

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.

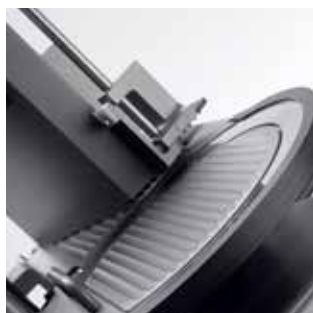
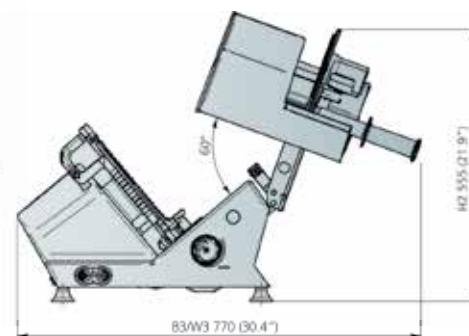
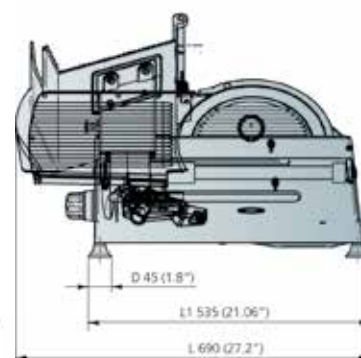
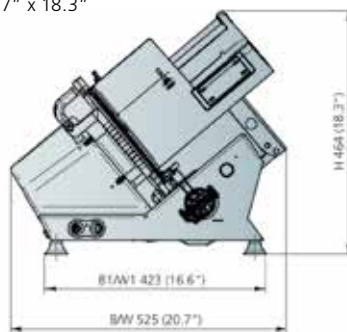
- Un rendement optimisé dans un petit espace
- Efficacité énergétique maximale grâce à la commande électronique
- Moteur Bizerba puissant
- Coûts d'exploitation réduits grâce au concept innovant de rendement
- Aucune consommation électrique en veille
- Inclinaison de 40° de la lame pour une utilisation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

■ Degré de protection	IP 33
■ Tension	120 V / 230 V
■ Fréquence	60 Hz / 50 Hz
■ Puissance consommée	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
■ Surface	
■ Surface d'installation	
L1 x l1 / L1 x W1	535 x 423 mm / 21.1" x 16.7"
■ Dimensions d'encombrement	
L x l x H / L x W x H	690 x 525 x 464 mm / 27.2" x 20.7" x 18.3"
■ Surface de travail	
L x l3 / L x W3	690 x 770 mm / 21.2" x 30.4"
■ Diamètre de la lame	280 mm / 11.02"
■ Vitesse de la lame	240 tours/min (230 V / 50 Hz) 240 tours/min (120 V / 60 Hz)
■ Inclinaison du chariot	de 20°
■ Inclinaison de la lame	de 40°
■ Taille max. du produit à découper	Rond : Ø 170 mm / 6.7" Hauteur : 130 mm / 5" Largeur : 230 mm / 9.1"
■ Réglage de l'épaisseur de coupe	Progressif de 0 - 20 mm / 0 - 0.8" Réglage fin de 0 - 3 mm / 0 - 0.12"
■ Poids	29 kg / 63.93 lbs
■ Dimensions de l'emballage	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