

Datenblatt

VSC280 W

BIZERBA

Platzsparende und ergonomische Schneidemaschine für grammgenaues Schneiden dank integrierter Kontrollwaage. Kraftvoll, hygienisch, sparsam. Ideal als Alleschneider in Küchen oder als manuelle Schneidemaschine im Verkauf.



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

Produktbeschreibung

Die kompakte VSC280 Schneidemaschine, kombiniert mit Kontrollwaage, erfüllt neben höchsten Ansprüchen in puncto Hygiene, Ergonomie und Energieeffizienz, auch den Bizerba Integrationsgedanken. Sie überzeugt durch grammgenaues Schneiden in einem Arbeitsgang, genau nach Kundenwunsch.

Eine weitere Besonderheit ist die integrierte Emotion-Technologie, die hohe Energieeffizienz durch lastabhängigen Stromverbrauch erlaubt. Erlebbar wird dies durch eine kühlere Maschinenoberfläche für länger frisches Schneidgut, bei deutlich reduzierten Energiekosten.

Darüber hinaus wartet das Gerät mit der Ceraclean®-Oberfläche auf, die nicht nur leicht zu reinigen ist, sondern auch dafür sorgt, dass das Schneidgut leicht über die Schlittenplatte gleitet.

Die VSC280 W ist hervorragend geeignet für den täglichen Gebrauch in Gastronomie und Einzelhandel.



VSC280 W

Highlights

- Kombination aus Schneidemaschine und Kontrollwaage
- Hygienisches Design:
 - Einteiliges Maschinengehäuse und Bodenplatte
 - Hochwertige Bizerba Komponenten und Ceraclean® Oberfläche
 - Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- 10° Messerschragstellung: Optimale Ergonomie, verbesserte Übersicht
- Innovative Messerabdeckung: Intelligentes Schnellverschluss-System für einfache und sichere Montage und Demontage
- Flexibles Schneiden:
 - Motorturm: Lässt Platz für dicke Tranchen
 - Schnittstärkeneinstellung mit Feineinstellung auch für feine Scheiben
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nullenergieverbrauch im ausgeschalteten Zustand
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Intuitive Bedienung auf höchstem Sicherheitsstandard
- Resthalterplatte komplett abnehmbar



VSC280 W



mit integrierter Kontrollwaage

*Optionen

- Individuelle Ausstattung:
 - Messervarianten: Ceraclean® Messer, Käsemesser (Hohlkehle), Brotmesser
 - Resthalter: glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Schlitten: einteilig komplett aus Aluminium oder mit transparenter Rückwand
 - Messerabdeckung: offen, geschlossen
- Schneidgutfixierung
- Aufstellung: Aufstelleiste, GummifüÙe

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-StraÙe 65
72336 Balingen

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

www.bizerba.com