

Schneidemaschine Bizerba Validoline VSC 280

Kraftvoll – hygienisch – sparsam




The essence of purity ...

- Manuelle Schlittenführung
- Höchste Schnittqualität
- Ceraclean Beschichtung
- SUVA und EU Sicherheitsstandard



Ausgezeichnetes Schneiden

Das kompakte Universalgenie Validoline VSC 280 ist wie geschaffen für den vielseitigen Einsatz auf den Theken dieser Welt, in Restaurantküchen genauso wie in Grossküchen oder im Catering.

Überall dort, wo eine manuelle Maschine benötigt wird schneidet sie zuverlässig und präzise all das, was man ihr zuführt: Wurst, Käse, Fleisch, Gemüse, Brot und andere Köstlichkeiten.

Selbst bei starken Belastungen erwärmen sich Maschine und Ablage nicht – die eingesetzte Energie wird dort eingesetzt, wo sie Leistung bringt: am Messer.

Intelligente Details und Ceraclean Oberfläche sorgen für eine perfekte Hygiene.

Spezifikationen

Elektrisch

- 230V

Schnittstärke

- 0 – 20 mm

Messer

- Ø 280 mm

Schneidgutgrösse

- Ø 195 mm

- 160 x 230 mm

Arbeitsfläche

- 631 x 750 mm

Aufstellfläche

- 503 x 371 mm

