

# 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

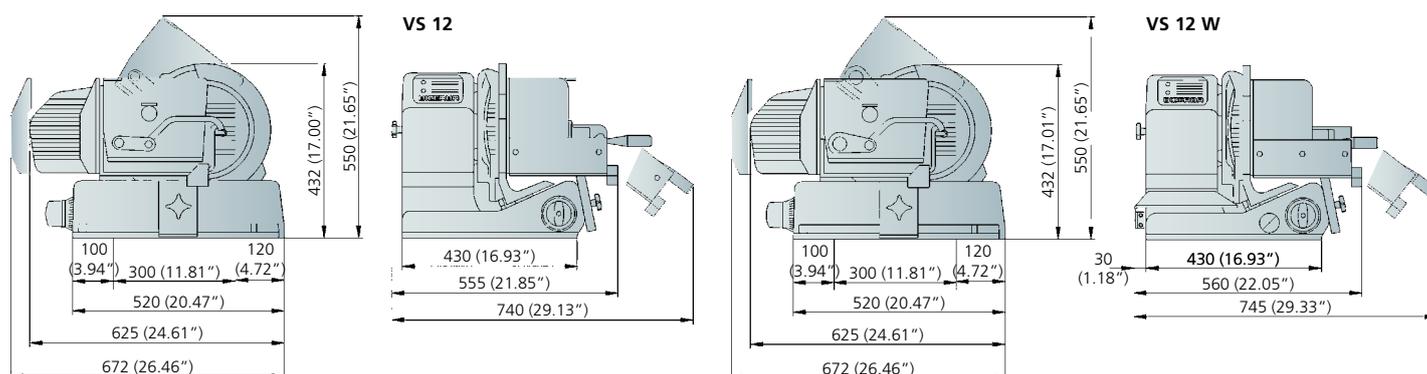
<b>Degré de protection</b>		IP 33		
<b>Nature du courant</b>				
Courant alternatif monophasé	Tension*	230 V	120 V	220 V
	Fréquence	50 Hz	60 Hz	60 Hz
	Courant nominal consommé	1,8 A	3,3 A	1,7 A
Courant alternatif triphasé	Tension*	230/400 V		
	Fréquence	50 Hz		
	Courant nominal consommé	1,2/0,68 A		

\*Tensions différentes selon les pays, caractéristiques spéciales sur demande

	VS 12	VS 12 W
<b>Dimensions d'encombrement</b>	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"
<b>Surface d'installation</b>	520 x 430 mm / 20.4" x 16.9"	520 x 430 mm / 20.4" x 16.9"
<b>Surface de travail</b>	672 x 740 mm / 26.5 x 29.1"	672 x 745 mm / 26.5" x 29.3"
<b>Diamètre de la lame</b>	330 mm / 13"	330 mm / 13"
<b>Vitesse de la lame</b>	266 tr/min (266 rpm)	266 tr/min (266 rpm)
<b>Taille max. du produit à découper</b>	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"
<b>Réglage de l'épaisseur de coupe</b>		
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"
<b>Poids</b>	Env. 40 kg / 88.2 lbs	Env. 43 kg / 94.8 lbs
<b>Dimensions de l'emballage</b>	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
<b>Équipement supplémentaire</b>	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

<b>Balance de contrôle</b>	Sans vérification métrologique
<b>Étendue de pesage</b>	0 - 3000 g / 0 - 6.6 lbs
<b>Échelon numérique</b>	2 g / 0.004 lbs
<b>Tare</b>	100 %
<b>Plateau de charge (L x l)</b>	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 Argentia Road #9  
 Mississauga  
 Ontario L5N 8L2  
 Canada  
 Tel. +1 905 816-0498  
 Fax +1 905 816-0497  
 ca.info@bizerba.com  
 www.bizerba.ca