**Ручной слайсер для нарезки под углом Validoline GSP H**

**Ручной слайсер премиум-класса для нарезки под углом задает мировые стандарты эргономичности, гигиены и безопасности.**

Для работы ручного слайсера используется гравитация. Благодаря эрнономичной наклонной позиции каретки и ставшей нарицательным точности Bizerba, на слайсере легко нарезается даже продукт с большим весом. Этот слайсер выделяется благодаря своему разнообразию исполнений. Индивидуальный и мощный слайсер для нарезки различных видов продукции в ручном режиме.  
Сердцем машины является мощный привод ножа.  
GSP H может иметь исполнение с поверхностью Ceraclean®, которая не только обеспечивает удобную очистку слайсера, но и легкую подачу продукта к ножу.

**Область применения**

* особенно подходит в качестве универсального устройства для кухни и столовой
* работа у прилавка

**Основные преимущества**

* Для каждой области применения подбирается соответствующее исполнение каретки
* Сливной желоб у системы нарезки и защита от стекающих жидкостей помогают сохранить чистоту рабочего места
* Гигиеничная поверхность Ceraclean® (опция)
* Энергетический пакет безопасности (опция) обеспечивает автоматический переход ножа в режим старт/стоп, - через устройство настройки толщины ломтика

**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.

Продуманная конструкция, тщательный подбор материалов для изготовления слайсера и умные решения, такие как подъемное устройство для всей машины, - заботятся о том, чтобы ручная очистка выполнялась легко и быстро.

**Безопасность**

Благодаря опциональному пакету безопасности "Illumination" пользователи с первого знакомства узнает о режимах работы машины. Таким образом, риск получения травмы работниками снизился.

* Различные варианты исполнения ножей под разные виды продуктов
* Различные варианты исполнения ножевых кожухов для разных размеров продуктов
* Исполнение каретки с учетом особенностей конкретного продукта: с фиксатором или держателем продукта, а также специальные фиксаторы, например, для томатов
* Фиксатор нарезаемого продукта
* Установка на закрытую раму или на опорные ножки, опционально может поставляться с подъемным устройством
* Статические контрольные весы в дополнение

**Напряжение**

* 120 В / 230 В

**Материал корпуса**

* Анодированный алюминий
* Bizerba Ceraclean® (опция)
* Соединительные элементы на волокнистой основе
* Использование прозрачных пластиков для контакта с продуктами питания

**Место установки Д x Ш**

* 532 x 478 мм / 20,9“ x 18,8“

**Максимальные размеры Д x Ш x В**

* GSP H 0°: 770 x 769 x 567 мм / 30,3“ x 30,3“ x 22,3“
* GSP H 18° L: 801 x 751 x 562 мм / 31,5" х 29,6" х 22,1"
* GSP H 25° L: 809 x 906 x 574 мм / 31,9" х 35,7" х 22,6"
* GSP H 25° H: 808 x 908 x 598 мм / 31,8" х 35,7" х 23,5"

**Диаметр ножа**

* 330 мм / 13,0”
* Исключение GSP H 0°: 350 мм / 13,8"

**Угол наклона каретки**

* 0°, 18° или 25° к оператору

**Ориентировка ножа**

* Наклонное положение под углом 40°

**Макс. проход для продуктов**

* Высота: Между 126 и 246 мм / 5,0" - 9,7"
* Ширина: 290 мм / 11,4"
* Для продуктов круглого сечения: Между 202 и 260 мм / 8,0" - 10,2"

Максимальный проход для продуктов зависит от варианта исполнения каретки. Модель GSP H 0  имеет самый большой проход для продуктов, а модель GSP H 25  - самый маленький.

**Регулировка толщины ломтиков**

* Плавная 0 - 24 мм / 0 - 0,9”
* Точная настройка 0 - 3 мм / 0 - 0,1

**Класс защиты**

* IP33