

**Die Bizerba Schrägschneidemaschine der Premiumklasse setzt weltweite Standards in puncto Hygiene und Sicherheit. Sie zeichnet sich durch viele Variationsmöglichkeiten aus. Individuell und leistungsstark für den manuellen Betrieb.**



**Mehr Informationen**  
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

### Produktbeschreibung

Die Schneidemaschine lässt sich dank der ergonomischen, schrägen Schlittenanordnung auch bei schwerem Schneidgut mühelos bedienen. Ihr Herz besteht aus einem kraftvollem Motor - die Energie wird dort eingesetzt, wo sie Leistung bringt: am Messer. Die GSP H zeichnet sich vor allem durch ihre zahlreichen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten aus. Darüber hinaus verfügt sie über die Ceraclean® Oberfläche, die nicht nur leicht zu reinigen ist, sondern dafür sorgt, dass das Schneidgut leicht über die Schlittenplatte gleitet. Ein Highlight der Schrägschneidemaschine ist die optional integrierbare Kontrollwaage. Das Gewicht wird dabei auf einem Touchdisplay dargestellt, über das sich auch die Messerdrehzahl komfortabel steuern lässt.



GSP H 18° (Europäisches Modell)

### Highlights

- Hygienisch perfektes Design: werkzeuglose Demontage und spülmaschinengeeignete Ceraclean® Anbauteile sowie ein großer Abstand zwischen Messer und Motorturm, damit die Handreinigung leicht möglich ist
- 40° Messerschragstellung und wahlweise 0°, 18° oder 25° Schlittenneigung
- Geschlossene Maschinenoberfläche ohne Kanten und Ecken
- Gezielte Führung der Fleisch- und Schneidgutsäfte
- Innovative Messerabdeckung lässt sich mit einem intelligenten Schnellverschluss-System kinderleicht montieren
- Kraftvoller Bizerba Motor mit innovativem Leistungskonzept, mit dem nahezu jedes Schneidgut problemlos geschnitten werden kann
- Schlitten sind in zahlreichen Ausführungen verfügbar



GSP H mit integrierter Waage

### Optionen

- |                                                                                                         |                                                                          |                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| - Variante mit integrierter Kontrollwaage bis 3kg/2g mit Touchdisplay für Gewichtsanzeige und Steuerung | - Messervarianten: Ceraclean® Messer, Käsemesser (Hohlkehle), Brotmesser | - Aufstellung (Gummifüße, Hebeeinrichtung)     |
| - Oberflächenveredelung Ceraclean®                                                                      | - Abnahmevorrichtung, Messerabdeckung                                    | - K-Class Flex Integration                     |
|                                                                                                         | - Zahlreiche Schlittenausführungen                                       | - Technologiepaket: Illumination, Komfortpaket |
|                                                                                                         | - Schneidgutführung                                                      |                                                |



Illumination

### My Bizerba

Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Profitieren Sie von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Wir beraten Sie gerne.

**Bizerba SE & Co. KG**  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

T +49 7433 12-0  
F +49 7433 12-2696  
marketing@bizerba.com

[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)