**Ручной вертикальный слайсер VS12**

**Ручной вертикальный слайсер премиум-класса - устанавливает мировые стандарты с точки зрения эргономики, гигиены и безопасности.**

Этот слайсер выделяется благодаря своему разнообразию исполнений. Индивидуальный и мощный слайсер для нарезки различных видов продукции 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 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 кухни и столовой
* работа у прилавка

**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)
* 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
* Держатель остатка: гладкий, рифленый, с шипами
* Фиксатор нарезаемого продукта
* Устройство наклонной нарезки

**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)**

* 518 x 430 мм / 20,4” x 16,9”

**Макс. размеры (Д x Ш x В)**

* 669 х 739 х 479 мм / 26,3" х 29,1" х 18,9"

**Диаметр ножа**

* 330 мм / 13,0”

**Проход для продуктов**

* Для продуктов круглого сечения: Ø 225 мм / 8,9”
* Высота: 225 мм / 8,9”
* Ширина: 260 мм / 10,2”

**Регулировка толщины ломтиков**

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

**Класс защиты**

* IP33