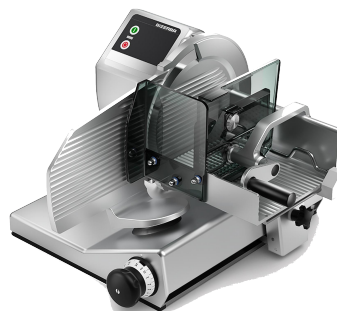


Bizerba VSP 280



Trancheuse verticale manuelle · Bizerba

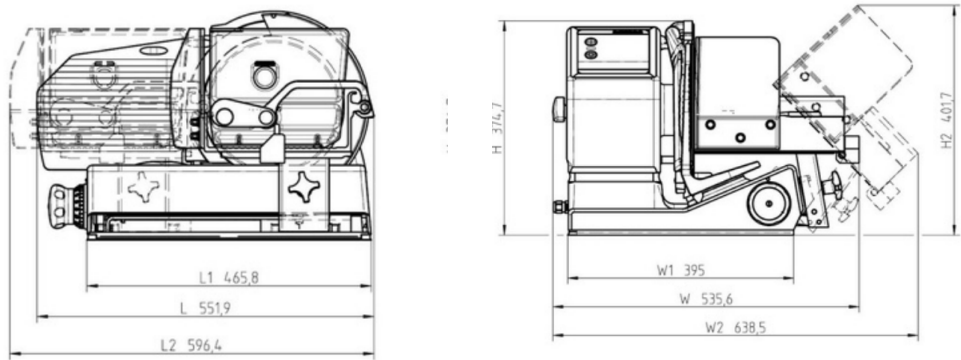
La VSP 280 est la trancheuse manuelle de référence pour les espaces réduits. Son diamètre de lame de 280 mm et son chariot universel permettent de trancher viandes, charcuteries et fromages avec précision. Démontage sans outil, châssis monobloc et technologie Emotion® font de cette machine un outil fiable, hygiénique et économique.



Points forts	Données techniques	Domaine d'application
✓ Lame Ø 280 mm — viandes, charcuteries, fromages	Type Trancheuse verticale manuelle	— Cuisines et cantines
✓ Chariot universel — petites et grandes pièces	Lame Ø 280 mm	— Comptoir viande-fromage
✓ Démontage sans outil — nettoyage rapide	Surface Aluminium anodisé	— Restauration
✓ Technologie Emotion® — énergie réduite	Technologie Emotion® — énergie réduite	— Machine d'appoint
✓ Moteur puissant — silencieux	Bruit Minimal	
✓ Châssis monobloc — hygiène optimisée	Nettoyage Démontage sans outil	Hygiène & autres
✓ Verrouillage rapide protection lame	Options lame Ceraclean® / Fromage	— Grand espace couteau / moteur
		— Boîtier monobloc
		— Moteur puissant
		— Tranches épaisses possibles

Garantie : 1 an pièces et main-d'œuvre incluses. Les frais de déplacement sont à charge du client.

Dimensions



Cote	Valeur	Description
L1	465,8 mm	Sans chariot
L	551,9 mm	Avec chariot
L2	596,4 mm	Chariot sorti
H	374,7 mm	Hauteur

Cote	Valeur	Description
H2	401,7 mm	Avec guide-main
W1	395 mm	Largeur moteur
W	535,6 mm	Largeur machine
W2	638,5 mm	Chariot sorti