

BIZERBA

... closer to your business

Très performants même en continu ...

... Les trancheurs manuels VS 12 / VS 12 W :
rapides – robustes – précis au gramme près



VS 12



VS 12 C W

Le trancheur à charcuterie VS 12 dispose de possibilités d'utilisation variées. Une balance de contrôle est en option intégrée dans le trancheur VS 12. Le produit peut ainsi être parfaitement découpé et pesé en une seule opération, ce qui optimise la vente et permet d'augmenter significativement le chiffre d'affaires avec des portions d'un poids plus élevé.

Une utilisation simple

- Déplacement facile du chariot grâce à son guidage monté de manière protégée dans le châssis de la machine
- Glissement impeccable et sans peine du produit à découper grâce aux rainures et plus particulièrement sur le chariot
- Grâce à son bras pousse-talon ergonomique, l'amenée du produit complet vers la lame se fait naturellement et sans effort
- Réglage de l'épaisseur de coupe avec ajustage précis
- Hygiène parfaite grâce à l'appareil d'affûtage amovible

La qualité et la sécurité

- Cache lame fermé avec une poignée pour l'enlever facilement
- Sécurité maximale avec le circuit de protection (marche/arrêt) empêchant un redémarrage (en cas de panne de courant)

- Entraînement de la lame silencieux et sans entretien
- Minimisation des pertes d'entame et de coupe grâce à un pousse-talon optimisé
- Plaque de butée et support du produit à découper réglables pour un meilleur résultat de coupe
- Risque potentiel minimisé grâce au revêtement de toute la zone de coupe lors de l'affûtage

Le nettoyage et l'hygiène

- Démontage rapide des pièces amovibles pour le nettoyage
- Pousse-talon à fixation magnétique pour un montage/démontage plus rapide
- Construction compacte avec un châssis de montage fermé
- Racleur rabattable sans coins ni arêtes salissantes
- Toutes les zones sont faciles d'accès
- Clavier à membrane protégé contre les éclaboussures d'eau
- Facile à nettoyer grâce à la surface Ceraclean disponible en option

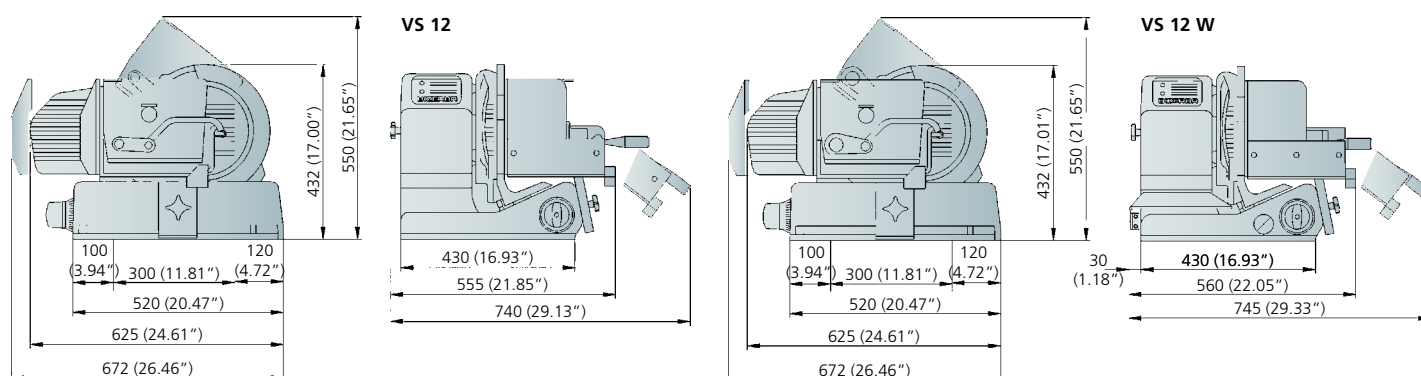
Degré de protection		IP 33		
Nature du courant				
Courant alternatif monophasé	Tension*	230 V	120 V	220 V
	Fréquence	50 Hz	60 Hz	60 Hz
	Courant nominal consommé	1,8 A	3,3 A	1,7 A
Courant alternatif triphasé	Tension*	230/400 V		
	Fréquence	50 Hz		
	Courant nominal consommé	1,2/0,68 A		

*Tensions différentes selon les pays, caractéristiques spéciales sur demande

	VS 12	VS 12 W
Dimensions d'encombrement	625 x 555 x 432 mm / 24.6" x 21.9" x 17.0"	625 x 560 x 432 mm / 26.6" x 22.0" x 17.0"
Surface d'installation	520 x 430 mm / 20.4" x 16.9"	520 x 430 mm / 20.4" x 16.9"
Surface de travail	672 x 740 mm / 26.5 x 29.1"	672 x 745 mm / 26.5" x 29.3"
Diamètre de la lame	330 mm / 13"	330 mm / 13"
Vitesse de la lame	266 tr/min (266 rpm)	266 tr/min (266 rpm)
Taille max. du produit à découper	Ø 225 mm / 8.9"	Ø 225 mm / 8.9"
	Rectangulaire (l x H) 260 x 175 mm / 10.2 x 6.9"	Rectangulaire (l x H) 260 x 175 mm / 10.2 x 6.9"
Réglage de l'épaisseur de coupe		
Progressif	0 - 24 mm / 0 - 0.94"	0 - 24 mm / 0 - 0.94"
Précis	0 - 3 mm / 0 - 0.12"	0 - 3 mm / 0 - 0.12"
Poids	Env. 40 kg / 88.2 lbs	Env. 43 kg / 94.8 lbs
Dimensions de l'emballage	Carton (L x l x H) 830 x 700 x 640 mm / 32.7 x 27.6 x 25.2"	
Poids total	Env. 49 kg / 108 lbs	Env. 52 kg / 114.6 lbs
Équipement supplémentaire	Fixation du produit à découper, dispositif de coupe en biais, finition Ceraclean, lame Ceraclean, lame à fromage, lame pour le pain.	
	Caractéristiques spéciales sur demande.	

Balance VS 12 W

Balance de contrôle	Sans vérification métrologique
Étendue de pesage	0 - 3000 g / 0 - 6.6 lbs
Échelon numérique	2 g / 0.004 lbs
Tare	100 %
Plateau de charge (L x l)	260 x 245 mm / 10.2 x 9.6"



Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG
 Wilhelm-Kraut-Straße 65
 72336 Balingen
 Allemagne
 Tel. +49 7433 12-0
 Fax +49 7433 12-2696
 marketing@bizerba.com
 www.bizerba.com

Bizerba France
 B.P. 90
 50, Rue de Malacombe
 38291 Saint Quentin
 Fallavier cedex
 France
 Tél. +33 (0)4 74 94 96 50
 Fax +33 (0)4 74 94 96 60
 commercial@bizerba.fr

Bizerba Belgique S.A.
 Industrialaan 4
 1702 Groot-Bijgaarden
 Belgique
 Tél. +32 2 466-0081
 Fax +32 2 466-1464
 info@bizerba.be
 www.bizerba.be

Bizerba (Suisse) S.A.
 Leutschenbachstrasse 45
 8050 Zürich
 Suisse
 Tel. +41 44 3 07-4444
 Fax +41 44 307-4466
 info@bizerba.ch
 www.bizerba.ch

Bizerba Canada Inc.
 2810 Argenta Road #9
 Mississauga
 Ontario L5N 8L2
 Canada
 Tel. +1 905 816-0498
 Fax +1 905 816-0497
 ca.info@bizerba.com
 www.bizerba.ca