

Fiche technique

GSPH

BIZERBA

La trancheuse à gravité de classe premium Bizerba établit des normes mondiales en matière d'hygiène et de sécurité. La machine se distingue par ses nombreuses options de variation. Trancheuse individuelle et puissante pour une utilisation manuelle.

Productdescription

Grâce à son design ergonomique avec un chariot incliné, la trancheuse peut également être utilisée pour des produits lourds. Équipée d'un moteur puissant, l'énergie est utilisée là où elle est nécessaire : à la lame. La GSP H impressionne principalement par ses nombreuses options de variation et de combinaison. De plus, la trancheuse est dotée d'une surface Ceraclean® facile à nettoyer, permettant aux produits de glisser aisément sur la plaque du chariot. Un point fort de cette trancheuse à gravité est une balance intégrée en option. Le poids est indiqué sur un écran tactile, permettant également de contrôler facilement la vitesse de la lame.



GSP H 18°



GSP H avec balance intégrée



Illumination

Highlights

- Conception hygiéniquement parfaite : démontage sans outils et compatible avec le lave-vaisselle
- Les pièces jointes de Ceraclean® ainsi que la grande distance entre la lame et la tour du moteur facilitent le nettoyage.
- Lame inclinée à 40° et inclinaison du chariot optionnelle de 0°, 18° ou 25°
- Surface de la machine fermée sans coins ni arêtes – Transport ciblé des jus de viande et des produits tranchés – Le couvercle de lame innovant se monte facilement et simplement grâce à un système de verrouillage intelligent et rapide
- Moteur Bizerba puissant avec un concept de performance innovant qui convient pour trancher presque n'importe quel produit sans aucun problème.
- De nombreuses versions de chariots sont disponibles.

Options

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Version avec Balance de portion jusqu'à 3 kg/2 g avec écran tactile pour affichage et contrôle du poids. – Ceraclean® surface revêtement | <ul style="list-style-type: none"> – Options couteaux: Ceraclean®, couteau fromage (Lame cannelée), couteau à pain Dispositif de changement de lame – Nombreuses variantes de chariots – Guidage du produit | <ul style="list-style-type: none"> – Installation (pieds caoutchouc, système de levage) – K-Class Flex Integration – Technology paquet: Illumination, comfort pack |
|---|---|---|