

Die halbautomatische Vertikalschneidemaschine der Premiumklasse sorgt dank berührungsfreier Ablage für maximale Hygiene und optimale Präsentation in und um die Frischetheke. Die SmarterSlicing Technologie erleichtert alle Tätigkeiten rund um Schleifen, Reinigen und Wartung und hilft so, Lebensdauer und Performance der VSP A zu maximieren. Ein intuitives Bedienkonzept mit Touchscreen sorgt für schnelle Arbeitsabläufe an der Frischetheke.



Mehr Informationen
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

Produktbeschreibung

Mit dem automatischen Ablegearm legt die VSP A berührungsfrei ab. Vielfältige Ablagebilder sorgen dabei für eine attraktive Warenpräsentation. Das komplett aus Edelstahl gefertigte Ablegesystem ist für eine einfache und gründliche Reinigung mit wenigen Handgriffen demontierbar.

Die innovativen SmarterSlicing Funktionen sichern jederzeit perfekte Schneideergebnisse, denn Indikatoren melden frühzeitig, wann die VSP A gereinigt, geschliffen oder gewartet werden sollte. Dadurch profitieren Sie zudem von optimierter Systemverfügbarkeit und hoher Lebensdauer. Mit der Schnittstelle FoodConnect und der Management-Software RetailControl lassen sich die SmarterSlicing Funktionen zentral steuern und die Daten protokollieren – eine perfekte Basis für Prozessoptimierungen.



Highlights

- Perfekte, hygienische Portionen- und Stapelbildung auch direkt auf das Packpapier oder die Verkaufsfolie
- Hohe Schnittleistung bei minimalem Energieverbrauch durch Emotion® Technologie
- Innovative Messerabdeckung: intelligentes Schnellverschluss-System für einfache Montage
- Illumination: optionale visuelle Anzeige über aktuellen Gerätemodus
- SmarterSlicing Funktionen:
 - Reinigungs-, Schleif- und Wartungsindikator
 - Transparentes Monitoring und zentrales Datenmanagement
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm und Anzeige im Display



Optionen

- Variante mit integrierter Kontrollwaage und Scheibenzähler
 - Einfach zu konfigurierender Touchscreen mit 7" oder 10"
 - Optimierter Bedienprozess durch Reduzieren der Laufwege
- Aufstellung mit Aufstelleisten, Füßen oder Hebeeinrichtung
- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Diverse Messervarianten (Hohlkehle, Ceraclean®, Edelstahl) und Messerabnahmevorrichtungen
- Schlitten- und Resthaltervarianten
- Drahtlose Konnektivität via WLAN

My Bizerba

Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Profitieren Sie von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Wir beraten Sie gerne.

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696
marketing@bizerba.com

www.bizerba.com