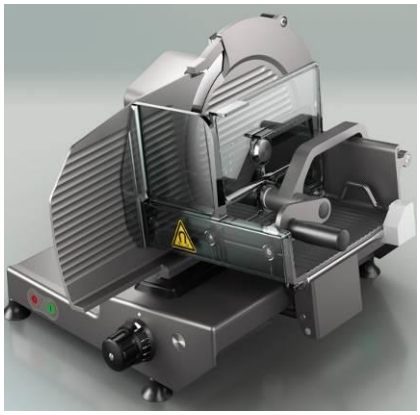
OBRECHT
WAAGEN SYSTEME

Bizerba VSC280 Schneidemaschine

Manuelle Vertikalschneidemaschine

Obrecht Technologie AG • Industriestrasse 169 • 8957 Spreitenbach
Tel. 056 418 64 44 • Fax 056 418 64 40
E-Mail: info@obrecht-tech.ch • www.obrecht-tech.ch



VSC 280 Seitenansicht

Schlitten

Messerabdeckplatte

VSC 280 – Manuelle Vertikalschneidemaschine

Die manuelle VSC 280 bietet Ihnen maximale Leistung auf kleinstem Raum – ideal für kleine Küchen. Bei der kompakten VSC 280 wird die Ergonomie grossgeschrieben: Die 10° Neigung des Messers sorgt für ein leichtes Nachgleiten des Schneidguts. Ein Effekt, den die glatte Ceraclean Oberfläche noch verstärkt. Auch das Hygienische Design der VSC 280 sorgt für eine optimale Produktqualität. Und für ein effizientes Reinigen der Maschine – selbst bei hartnäckigen Käseresten.

Einsatzbereich

- Besonders geeignet für platzsparende Aufstellung in Küche und Kantine
- Verkaufstheke

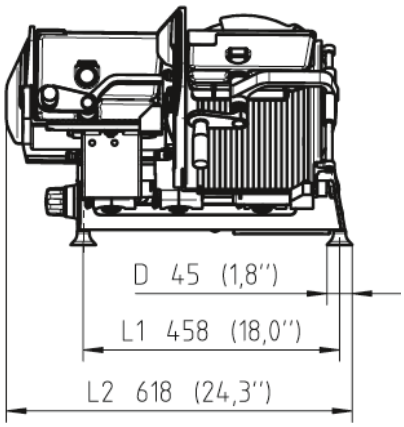
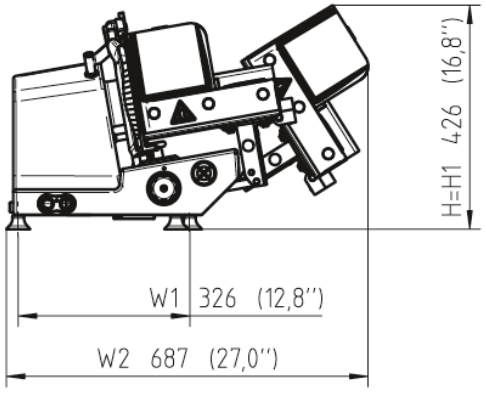
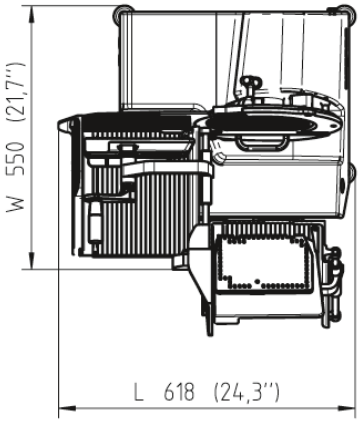
Technische Daten, Optionen und Highlights

Messervarianten
- Ceraclean Messer
- Käsemesser

Oberläche
- Ceraclean Oberfäche (Standard)
- Aluminium, eloxiert

Hygiene
- Spülmaschinengeeignete Anbauteile
- Grosser Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfach Handreinigung
- Einteiliges Maschinengehäuse und Bodenplatte

Innovative Messerabdeckung
- Intelligentes Schnellverschluss-System für einfach Montage und Demontage
-

Sonstiges
- Kraftvoller Bizerba Motor
- Motorturm: Lässt Platz für dicke Tranche
- Minimale Lautstärke
- Reduzierter Energieverbrauch

Abmessungen