**Ручной вертикальный слайсер VS12 F**

**Уникальный для нарезки крупных продуктов, мощный при работе в ручном режиме**

Вертикальное перемещение каретки обеспечивает эргономичную, прямую работу, не препятствуя при этом оптимальному обзору результата нарезки.  
Сердцем машины является мощный привод ножа, который опционально дополняется интеллектуальной системой управления Emotion®. Кроме того, слайсер VS12 F может быть оборудован специальной поверхностью Ceraclean®, которая обеспечивает не только простую чистку слайсера, но и легкую подачу продукта к ножу.

**Область применения**

* особенно подходит в качестве универсального устройства для цеха подготовки, кухни и столовой
* для прилавка со свежим мясом

**Основные преимущества**

* Идеально гигиеничный дизайн: демонтаж без использования инструментов и возможность мойки некоторых частей в посудомоечной машине (Ceraclean®), открытая конструкция для удобной ручной очистки.
* Точная настройка толщины ломтика в диапазоне 0 - 3 мм
* Мощный двигатель Bizerba, опционально может быть доработан интеллектуальной системой управления "Emotion": энергосберегающая работа с низким уровнем шума и практически без нагрева зоны укладки продукта
* Гигиеничная поверхность Ceraclean® (опция)
* Дополнительный держатель продукта в каретке для простой подачи даже прилипающей продукции, как, например, сырое мясо
* Минимальная степень опасности, благодаря закрыванию всей зоны нарезки во время заточки ножа
* Тонкая регулировка компонентов машины, обеспечивающих качество и точность нарезки в течение всего срока службы ножа
* Уход за машиной - простой и удобный, благодаря поверхности, обработанной по технологии Ceraclean®, отличным свойствам скольжения, высокому уровню эргономичности и абсолютной безопасности для оператора. Съемные детали можно мыть в посудомоечной машине или вручную.
* Обработка поверхности Ceraclean®
* Режим энергосбережения Emotion®
* Варианты исполнения ножа: нож Ceraclean®, нож для нарезки сыра, нож для нарезки хлеба
* Исполнение со встроенными весами до 3 кг / 2 г
* Фиксатор нарезаемого продукта

**Напряжение**

* 120 / 230 В, однофазный переменный ток
* 100 - 120 / 220 - 240 В, однофазный переменный ток с Emotion®
* 400 В, трехфазный переменный ток

**Материал корпуса**

* Анодированный алюминий
* Ceraclean® (опция)

**Место установки (Д x Ш)**

* 607 x 433 мм / 23,9” x 17,1”

**Макс. размеры (Д x Ш x В)**

* VS12 F33: 669 х 739 х 479 мм / 26,3" х 29,1" х 18,9"
* VS12 F35: 845 х 791 х 515 мм / 33,3" х 31,1" х 20,3"
* VS12 F37: 918 х 863 х 496 мм / 36,1" х 34,0" х 20,1"

**Диаметр ножа**

* 330 мм / 13,0”
* 350 мм / 13,8”
* 370 мм / 14,6”

**Проход для продуктов**

* Для продуктов круглого сечения: Ø 270 мм / 10,6”
* VS12 F33 (В x Ш): 225 x 260 мм / 8,9” x 10,2”
* VS12 F35 (В x Ш): 260 x 315 мм / 10,2” x 12,4”
* VS12 F37 (В x Ш): 290 x 360 мм / 11,4” x 14,2”

**Регулировка толщины ломтиков**

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

**Класс защиты**

* IP33