

BIZERBA

■ ... closer to your business

Ideal für Frischfleisch und Schinken ...

... Manuelle Schneidemaschinen VS 12 F / VS 12 F-P:

Kräftig – präzise – wirtschaftlich



VS 12 F

Die VS 12 F eignet sich dank eines zusätzlichen Zuführschlittens und großflächiger Schneidgutauflage besonders gut für Frischfleisch und Schinken und ermöglicht, diese Produkte mit minimalsten Verlusten aufzuschneiden. Auch andere Wurstwaren, Speck, Rauchfleisch, Braten, Roastbeef, Rouladen, schnittfestes Gemüse sowie verschiedene Brotsorten sind hervorragend verarbeitbar. Zum Aufschnitt von Parma-, Serrano- und alle anderen Schinkenspezialitäten – auch mit Knochen – ist die VS 12 F-P u.a. mit einem speziellem Einspannschlitten ausgestattet.

Spielend leichtes Handling

- Leichter Schlittenlauf dank der im Maschinengehäuse geschützt gelagerten Schlittenführung
- Sauberes, müheloses Gleiten des Schneidgutes über Gleitrillen auch an der Schlittenrückwand
- Durch ergonomisch optimierten Resthalter arm
 - Einhändige Zuführung des Schneidgutes zum Messer unter gleichzeitiger Handführung an der Schlittenrückwand
 - Aufschneiden bis zum letzten Rest und ohne Verkrampfen der den Schlitten führenden Hand
- Schnittstärkeneinstellung mit Möglichkeit zur Feineinstellung
- Verbesserte Hygiene durch leicht abnehmbaren Schleifapparat

Qualität und Sicherheit

- Geschlossene Messerabdeckung mit zusätzlichem Handgriff zur leichten Abnahme



VS 12 F-P

- Höchste Sicherheit durch Schutzschaltung (Ein/Aus) mit Wiederanlaufperre (bei Stromausfall)
- Geräuscharmer, wartungsfreier Messerantrieb
- Minimierung der An- und Abschnittsverluste durch Resthalter
- Nachstellbare Anschlagplatte und Schneidgutabstützung im unteren Messerbereich für ein besseres Schneidergebnis
- Minimiertes Gefährdungspotenzial durch Abdeckung des gesamten Schneidebereichs beim Schleifvorgang

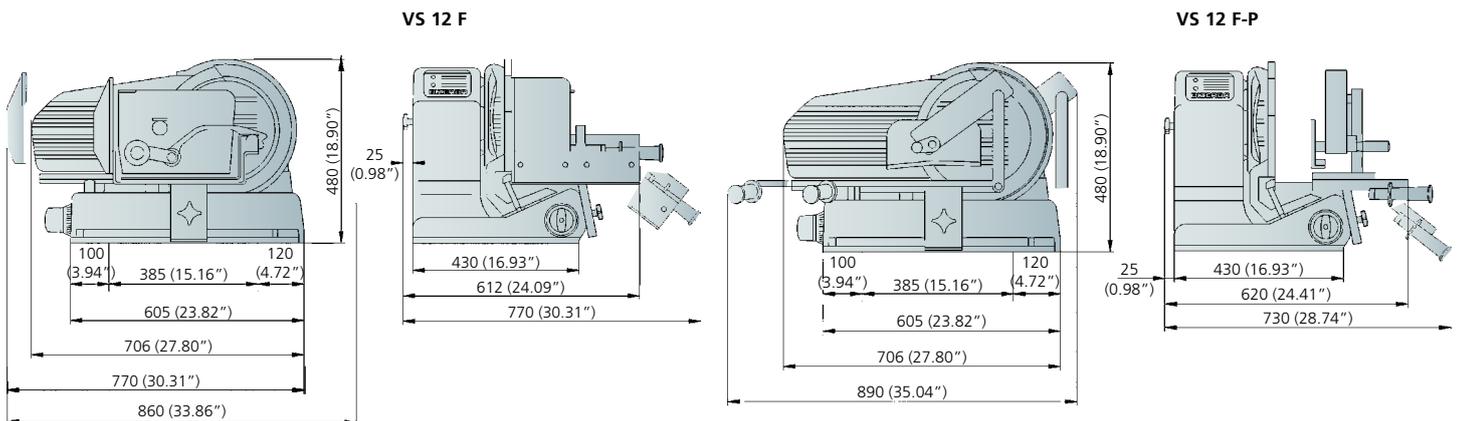
Reinigung und Hygiene

- Schnelle Demontage der zur Reinigung abnehmbaren Teile
- Resthalter mit Magnetbefestigung zur schnelleren Montage/Demontage
- Schwenkbarer Abstreifer ohne Schmutzecken und -kanten
- Sämtliche Bereiche gut zugänglich
- Tropfwassergeschützte Folientastatur
- Komfortabel zu reinigen dank optional erhältlicher Ceraclean Oberfläche

■ Schutzart		IP 33		
■ Stromart				
Einphasenwechselstrom	Spannung*	230 V	120 V	220 V
	Frequenz	50 Hz	60 Hz	60 Hz
	Nennstromaufnahme	1,8 A	3,3 A	1,7 A
Dreiphasenwechselstrom	Spannung*	230/400 V		
	Frequenz	50 Hz		
	Nennstromaufnahme	1,2/0,68 A		

*Je nach Land unterschiedliche Spannungen, spezielle Daten auf Anfrage

	VS 12 F	VS 12 F-P
■ Außenmaße	706 x 612 x 480 mm / 27.8" x 24.1" x 18.9"	706 x 620 x 480 mm / 27.8" x 24.4" x 18.9"
■ Aufstellfläche	605 x 430 mm / 23.8" x 16.9"	605 x 430 mm / 23.8" x 16.9"
■ Arbeitsfläche	860 x 770 mm / 33.9 x 30.3"	890 x 730 mm / 35 x 28.7"
■ Messerdurchmesser	330/350/370 mm / 13/13.8/14.6"	350/370 mm / 13.8/14.6"
■ Messerdrehzahl	266 U/min (266 rpm)	266 U/min (266 rpm)
■ Max. Schneidgutgröße		
Messerdurchmesser 330 mm	Rund Ø, 225 mm / 8.9"	-
Messerdurchmesser 350 mm	Rechteckig, 310 x 175 mm / 12.2 x 6.9"	-
Messerdurchmesser 370 mm	Rund Ø, 270 mm / 10.6"	Rund Ø, 263 mm / 10.4"
	Rechteckig, 315 x 245 mm / 12.4 x 9.6"	Rechteckig, 307 x 237 mm / 12.1 x 9.3"
	Rund Ø, 267 mm / 10.5"	Rund Ø, 263 mm / 10.4"
	Rechteckig, 363 x 228 mm / 14.3 x 9"	Rechteckig, 335 x 228 mm / 13.2 x 9"
■ Schnittstärkeneinstellung		
Stufenlos	0 - 24 mm / 0 - 0.94"	0 - 24 mm / 0 - 0.94"
Feineinstellung	0 - 3 mm / 0 - 0.12"	0 - 3 mm / 0 - 0.12"
■ Gewicht	ca. 48 kg / 105.8 lbs	ca. 50 kg / 110.2 lbs
■ Verpackungsdaten	Karton (L x B x H) 900 x 825 x 630 mm / 35.4 x 32.5 x 24.8"	
Gesamtgewicht	ca. 58 kg / 127.9 lbs	ca. 61 kg / 134.5 lbs
■ Zusatzausstattung	Integrierte Waage, Schneidgutfixierung, Ceraclean-Oberflächenveredelung, Ceraclean Messer, Käsemesser, Brotmesser, abnehmbarer Schlitten. Spezielle Daten auf Anfrage.	



Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland
Tel. +49 7433 12-0
Fax +49 7433 12-2696
marketing@bizerba.com
www.bizerba.com

Bizerba Ges.m.b.H. & Co.KG
Birostraße 12
1230 Wien
Österreich
Tel. +43 1 61068-0
Fax +43 1 61068-310
info@bizerba.at
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

Bizerba België N.V.
Industrialaan 4
1702 Groot-Bijgaarden
Belgien
Tel. +32 2 46600-81
Fax +32 2 46614-64
info@bizerba.be
www.bizerba.be