

# BIZERBA

... closer to your business

## Eine für alles ...

... Validoline VSC 280: Kraftvoll – hygienisch – sparsam



## Validoline

BIZERBA



**Ideal als Alleschneider in  
Küchen oder als manuelle Schneidemaschine im Verkauf**

Das Herz der kompakten Validoline VSC 280 besteht aus einem kraftvollen Motor mit innovativem Leistungskonzept. Selbst bei starken Belastungen erwärmt sich die Maschine nicht – die eingesetzte Energie wird dort eingesetzt, wo sie Leistung bringt: am Messer. Der Ablagebereich erwärmt sich dadurch so gut wie nicht und hält damit das Schneidgut länger frisch.

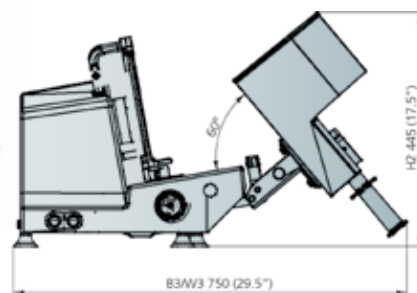
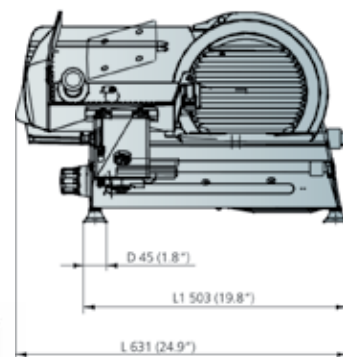
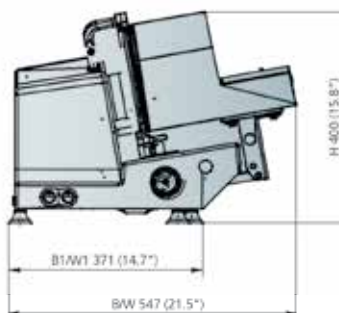
- Große Leistung auf kleinem Raum
- Höchste Energieeffizienz dank elektronischer Steuerung
- Kraftvoller Motor von Bizerba
- Niedrige Betriebskosten dank innovativem Leistungskonzept
- Kein Stromverbrauch im Standby
- 10°-Messerschragstellung für ergonomisches Schneiden mit höchster Präzision
- Der Ablagebereich bleibt kühl und hält das Schneidgut frisch

- Einfache und sichere Bedienung ohne Einlernzeit
- Komfortabel zu reinigen dank Ceraclean® Oberfläche
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Abstreifer, Resthalterplatte und Messerabdeckung komplett abnehmbar
- Schnittstärkeneinstellung mit Möglichkeit zur Feineinstellung
- Abnehmbarer Schleifapparat für mehr Sicherheit und Hygiene
- Hygienisches Design durch einteiliges Maschinengehäuse und komplett geschlossene Maschinenunterseite
- Innovativer Schwenkmechanismus zum Kippen des Schlittens in die Reinigungsposition
- Alle abnehmbaren Bauteile sind spülmaschineneeignet

**Ceraclean®**  
The essence of purity...

## Validoline VSC 280 ...

■ <b>Schutzart</b>	IP 33
■ <b>Spannung</b>	120 V / 230 V
■ <b>Frequenz</b>	60 Hz / 50 Hz
■ <b>Leistungsaufnahme</b>	200-240 V (50 Hz): 1,1 A Nennstromaufnahme 100-120 V (60 Hz): 2,1 A Nennstromaufnahme
■ <b>Oberfläche</b>	Bizerba Ceraclean®
■ <b>Aufstellfläche</b>	
<b>L1 x B1 / L1 x W1</b>	503 x 371 mm / 19.8" x 14.7"
■ <b>Außenmaße</b>	
<b>L x B x H / L x W x H</b>	631 x 547 x 400 mm / 24.9" x 21.6" x 15.8"
■ <b>Arbeitsfläche</b>	
<b>L x B3 / L x W3 /</b>	631 x 750 mm / 24.8" x 29.5"
■ <b>Messerdurchmesser</b>	280 mm / 11.02"
■ <b>Messerdrehzahl</b>	240 U/min (230 V / 50 Hz) 240 U/min (120 V / 60 Hz)
■ <b>Messorientierung</b>	10° Schrägstellung
■ <b>Max. Schneidgutgröße</b>	Rund: Ø 195 mm / 7.7" Höhe: 160 mm / 6.3" Breite: 230 mm / 9.1"
■ <b>Schnittstärkeneinstellung</b>	Stufenlos 0 - 20 mm / 0 - 0.8" Feineinstellung 0 - 3 mm / 0 - 0.12"
■ <b>Gewicht</b>	28 kg / 61.73 lb
■ <b>Verpackungsdaten</b>	Karton (L x B x H) 695 x 610 x 475 mm (27.36" x 24.02" x 18.7") Gesamtgewicht ca. 35 kg (77.2 lbs)



### Members of the Bizerba Group

Bizerba GmbH & Co. KG  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen  
Deutschland  
Tel. +49 7433 12-0  
Fax +49 7433 12-2696  
marketing@bizerba.de  
www.bizerba.com

Bizerba Ges.m.b.H. & Co.KG  
Birostraße 12  
1230 Wien  
Österreich  
Tel. +43 1 61068-0  
Fax +43 1 61068-310  
info@bizerba.at  
www.bizerba.at

Obrecht Technologie AG  
Industriestraße 169  
8957 Spreitenbach  
Schweiz  
Tel. +41 56 41864-44  
Fax +41 56 41864-40  
info@obrecht-tech.ch  
www.obrecht-tech.ch

Bizerba België N.V.  
Industrialaan 4  
1702 Groot-Bijgaarden  
Belgien  
Tel. +32 2 46600-81  
Fax +32 2 46614-64  
info@bizerba.be  
www.bizerba.be