

# BIZERBA

■ closer to your business

## Tradition et innovation ...

... Validoline GSC 280 : performance – efficacité – sécurité



## Validoline BIZERBA

**Trancheur gravitaire idéal pour les exigences spécifiques dans les cuisines ou pour la vente traditionnelle.**

Le trancheur gravitaire permet de trancher très aisément les produits lourds. Son cœur est formé par un moteur puissant avec un concept innovant de rendement. Même en cas de fortes sollicitations, la machine ne chauffe pas – l'énergie utilisée est uniquement employée pour la lame. La zone de réception des tranches ne chauffe pratiquement pas et garde ainsi le produit découpé frais plus longtemps.

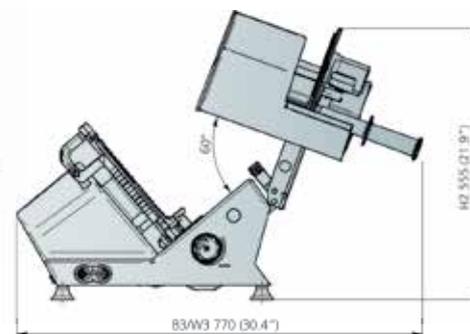
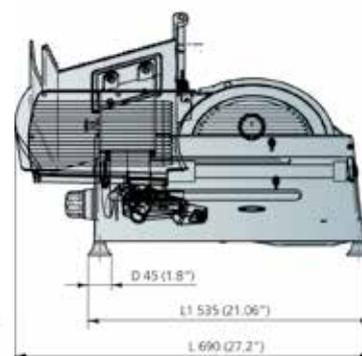
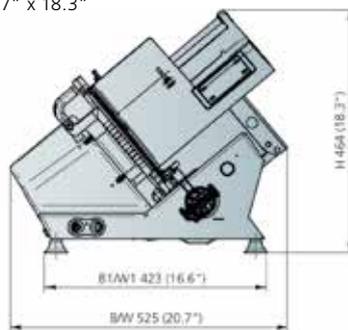
- Un rendement optimisé dans un petit espace
- Efficacité énergétique maximale grâce à la commande électronique
- Moteur Bizerba puissant
- Coûts d'exploitation réduits grâce au concept innovant de rendement
- Aucune consommation électrique en veille
- Inclinaison de 40° de la lame pour une utilisation ergonomique avec une précision maximale

- La zone de réception des tranches reste froide et le produit découpé reste ainsi frais
- Utilisation simple et sûre sans apprentissage
- Nettoyage confortable grâce à la surface Ceraclean®
- Guidage ciblé des jus de viande et des produits à découper
- Racleur, plaque du pousse talon et le cache lame entièrement amovibles
- Réglage de l'épaisseur de coupe avec possibilité d'ajustage précis
- Appareil d'affûtage amovible pour plus de sécurité et d'hygiène
- Design hygiénique avec le châssis moulé comprenant un carter sous l'appareil
- Système pour basculer le chariot en position de nettoyage innovant, simple et rapide
- Toutes les pièces amovibles peuvent passer au lave-vaisselle

**Ceraclean®**  
The essence of purity ...

## Validoline GSC 280 ...

■ <b>Degré de protection</b>	IP 33
■ <b>Tension</b>	120 V / 230 V
■ <b>Fréquence</b>	60 Hz / 50 Hz
■ <b>Puissance consommée</b>	200-240 V (50 Hz) : courant nominal consommé de 1,1 A 100-120 V (60 Hz) : courant nominal consommé de 2,1 A Ceraclean® de Bizerba
■ <b>Surface</b>	
■ <b>Surface d'installation</b>	
<b>L1 x l1 / L1 x W1</b>	535 x 423 mm / 21.1" x 16.7"
■ <b>Dimensions d'encombrement</b>	
<b>L x l x H / L x W x H</b>	690 x 525 x 464 mm / 27.2" x 20.7" x 18.3"
■ <b>Surface de travail</b>	
<b>L x l3 / L x W3</b>	690 x 770 mm / 21.2" x 30.4"
■ <b>Diamètre de la lame</b>	280 mm / 11.02"
■ <b>Vitesse de la lame</b>	240 tours/min (230 V / 50 Hz) 240 tours/min (120 V / 60 Hz)
■ <b>Inclinaison du chariot</b>	de 20°
■ <b>Inclinaison de la lame</b>	de 40°
■ <b>Taille max. du produit à découper</b>	Rond : Ø 170 mm / 6.7" Hauteur : 130 mm / 5" Largeur : 230 mm / 9.1"
■ <b>Réglage de l'épaisseur de coupe</b>	Progressif de 0 - 20 mm / 0 - 0.8" Réglage fin de 0 - 3 mm / 0 - 0.12"
■ <b>Poids</b>	29 kg / 63.93 lbs
■ <b>Dimensions de l'emballage</b>	Carton (L x l x H) 695 x 610 x 515 mm / 27.36" x 24.02" x 20.28" Poids total env. 36 kg (79.7 lbs)



### 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