

# 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 Wiederanlaufsperrung (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

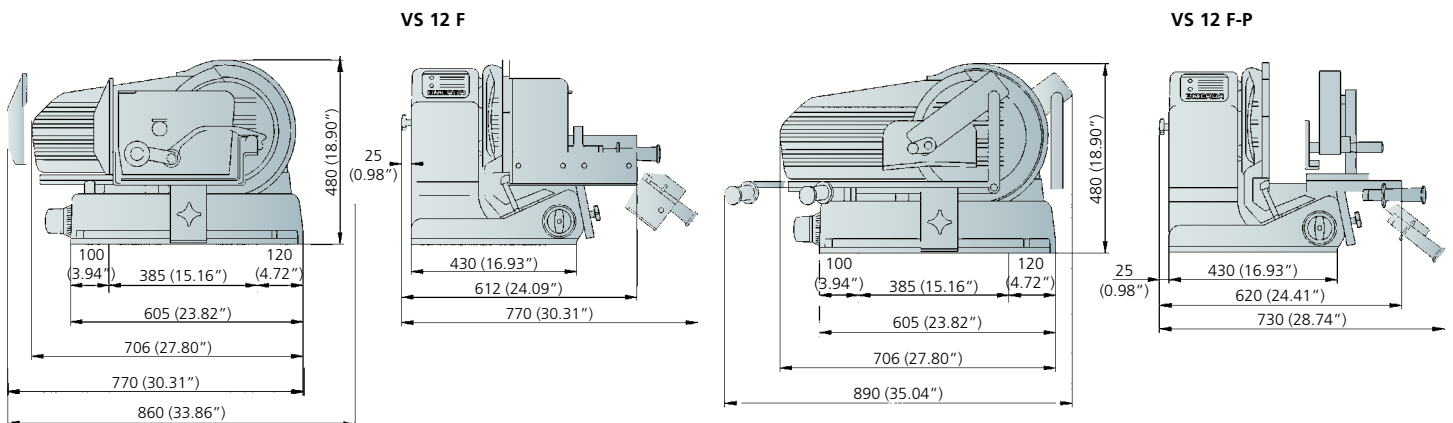
### Reinigung und Hygiene

- 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

<b>■ Schutzart</b>		IP 33		
<b>■ Stromart</b>				
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

	<b>VS 12 F</b>	<b>VS 12 F-P</b>
<b>■ Außenmaße</b>	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"
<b>■ Aufstellfläche</b>	605 x 430 mm / 23.8" x 16.9"	605 x 430 mm / 23.8" x 16.9"
<b>■ Arbeitsfläche</b>	860 x 770 mm / 33.9 x 30.3"	890 x 730 mm / 35 x 28.7"
<b>■ Messerdurchmesser</b>	330/350/370 mm / 13/13.8/14.6"	350/370 mm / 13.8/14.6"
<b>■ Messerdrehzahl</b>	266 U/min (266 rpm)	266 U/min (266 rpm)
<b>■ Max. Schneidgutgröße</b>		
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"
<b>■ Schnittstärkeneinstellung</b>		
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"
<b>■ Gewicht</b>	ca. 48 kg / 105.8 lbs	ca. 50 kg / 110.2 lbs
<b>■ Verpackungsdaten</b>	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
<b>■ Zusatzausstattung</b>	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