIONEN

- Ceraclean® Messer
- Käsemesser (Hohlkehle)
- Messerabdeckung (in offener oder geschlossener Variante)
- Resthalterplatte
- Schneidgutfixierung

## ABMESSUNGEN



# INFORMATIONEN FÜR JEDEN BEDARF

---

UM SCHNELL UND SICHER DIE PASSENDEN LÖSUNGEN FÜR IHR UNTERNEHMEN FINDEN, GIBT ES UNTERSCHIEDLICHE WEGE ZU EINEM PERFEKTEM 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](http://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](http://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.

WAS?

PRODUKT	WAS?					
	KÄSE	OBST/GEMÜSE	FLEISCH > 0°C	KNOCHEN-SCHINKEN	BROT	WURST
<b>VERTIKALSCHNEIDEMASCHINEN</b>						
<b>manuell</b>						
VSC 220 / Bistroline	●	⊖	×	×	●	●
VSC 280 (150mm Alu.einteilig)	● ●	⊖ ⊖	× ×	× ×	● ●	● ●
VSC 280 (150mm transp. Schlitten)	● ●	⊖ ⊖	× ×	× ×	● ●	● ●
VS 11	●	⊖	×	×	●	●
VS 12	●	⊖	×	×	●	●
VS 12 F 33	⊖	⊖	●	⊖	●	●
VS 12 F 35	⊖	⊖	●	⊖	●	●
VS 12 F 37	⊖	⊖	●	⊖	●	●
VS 12 F- P	×	×	⊖	●	●	●
VS 12 F- P 37	×	×	⊖	●	●	●
<b>Voll-/Halbautomaten</b>						
VS 11 A (mit Ableger)	●	⊖	×	×	×	●
VS 11 A (ohne Ableger)	●	⊖	×	×	×	●
VS 12 A (mit Ableger)	●	⊖	×	×	×	●
VS 12 A (ohne Ableger)	●	⊖	×	×	×	●
VS 12 D (mit Ableger)	●	×	×	×	×	●
VS 12 D (ohne Ableger)	●	×	×	×	×	●
A 400	●	×	×	×	×	●
A 400 FB	●	×	×	×	×	●
<b>SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINEN</b>						
<b>manuell</b>						
GSC 280 (150mm Alu.einteilig)	● ●	● ●	× ×	× ×	● ●	● ●
GSP V (25° Low, EU)	●	●	×	×	●	●
GSP V (25° High, USA)	●	●	×	×	●	●
GSP H 0°	● ●	● ●	⊖ ⊖	× ×	● ●	● ●
GSP H 18°	● ●	● ●	⊖ ⊖	× ×	● ●	● ●
GSP H 25° Low	● ●	● ●	⊖ ⊖	× ×	⊖ ⊖	● ●
GSP H 25° High	● ●	● ●	⊖ ⊖	× ×	⊖ ⊖	● ●
<b>Voll-/Halbautomaten</b>						
GSP HD 18° Low	● ●	● ●	● ●	× ×	● ●	● ●
GSP HD 18° Low - Einspannschlitten	● ●	● ●	● ●	× ×	● ●	● ●
GSP HD 25° Low	● ●	● ●	● ●	× ×	● ●	● ●
GSP HD 25° High	● ●	● ●	● ●	× ×	● ●	● ●

**LEGENDE**

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

WOZU?			WO?			DIMENSIONEN		MAX. SCHNEIDGUTGRÖSSEN	
VORSCHNEIDEN	PRÄSENTIEREN	BEDIENVERKAUF	LADENBEREICH (THEKE)	GROSSKÜCHEN/GASTRO	INDUSTRIE	MESSER- Ø [mm]	AUFSTELLFLÄCHE [mm * mm]	SCHNEIDGUTGRÖSSEN RUND Ø [mm]	SCHNEIDGUTGRÖSSEN □ [mm]
x	⊖	●	●	●	x	220	408*257	150	200*130
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	280 280	503*371   503*371	195 170	230*170   230*160
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	280 280	503*371   503*371	192 170	215*170   230*170
x	⊖	●	●	●	x	280	466*395	190	230*165
x	⊖	●	●	●	x	330	520*430	225	260*175
x	⊖	●	●	●	x	330	605*430	225	310*175
x	⊖	●	●	●	x	350	605*430	270	315*245
x	⊖	●	●	●	x	370	605*430	267	363*228
x	⊖	●	●	●	x	350	605*430	263	307*237
x	⊖	●	●	●	x	370	605*430	263	335*228
●	●	●	●	●	x	280	462*395	145	230*145
●	●	●	●	●	x	280	462*395	190	230*145
●	●	●	●	●	x	330	515*430	180	240*175
●	●	●	●	●	x	330	515*430	225	260*175
●	●	⊖	●	●	●	330	515*430	180	240*175
●	●	⊖	●	●	●	330	515*430	225	260*175
●	●	⊖	●	●	●	330	410*490	180	240*170
●	●	⊖	⊖	●	●	330	410*490	180	240*170
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	280 280	535*423   535*423	165 145	230*120   230*100
x	⊖	●	●	●	x	330	532*478	228	290*160
x	⊖	●	●	●	x	330	532*478	202	290*126
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	350 350	532*478   532*478	260 235	290*246   290*235
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	330 330	532*478   532*478	235 220	290*188   290*160
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	330 330	530*480   530*480	228 210	290*160   290*130
x x	⊖ ⊖	● ●	● ●	● ●	x x	330 330	530*480   530*480	202 180	290*126   290*100
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	330 330	532*444   532*444	235 220	290*188   290*160
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	330 330	532*444   532*444	208 208	270*153   270*130
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	330 330	532*444   532*444	228 210	290*160   290*130
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	330 330	532*444   532*444	202 180	290*126   290*100

.....  
Halbautomat: Automatischer Ableger – manueller Schlitten z.B. VS 11 A und VS 12 A

Vollautomat: Automatischer Ableger – automatischer Schlitten z.B. VS 12 D

#### MEMBERS OF THE BIZERBA GROUP

Bizerba GmbH & Co. KG  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen  
Deutschland

Tel: +49 (0)74 33-12-0  
Fax: +49 (0)74 33-12-26 96  
Info@bizerba.com

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

Bizerba GmbH & Co. KG  
Birostraße 12  
1230 Wien  
Österreich

Tel: +43 1 61068-0  
Fax: +43 1 61068-310  
Info@bizerba.at

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

Obrecht Technologie AG  
Industriestraße 169  
8957 Spreitenbach  
Schweiz

Tel: +41 56 41864-44  
Fax: +41 56 41864-40  
Info@obrecht-tech.ch

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

Bizerba België N.V.  
Industrielaan 4  
1702 Groot-Bijgaarden  
Belgien

Tel: +32 2 46600-81  
Fax: +32 2 46614-64  
Info@bizerba.be

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

III/1000.50d © 1. Auflage. Änderungen vorbehalten. 051360

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