**Автоматический слайсер для нарезки под углом GSP HD**

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

Для работы автоматического слайсера используется гравитация. Благодаря эргономичной наклонной позиции каретки и ставшей нарицательным точности Bizerba, на слайсере легко нарезается даже продукт с большим весом. Серво-привод для облегчения работы кареткой при ручной нарезке или автоматический процесс нарезки? Какой бы вариант Вы ни выбрали, - наши слайсеры позволят Вам работать без напряжения, и сэкономят время для Вашего общения с покупателями у прилавка.
Преимуществом GSP HD является большое разнообразие вариантов нарезки. Это позволяет нарезать различные виды продуктов в ручном и автоматическом режиме.
Сердцем слайсера является мощное и интеллигентное устройство - привод ножа Emotion®. Благодаря ему экономится энергия, минимизируется уровень шума в торговом зале и практически не происходит нагрева машины от ножа и зоны укладки (важный фактор для длительного сохранения свежести продукта).
GSP HD 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
* Рабочее время можно существенно экономить за счет автоматических процессов, и тогда альтернативой ручным слайсерам становится GSP HD

**Основные преимущества**

* Для каждой области применения подбирается соответствующее исполнение каретки
* Энергоэффективный привод Emotion® с низким уровнем шума также препятствует нагреванию зоны укладки продукта
* Сливной желоб у системы нарезки и защита от стекающих жидкостей помогают сохранить чистоту рабочего места
* Благодаря гигиеничной поверхности Ceraclean® (опция), все съемные части слайсера можно мыть в посудомоечной машине
* Энергетический пакет безопасности (опция) обеспечивает автоматический переход ножа в режим старт/стоп, - через устройство настройки толщины ломтика

Изображение изделия и технические данные могут отличаться и при известных обстоятельствах могут отсутствовать в Вашей стране.

**Опции**

* 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 и салата
* Фиксатор нарезаемого продукта
* Установка на закрытую раму или на опорные ножки, опционально может поставляться с подъемным устройством
* Статические контрольные весы в дополнение

**Технические характеристики**

**Напряжение**

* 120 В / 230 В, однофазный переменный ток

**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 444 мм / 20,9" x 17,5"

**Максимальные размеры Д x Ш x В**

* GSP HD 18° L: 801 х 776 х 601 мм / 31,5" х 30,6" х 23,7"
* GSP HD 25° L: 808 х 908 х 630 мм / 31,8" х 35,7" х 24,8"
* GSP HD 25° H: 809 х 906 х 606 мм / 31,9" х 35,7" х 23,9"

**Диаметр ножа**

* 330 мм / 13,0”

**Производительность по нарезке**

* 35 - 90 резов в минуту

**Угол наклона каретки**

0°, 18° или 25° к оператору

**Ориентировка ножа**

Наклонное положение под углом 40°

**Макс. проход для продуктов**

* Высота: Между 126 и 188 мм / 5,0" - 7,4"
* Ширина: 290 мм / 11,4"
* Для продуктов круглого сечения: Между 202 и 235 мм / 8,0" - 9,3"

Максимальный проход для продуктов зависит от варианта исполнения каретки. Модель GSP HD 18  L имеет самый большой проход для продуктов, а модель GSP HD 25  L - самый маленький.

**Регулировка толщины ломтиков**

* Плавная 0 - 24 мм / 0 - 0,9”
* Точная настройка 0 - 3 мм / 0 - 0,12

**Класс защиты**

* IP33