**Автоматический вертикальный слайсер VSI**

**Гигиеничный автоматический слайсер с функцией встроенного контроля заданного веса идеально подходит для работы в пищевой промышлености, розничной торговле и на фабриках**

Настольная модель слайсера VSI идеально подходит для работы на прилавках. Слайсер впечатляет высокой производительностью при минимальном потреблении энергии благодаря интеллектуальной системе Emotion®. Благодаря функции встроенного контроля, заданный вес достигается даже при нарезке натуральных продуктов. Для современной и безопасной эксплуатации он оснащен сенсорным дисплеем с интуитивным интерфейсом.

**Область применения**

* Слайсер подходит для ручной перекладки нарезанного продукта в упаковку или на тарелку
* Порции также могут нарезаться непосредственно на тарелку

**Основные преимущества**

* Встроенные весы для контроля и оптимизации веса
* Гигиенический дизайн для легкой очистки корпуса. Легкий и удобный уход, съемные части легко снимаются без инструментов. Форма корпуса предотвращает скопление остатков продукта или жидкостей, благодаря чему рабочая поверхность не загрязняется
* Высокая производительность при минимальном потреблении энергии благодаря системе Emotion®
* Сенсорный дисплей с индивидуализированным пользовательским интерфейсом с функцией оповещения (для превентивного обслуживания или в случае операционных ошибок) и функцией мониторинга (для истории всех действий и степени интенсивности использования слайсера), а также возможности e-Service от Сервисной службы Bizerba
* Благодаря программному обеспечению, заказчик может оперировать данными в режиме реального времени

**Интуитивное управление**

Работа на слайсере выполняется легко - без больших затрат времени на освоение рабочих процессов. Легко настраиваемая система управления, содержащая объемный блок памяти для артикулов - неоспоримое преимущество VSI и прекрасное решение по автоматизации рабочих процессов. Данные о продукте могут быть дополнены фотографиями.

**Быстрое техобслуживание и очистка**

VSI полностью соответствует высоким требованиям к гигиене в соответствии с NSF Ansi 8/2012. При этом особое значение уделяется эргономичности в работе и чистке!

* Механическое соединение и система обмена сигналами с внешними устройствами, такими как
* интерливеры (вложения вкладышей), дозировщик лотков и упаковочными машинами
* Подставка передвижная и неподвижная
* Встроенные контрольные весы для взвешивания порций
* Укладка продукта на стол или конвейер

**Напряжение**

* 100 В / 120 В / 240 В, однофазный переменный ток

**Материал корпуса**

* Анодированный алюминий
* Нержавеющая сталь для функциональных элементов
* Пластик

**Место установки (Д x Ш)**

* Стол: 606 x 628 мм / 23,9" x 24,7"
* Стойка: 800 x 847 мм / 31,5" x 33,3"

**Макс. размеры (Д x Ш x В)**

* Каретка 400 мм: 936 x 1188 x 773 мм / 36,9" х 46,8" х 30,4"
* Каретка 600 мм: 936 x 1354 x 773 мм / 36,9" х 53,3" х 30,4"

**Диаметр ножа**

* 330 мм / 13,0”

**Макс. высота стопки**

* 90 мм

**Производительность по нарезке**

* 30 - 80 проходов/мин.

**Проход для продуктов**

* Для продуктов круглого сечения: Ø 180 мм / 7,1”
* Высота: 180 мм / 7,1”
* Ширина: 240 мм / 9,4”
* Длина: 400 или 600 мм / 23,6" или 15,7"

**Регулировка толщины ломтиков**

* 0,3 - 12 мм / 0,01 - 0,5”

**Класс защиты**

* IPx5