**Ручной вертикальный слайсер VSC280**

**Мощный универсальный слайсер для кухни и торговли: высокая эффективность на небольшой площади**

Прекрасно подходит для всех случаев, когда необходима ручная нарезка, - вареных колбас и ветчин, кускового сыра и сырокопченых изделий, таких как салями или сыровяленый окорок.
Уход за машиной - простой и удобный, благодаря поверхности, обработанной по технологии Ceraclean®, отличным свойствам скольжения, высокому уровню эргономичности и абсолютной безопасности для оператора.
Съемные части без проблем моются в посудомоечной машине и затем быстро и легко устанавливаются в машину. Поверхности, обработанные по технологии Ceraclean®, можно легко чистить вручную.

**Область применения**

* особенно подходит для эксплуатации на небольших рабочих площадях в кухнях и столовых
* работа у прилавка

**Основные преимущества**

* **Эргономичность и точность**: Положение ножа под углом 10° при максимальном раскрытии - универсальное решение для продуктов разных размеров. Точная настройка толщины ломтика гарантирует ювелирно тонкую нарезку.
* **Прочность:** VSC280 - модельный ряд для небольших предприятий. Тем не менее, машины изготавливаются из точно сконструированных модулей с использованием профессиональной приводной техники.
* **Энергоэффективность**: Приводная техника Emotion® отвечает за длительный срок службы электрических модулей.
* **Надежность и легкость в эксплуатации**: Управлять слайсером и осуществлять профилактический уход, включая демонтаж для очистки, можно буквально играючи, без использования вспомогательных средств. При этом лезвие ножа всегда надежно защищено!
* **Длительный срок службы и высокий уровень гигиены**: Поверхность машины, обработанная по технологии Ceraclean®, а также соединительные элементы на волокнистой основе (ETL-Sanitation-Label), способствуют длительному сроку службы слайсера и его оптимальной защите от микроорганизмов.

**Минимальное потребление энергии**

С использованием интеллектуальной системы Emotion® компания Bizerba задала новый стандарт в параметрах усилия при нарезке и энергоэффективности. Ни одна другая концепция привода не связывает минимальное потребление энергии - во время холостого хода - с сильнейшим двигателем, во всяком случае в ручных слайсерах этого класса.

* Ваши инвестиции оправдываются длительным сроком службы привода
* Обеспечивается щадящая нарезка продуктов, поскольку зона укладки не нагревается

**Гигиена**

Заточные устройства Bizerba представляют собой отдельные блоки. Поэтому высокий уровень гигиены сохраняется даже во время выполнения нарезки. Как и другие съемные модули, эти устройства также приспособлены для мытья в посудомоечной машине.

* Нож вогнутой заточки, твердохромированный
* Нож вогнутой заточки, Ceraclean®
* Нож для сыра, твердохромированный
* Ножевые кожухи - открытые или закрытые
* Держатели остатка продукта - с заостренными концами или гладкие
* Фиксатор нарезаемого продукта
* Установочная панель или резиновые ножки
* Возможность интеграции контрольных весов, поверяемых с помощью системы Bizerba K-Flex

**Напряжение**

* 120 В / 200 В

**Материал корпуса**

* Bizerba Ceraclean®
* Соединительные элементы на волокнистой основе

**Место установки Д x Ш**

* 503 x 371 мм / 19,8” x 14,6”

**Максимальные размеры Д x Ш x В**

* 618 х 687 х 426 мм / 23,4" х 27,0" х 16,8"

**Диаметр ножа**

* 280 мм / 11,0”

**Ориентировка ножа**

* наклонное положение под углом 10°

**Проход для продуктов**

* Высота: 130 мм / 5,0"
* Ширина: 230 мм / 9,1”
* Для продуктов круглого сечения: 170 мм / 6,7"

**Регулировка толщины ломтиков**

* Плавная 0 - 20 мм / 0 - 0,8”
* Точная настройка 0 - 3 мм / 0 - 0,1

**Класс защиты**

* IP33