



VS12 Vertikalschneidemaschinen

Modulare Vielfalt





The Open World of Finest Weighing Solutions. Since 1866.

Unsere Erfahrung setzt Maßstäbe

Wir sind ein traditionsbewusstes, nachhaltig und verantwortungsvoll agierendes Familienunternehmen. Ausgehend von unserer Kernkompetenz im Bereich der Schneide- und Wägetechnologie bieten wir unseren Kunden heute ein weltweit einmaliges Produkt- und Lösungsportfolio aus Hardware, Software und Dienstleistungen.

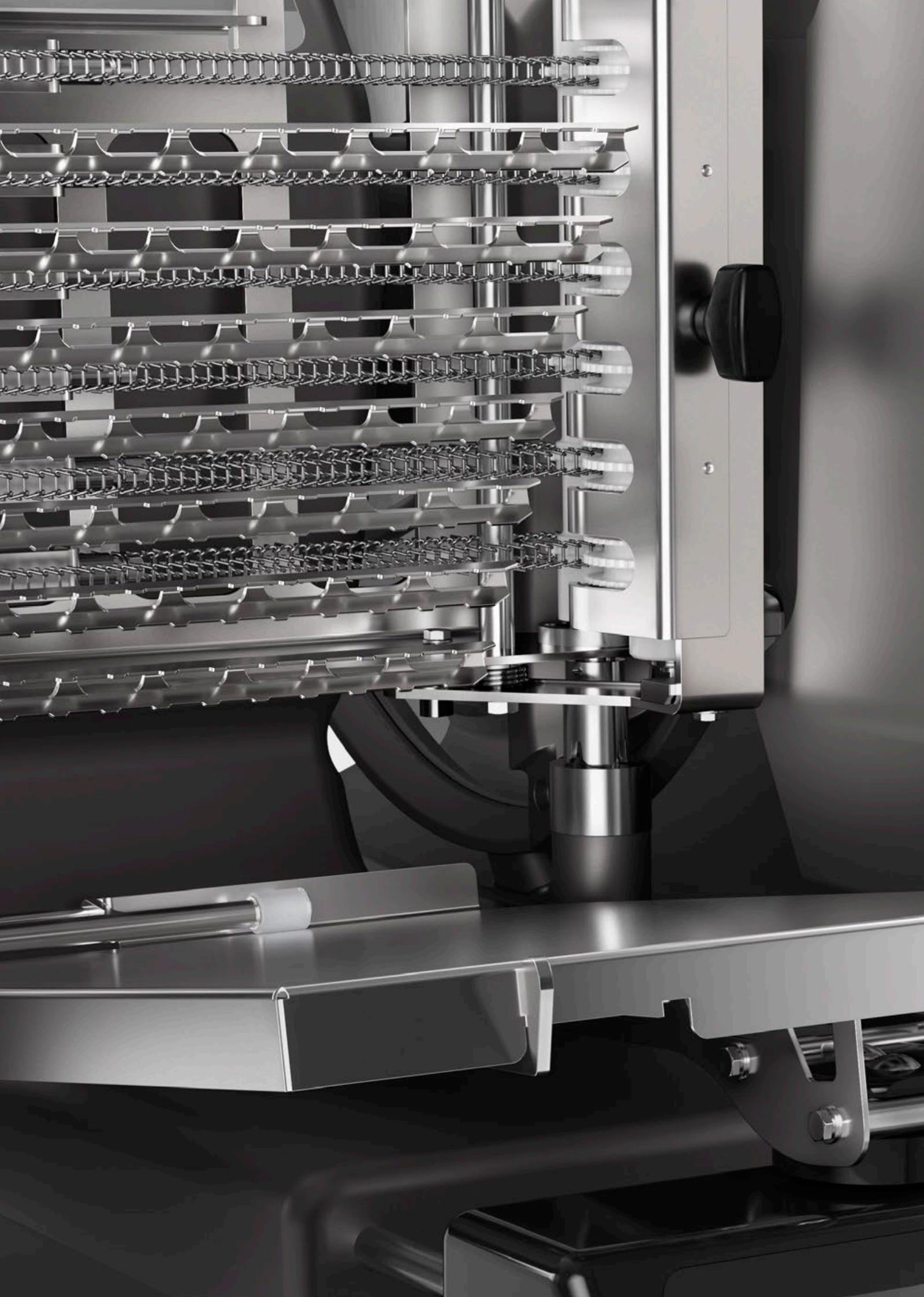
Als global agierendes Technologieunternehmen lassen wir uns von dem Ziel und dem Anspruch leiten, bestmögliche Ergebnisse in Bezug auf Ergonomie, Hygiene, Sicherheit und Effizienz zu erzielen. Wir verstehen uns als Gestalter unserer Märkte und setzen Branchenstandards. Dabei

arbeiten wir jeden Tag daran, unsere Produkte und Lösungen im Zusammenspiel mit unseren Kunden und vor dem Hintergrund des technologischen Fortschritts zu verbessern. So entstehen Innovationen, die zu neuen Maßstäben werden.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzen wir in Entwicklung und Produktion auf höchste Qualitätsnormen und weltweit gültige Technologiestandards. Auf diese Weise unterstützen wir unsere Kunden bestmöglich dabei, Effizienz zu sichern und erfolgreich zu arbeiten.

Unsere Erfahrung setzt Maßstäbe.

Das macht uns aus. Bizerba



Besser abschneiden

Die VS12 Serie ist unsere Antwort, wenn Sie mehr als nur Durchschnitt erwarten. Gestalten Sie die modular gebauten Modelle passend zu Ihrem Bedarf. Auch eine Lösung mit integrierter Waage ist möglich. Hoher Standard bei der Sicherheit, Hygiene und Ergonomie inklusive.

Bei der Konzeption unserer VS12 Vertikalschneidemaschinen war Ihre tägliche Arbeit unser Maßstab. Ein Ergebnis ist die niedrige Bauweise der VS12 Modelle. Sie sind ergonomisch zu bedienen und bieten Ihnen gleichzeitig ständigen Blickkontakt zum Kunden.

Das modulare Baukastenprinzip bietet Ihnen genau die Flexibilität, die Sie brauchen, z. B. beim Schneidgut und der Geräteaufstellung. Gestalten Sie mit der breiten Ausstattungs- und Zubehörvielfalt Ihre individuelle Lösung. Erzielen Sie

präzise und effiziente Schneidergebnisse. Ob im manuellen, halbautomatischen oder vollautomatischen Maschinenbetrieb. Mit der optional integrierten Kontrollwaage sogar aufs Gramm genau.

Profitieren Sie von einer Lösung, die höchste Sicherheits- und Hygienestandards erfüllt. Komfortabel in der Anwendung. Effizient und nachhaltig in jeder Phase. Vom Schneiden bis zum Reinigen.

VS12 W

Effizient, sicher und grammgenau schneiden – dafür steht die VS12 W mit integrierter Kontrollwaage. In nur einem Arbeitsgang schneiden und wiegen Sie Ihr Schneidgut. Dabei schützt Sie das durchdachte Sicherheitskonzept mit seinen visuellen und technischen Komponenten. Das moderne Touch-Display zeigt Ihnen das aktuelle Gewicht an. Auch die Messergeschwindigkeit ist am Display einfach regulierbar.

Die vertikale Schlittenanordnung sorgt für eine ergonomische Bedienung. Gleichzeitig haben Sie beste Sicht auf das Schneidergebnis. Beim Schneidgut bietet Ihnen die leistungsstarke VS12 W echte Vielfalt. Die Basis dafür: ein kraftvoller Messerantrieb. Er lässt sich individuell mit der intelligenten Antriebstechnologie Emotion® ausrüsten. Sie passt die Leistung des extrem leisen Motors dem Schneidgutwiderstand an. Selbst bei starker Belastung bleibt die Maschinenoberfläche kühl und Ihr Produkt länger frisch.

Die Oberfläche der VS12 W überzeugt mit optimalen Gleiteigenschaften und einer leichten Schneidgutführung. Ein Effekt, den die optionale Ceraclean® Oberfläche nochmals verstärkt. Ihre hervorragenden Antihaft-Eigenschaften ermöglichen außerdem eine einfache und gründliche Reinigung. Neben dem Hygienischen Design, der werkzeuglosen Demontage und spülmaschinengeeigneter Anbauteile ein weiterer Vorteil dieses Modells.



Ergonomie

- Niedrige Bauweise
- Leichtgängiger Schlitten
- Ergonomisch verstellbare Anschlagplatte
- Ermüdungsfreies Bedienen
- Steuerung über Folientastatur
- Gleitrillen in Schlittenplatte + Anschlagplatte + Messerabdeckung

Touch-Display

- Einfach zu bedienen, geeignet für viele Handschuhtypen
- Übersichtliche Bedienoberfläche
- Konfigurationsmöglichkeiten
- Regulierung der Messergeschwindigkeit
- Gewichtsanzeige

Emotion®*

- Intelligente Antriebstechnologie
- Reduzierter Energieverbrauch
- Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidguts
- Minimale Lautstärke



* optional



Sicherheit

- Resthalter, Handschutz und Rückwand, damit die Hand außerhalb des Gefahrenbereiches bleibt
- Stabile(r) Messerschutzring und -abdeckung
- Illumination: Visuelle Anzeige über den aktuellen Gerätemodus*
- Automatische Ausschaltfunktion nach definiertem Zeitintervall



Hygiene

- Glatte, abgerundete Oberfläche
- Ceraclean® Oberfläche
- Großzügiger Abstand zwischen Motorturm und Messer
- Abnehmbarer, spülmaschinengeeigneter Schleifapparat

Ceraclean®*

- Exklusive Oberflächenveredelung
- Hervorragende Gleiteigenschaft
- Leichte Schneidgutführung
- Schnelles Reinigen
- Spülmaschinengeeignet

 Ceraclean®

Effiziente Abläufe



Hygiene

Das Hygienische Design der VS12 Serie sorgt für hohe Produktqualität und effizientes Reinigen. Versteckter Schmutz entsteht erst gar nicht. Der große Abstand zwischen Motorturm und Messer erleichtert das Reinigen. Die Messerabdeckung verhindert, dass Schneidgutreste oder Flüssigkeiten die Umgebung verschmutzen. Die Ceraclean® veredelten Oberflächen überzeugen durch ihre optimale Antihaft-Wirkung und dadurch verbesserte Gleiteigenschaften: Flüssigkeiten perlen ab und selbst fettige Rückstände lassen sich einfach entfernen. Alle abnehmbaren Teile sind werkzeuglos demontierbar und, wie der abnehmbare Schleifapparat, spülmaschineneeignet. Auch das sorgt für extrem verkürzte Reinigungszeiten.

Ergonomie

Damit Sie sich ganz auf Ihre Arbeit und Kunden konzentrieren können, besitzt die VS12 Serie ein ergonomisches Design. Die leistungsstarke Technik, das modulare Maschinenkonzept und die komfortable Steuerung über das Touch-Display bieten Ihnen besten Bedienkomfort. Die niedrige Bauweise und die verstellbare Anschlagplatte ermöglichen ein ermüdungsfreies Arbeiten. Sie profitieren von effizienten Prozessen und einer gesteigerten Produktivität: Das Schneiden ist intuitiv, sicher und kraftsparend. Der leichtgängige Schlitten unterstützt mit seinen Gleitrillen das einfache Schneiden – selbst schweres Schneidgut können Sie manuell mühelos und sauber bearbeiten.

Energieeffizienz

Bei der VS12 Serie haben wir ein leistungsstarkes und energieeffizientes Motorkonzept integriert. Profitieren Sie von einem kraftvollen Motor. Selbst bei luftgetrocknetem Schinken erzielen Sie einen sauberen Schnitt. Mit der intelligenten Antriebstechnologie Emotion® senken Sie mit jeder Scheibe Ihre Energiekosten: Die Motorleistung passt sich dem individuellen Widerstand des Schneidguts an. Gleichzeitig steigt Ihre Produktqualität. Messer und Ablagebereich werden nur minimal erwärmt. Ihre Ware bleibt länger frisch und die Lebensdauer der elektronischen Komponenten wird erhöht. Ein weiterer positiver Effekt für Ihre Mitarbeiter und Kunden: Der Motor ist extrem leise und sorgt für eine angenehme Beratungs- und Kaufatmosphäre.



Individuelle Ablagearten

Die VS12 Serie bietet Ihnen ein breites Spektrum an Ablagearten. So können Sie Ihre Frischeprodukte attraktiv präsentieren und Kaufanreize schaffen. Die Modelle VS12 A und VS12 D besitzen ein automatisches Ablegesystem. Hygienisch und perfekt in Form können Sie mit ihm Portionen oder Stapel bilden – ganz ohne jede Berührung des Schneidguts. Wählen Sie zwischen Stapel, Fächer oder Kreisablage. Sie können auch Ihr individuelles Ablegebild gestalten. Entscheiden Sie wo, in welcher Menge und Form Ihr Schneidgut abgelegt wird. Mit dem optionalen Rundteller legen Sie die Kreisablage direkt ansprechend auf einem Präsentierteller ab. Das komplette Ablegesystem ist einfach und schnell demontierbar und kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Ideal für ein vollständiges und effizientes Reinigen.

Integrierte Wägetechnik

Die VS12 Serie steht für echte Mehrwerte. Wir haben Lösungen entwickelt, die die Aufgaben Schneiden und Kontrollwiegen ideal verbinden. Eine integrierte Waage macht es möglich. Sie kontrollieren direkt beim Schneiden das Wunschgewicht: Ist das vorgewählte Zielgewicht erreicht, beendet die Stoppfunktion der VS12 D das Schneiden. Eine weitere integrierte Funktion dieses Modells ist das automatische Scheibenzählen. Ihre Vorteile: Sie arbeiten ohne lange Wege an der Bedientheke, versorgen in der gleichen Zeit mehr Kunden und halten dabei einen aktiven Kontakt zu ihnen. Der Vorteil Ihrer Kunden: kurze Wartezeiten.

Sicherheit

Bedienerschutz hat bei der VS12 Serie einen hohen Stellenwert. Der stabile Messerschuttring und die Messerabdeckung minimieren bestmöglich ein Verletzungsrisiko. Schnell und optisch eindeutig informiert Sie der illuminierte Schnittstärkenknopf über den Gerätemodus (Grün: Geschlossene Schnittstärke, das Messer steht still. Rot: Messerbetrieb bei geöffneter Schnittstärke). Zusätzlich schützt Sie die automatische Messerabschaltung. Das Zeitintervall definieren Sie individuell.



VS12

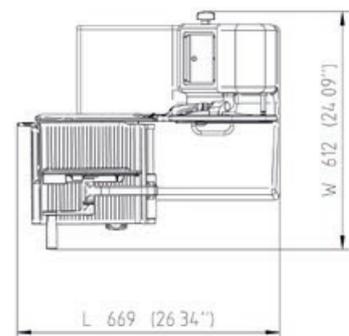
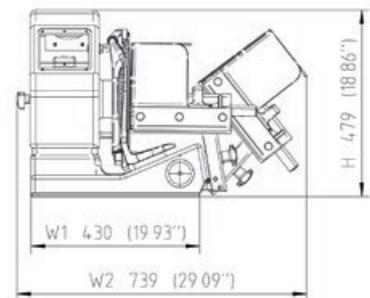
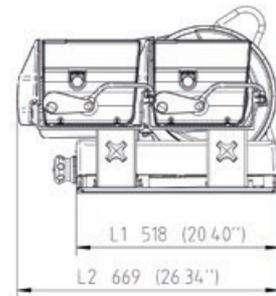
Highlights

- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor, optional mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Intelligente Antriebstechnologie Emotion®
- Variabler Kabelausgang: Netzkabel an verschiedenen Ausgängen platzierbar
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Schneidgutfixierung
 - Schrägschnitteinrichtung

Abmessungen





VS12 W

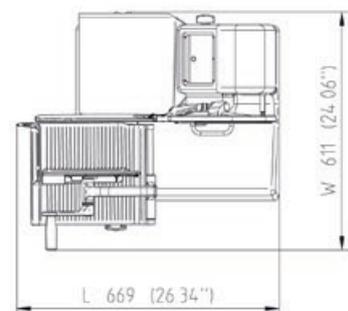
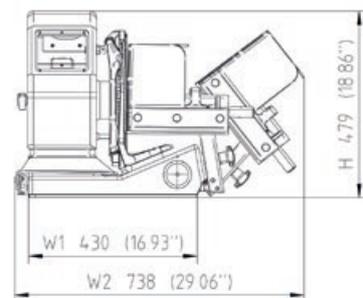
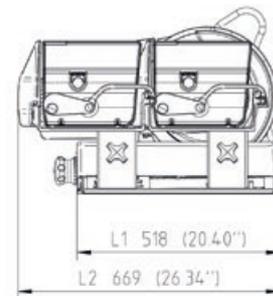
Highlights

- Variante mit integrierter Kontrollwaage bis 3 kg
- Intuitives Touch-Display:
 - Gewichtsanzeige und Einstellen der Messergeschwindigkeit
 - Schleifindikator zeigt an, dass Messer geschliffen werden muss
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor, optional mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Intelligente Antriebstechnologie Emotion®
- Variabler Kabelausgang: Netzkabel an verschiedenen Ausgängen platzierbar
- Illumination: Visuelle Anzeige über aktuellen Gerätemodus
- Komfortpaket: Automatische Ausschaltfunktion nach definiertem Zeitintervall
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Schneidgutfixierung
 - Schrägschneiteinrichtung

Abmessungen



VS12 W



VS12 F

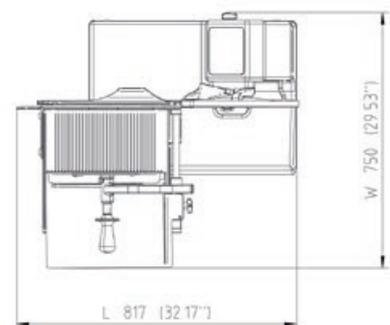
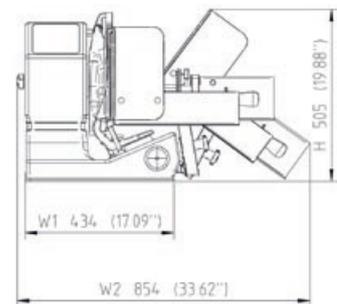
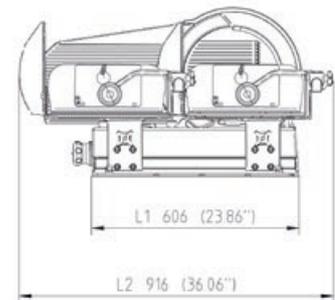
Highlights

- Spezieller Zuführschlitten für Frischfleisch
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Schleifindikator zeigt an, dass Messer geschliffen werden muss, abhängig vom Gerätetyp
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor, optional mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Intelligente Antriebstechnologie Emotion®
- Variabler Kabelausgang: Netzkabel an verschiedenen Ausgängen platzierbar
- Illumination: Visuelle Anzeige über aktuellen Gerätemodus
- Komfortpaket: Automatische Ausschaltfunktion nach definierbarem Zeitintervall
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Schneidgutfixierung
 - Schrägschnitteinrichtung
- Variante mit integrierter Kontrollwaage bis 3 kg/2 g

Abmessungen





VS12 FP

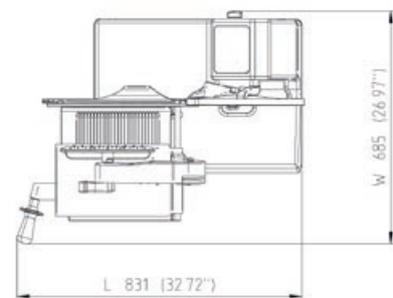
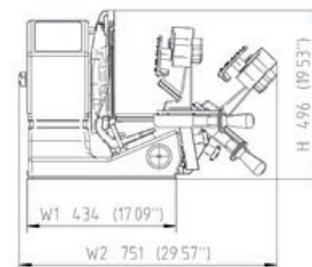
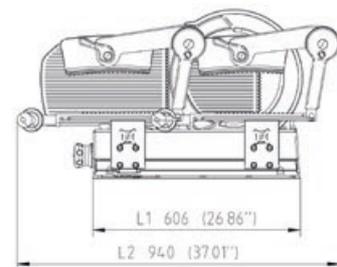
Highlights

- Spezieller Zuführschlitten für Frischfleisch
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Schleifindikator zeigt an, dass Messer geschliffen werden muss, abhängig vom Gerätetyp
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor, optional mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke

Optionen

- Intelligente Antriebstechnologie Emotion®
- Variabler Kabelausgang: Netzkabel an verschiedenen Ausgängen platzierbar
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Mit Spitzen
 - Schneidgutfixierung
 - Schrägschneiteinrichtung
- Variante mit integrierter Kontrollwaage bis 3 kg/2 g

Abmessungen



VS12 FP



VS12 A

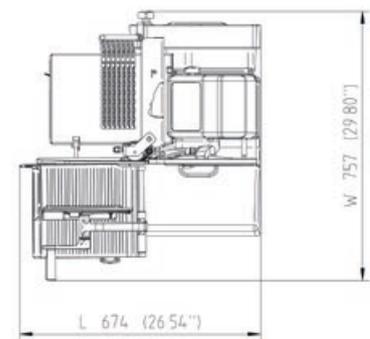
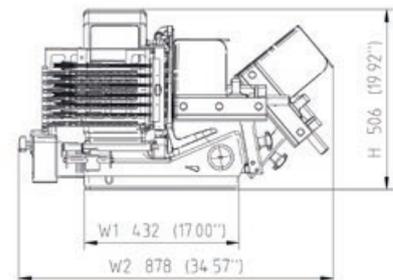
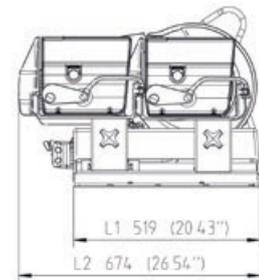
Highlights

- Halbautomatische Vertikalschneidemaschine für berührungsloses Schneiden
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor, optional mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel oder Fächer, auch direkt auf Packpapier oder Verkaufsfolie
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Intelligente Antriebstechnologie Emotion®
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Rundteller

Abmessungen





VS12 A W

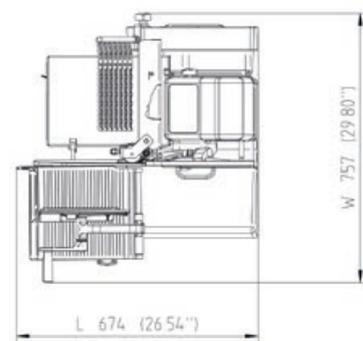
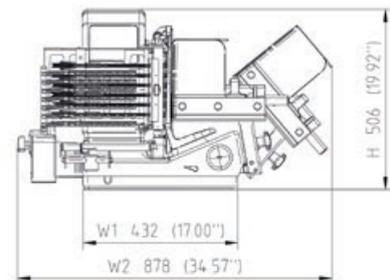
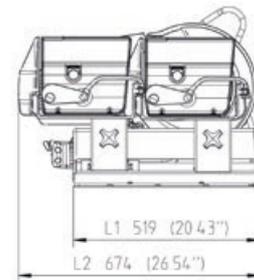
Highlights

- Halbautomatische Vertikalschneidemaschine mit integrierter Kontrollwaage für berührungsloses Schneiden
- Integrierte Kontrollwaage bis 1,5 kg
- Touch-Display zur Gewichtsanzeige
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor, optional mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel oder Fächer, auch direkt auf Packpapier oder Verkaufsfolie
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Intelligente Antriebstechnologie Emotion®
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Rundteller

Abmessungen



VS12 A W



VS12 D

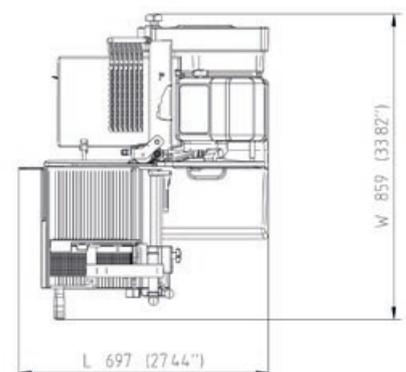
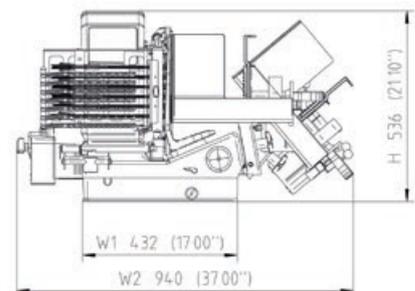
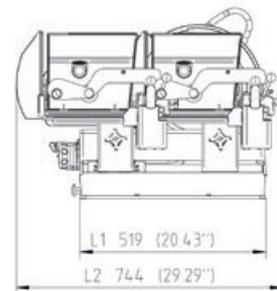
Highlights

- Vollautomatische Vertikalschneidemaschine für berührungsloses Schneiden
- Servounterstützter manueller Betrieb
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor mit Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel oder Fächer, auch direkt auf Packpapier oder Verkaufsfolie
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Rundteller
 - Shaving Abweiser
 - Verlängerter Schlitten für extra lange Portionen

Abmessungen





VS12 D W

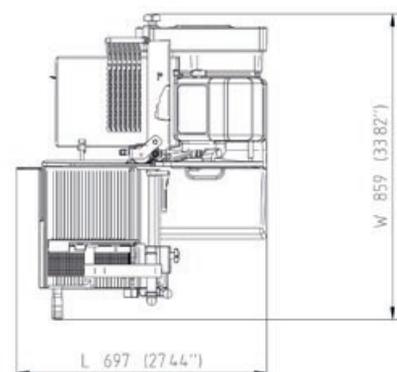
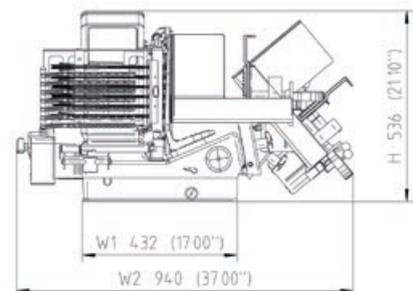
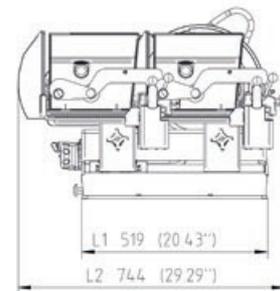
Highlights

- Vollautomatische Vertikalschneidemaschine mit integrierter Kontrollwaage für berührungsloses Schneiden
- Integrierte Kontrollwaage bis 1,5 kg
- Touch-Display mit Schnellauswahl des Zielgewichts
- Automatische Stoppfunktion bei Erreichen des Zielgewichts
- Servounterstützter manueller Betrieb
- Hygienisches Design:
 - Werkzeuglose Demontage und
 - Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Ceraclean® Bauteile
 - Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm für einfache Handreinigung
- Feineinstellung der Schnittstärke im Bereich 0-3 mm
- Kraftvoller Bizerba Motor mit
- Emotion®:
 - Intelligente Antriebstechnologie
 - Reduzierter Energieverbrauch
 - Nur minimales Erwärmen des Geräts und Schneidgutes
 - Minimale Lautstärke
- Optionale Oberflächenveredelung Ceraclean® für leichte Reinigung
- Variable und vielfältige Ablage: Stapel oder Fächer, auch direkt auf Packpapier oder Verkaufsfolie
- Sicheres Bedienen: Vollständig abgedeckter Schneidbereich beim Messerschleifen

Optionen

- Exklusive Oberflächenveredelung Ceraclean®
- Individuelle Ausstattung:
 - Messer: Ceraclean® Messer, Käsemesser, Brotmesser
 - Resthalter: Glatt, geriffelt, mit Spitzen
 - Rundteller
 - Shaving Abweiser
 - Verlängerter Schlitten für extra lange Portionen

Abmessungen



VS12 D W

Einfach mehr Möglichkeiten



Mit unserem breiten Zubehör-Spektrum gewinnen Sie ein Mehr an Möglichkeiten – beim Schneidgut und in Ihrer Produktion. Kombinieren Sie passend zu Ihrem Bedarf Modell und Zubehör. Einfach, schnell und in bester Bizerba Qualität.



Messervarianten



**Rundteller
für Papier**



**Rundteller
Vakuum**



**Schneidgut-
fixierung**



**Schrägschnitt-
einrichtung**



**Standardschlitten
– VS12**



**Schlitten für Fleisch
– VS12 F**



**Schlitten für Fleisch
am Knochen – VS12 FP**



**Verlängerter
Schlitten – VS12 D**



**Resthalterplatte
geriffelt**



**Resthalterplatte
glatt**



**Resthalterplatte
mit Spitzen**

Alle Möglichkeiten im Überblick

Was?

Produkt	Was?					
	Wurst	Fleisch, frisch	Knochen-Schinken	Käse	Obst/Gemüse	Brot
Vertikalschneidemaschinen manuell						
VSC280	●	⊖	×	●	⊖	●
VS12	●	⊖	×	●	⊖	●
VS12 W	●	⊖	×	●	⊖	●
VS12 F	●	●	⊖	●	⊖	●
VS12 F35	●	●	⊖	●	⊖	●
VS12 F37	●	●	⊖	●	⊖	●
VS12 FP	●	●	●	⊖	⊖	●
VS12 FP37	●	●	●	⊖	⊖	●
Vertikalschneidemaschinen Voll-/Halbautomaten						
VS11 A	●	⊖	×	●	⊖	⊖
VS12 A	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖
VS12 A W	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖
VS12 D	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖
VS12 D W	mit ohne Ableger	●	⊖	×	●	⊖
VSI		●	●	×	●	⊖
Industrielle Schneidemaschinen						
VSI T		●	●	×	●	⊖
A550		●	⊖	×	●	×
A650		●	⊖	×	●	×
Schrägschneidemaschinen manuell						
GSP V 25° H	offene Messerabdeckung	●	×	×	●	●
GSP V 25° L	offene Messerabdeckung	●	×	×	●	●
GSP H 0°	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●
GSP H 18° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●
GSP H 25° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●
GSP H 25° H	offene geschl. Messerabdeckung	●	⊖	×	●	●
Schrägschneidemaschinen Halbautomaten						
GSP HD 18° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	●	×	●	●
GSP HD 25° L	offene geschl. Messerabdeckung	●	●	×	●	●
GSP HD 25° H	offene geschl. Messerabdeckung	●	●	×	●	●

Legende

- Für die Anwendung geeignet
- ⊖ Unter Umständen für die jeweilige Anwendung einsetzbar
- ×

	Wozu?			Wo?			Dimensionen		Schnittleistung	Max. Schneidgutgrößen	
	Vorschneiden	Präsentieren	Bedienverkauf	Ladenbereich (Theke)	Großküchen/Gastro	Industrie	Messer-Ø [mm]	Aufstellfläche [mm x mm]	Scheiben/min	Schneidgutgrößen Rund Ø [mm]	Schneidgutgrößen □ [mm]
X	⊖	●	●	●	X	280	503 x 371		170	230 x 130	
X	⊖	●	●	●	X	330	520 x 433		225	260 x 225	
X	⊖	●	●	●	X	330	520 x 433		225	260 x 175	
X	⊖	●	●	●	X	330	520 x 433		225	260 x 225	
X	⊖	●	●	●	X	350	607 x 433		270	315 x 260	
X	⊖	●	●	●	X	370	607 x 433		270	360 x 290	
X	⊖	●	●	●	X	350	607 x 433		270	320 x 260	
X	⊖	●	●	●	X	370	607 x 433		270	335 x 260	
●	●	●	●	●	X	280					
●	●	●	●	●	X	330			180 225	240 x 175 260 x 175	
●	●	●	●	●	X	330	520 x 433		180 225	240 x 175 260 x 175	
●	●	⊖	●	●	⊖	330	520 x 433	30 - 70	180 225	240 x 175 260 x 175	
●	●	⊖	●	●	⊖	330	520 x 433	30 - 70	180 225	240 x 175 260 x 175	
●	●	⊖	●	●	⊖	330	606 x 628	30 - 80	180	240 x 180	
●	●	X	⊖	●	●	330	800 x 847	30 - 80	180	240 x 180	
●	●	X	X	⊖	●	420	1381 x 800	40 - 250	180	210 x 180	
●	●	X	X	⊖	●	420	1381 x 800	40 - 300	180	210 x 180	
X	⊖	●	●	●	X	330	532 x 478		202	290 x 126	
X	⊖	●	●	●	X	330	532 x 478		228	290 x 160	
X	⊖	●	●	●	X	350	532 x 478		260	290 x 246	
X	⊖	●	●	●	X	330	532 x 478		235	290 x 188	
X	⊖	●	●	●	X	330	532 x 478		228	290 x 160	
X	⊖	●	●	●	X	330	532 x 478		202	290 x 126	
●	●	●	●	●	●	330	532 x 444	35 - 90	235	290 x 188	
●	●	●	●	●	●	330	532 x 444	35 - 90	228	290 x 160	
●	●	●	●	●	●	330	532 x 444	35 - 90	202	290 x 126	

Halbautomat: Automatischer Ableger – manueller Schlitten z. B. VS11 A und VS12 A
Vollautomat: Automatischer Ableger – automatischer Schlitten z. B. VS12 D

Für hochwertige und verlässliche Leistung

Vertrauen Sie bei der täglichen Arbeit mit Ihren VS12 Vertikalschneidemaschinen auf hochwertige Reinigungsmittel und original Verbrauchsmaterialien in Bizerba Qualität. Alles ist perfekt abgestimmt auf Ihre Produkte und sorgt so für bestmögliche Resultate und Langlebigkeit Ihrer Investition. Ein perfektes Teamwork also, von dem Sie profitieren.

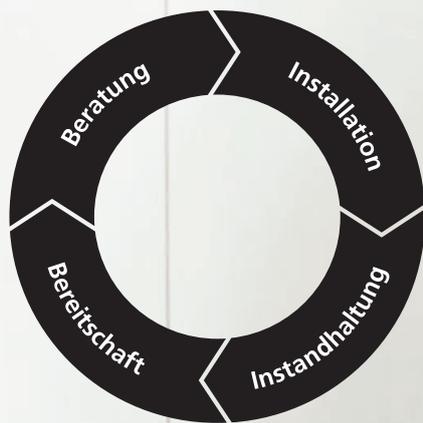


Die optimale Funktion und ständige Einsatzbereitschaft Ihrer Geräte und Maschinen setzen fachkundige Pflege voraus. Unsere hochwertigen Reinigungsmittel leisten hier den entscheidenden Beitrag, denn sie wurden eigens für die anspruchsvollen Bedingungen in Handel, Industrie, Gastronomie und Handwerk entwickelt. Ihre Anwendung ist einfach und das

Ergebnis überzeugend: einwandfreie und schützende Sauberkeit sowie desinfizierende Hygiene bei sensiblen Bauteilen ebenso wie auf glatten Oberflächen. Für jedes Material – z. B. Edelstahl, Kunststoff, Glas – halten wir das geeignete Reinigungsmittel in unserem umfangreichen Sortiment bereit. Saubere Lösungen für Ihren Arbeitsbereich oder Ihre Produktion.



Unser Service Professionell vor Ort



Den Einsatz unserer VS12 Vertikalschneidemaschinen ergänzen wir mit einem optimalen Service. Profitieren Sie von unserem erfahrenen Branchen-Know-how. Das gilt auch für unsere hochqualifizierten Service-Experten, die flächendeckend für Sie da sind.

Damit Sie das Maximum Ihrer Investitionen erreichen, stehen wir Ihnen mit einem mehrstufigen Service zur Seite. Dazu gehören Beratung, Inbetriebnahme und Installation der VS12 Geräte sowie weitere Leistungen. Unsere aufeinander abgestimmten Bausteine sorgen für kontinuierliche Verfügbarkeit.

Service-Bausteine

- Individuell vereinbare Serviceverträge
- Inbetriebnahme inklusive Einweisung und Erstinstallation
- 24/7 Servicevertrag, optional
- Full Support (Ersatzteile, technische Kompetenz und Vor-Ort-Hilfe)
- Großes Netz von Service-Experten, die flächendeckend im Einsatz und schnell bei Ihnen vor Ort sind
- Ein breites Angebot an Pflege- und Reinigungsprodukten
- Service-Hotline
- Kundens Schulungen

Leistung neu definiert

My Bizerba



Wir bieten Ihnen aus einer Hand individualisierbare Lösungen, mit denen Sie flexibel auf jede Veränderung reagieren. Aus welchen Modulen Sie Ihre Lösung auch kombinieren: Sie profitieren von planbaren Kosten und effizienten Abläufen. Und das in bester Bizerba Qualität.

Produkte	Services	Contracts
<ul style="list-style-type: none">- Hardware- Software & Software Apps- Labels & Consumables- Cleaning & care kit- Starter kit	<ul style="list-style-type: none">- Beratung- Installation- Instandhaltung- Bereitschaft- Finanzierung- Schulung	<ul style="list-style-type: none">- Service contracts- Smart contracts

Informationen für jeden Bedarf

Um schnell und sicher die passenden Lösungen für Ihr Unternehmen zu finden, gibt es unterschiedliche Wege zu einem perfekten Ergebnis. Ob über das Internet oder bei einem persönlichen Gespräch, Bizerba ist gerne für Sie da.

Persönlich

Sie möchten sich persönlich informieren, um auf Gegebenheiten vor Ort eingehen zu können? Dann sollten Sie direkt Kontakt zu uns aufnehmen. Unsere Kundenberater informieren Sie gerne. Von der Idee über Maßnahmenplanung bis zur Umsetzung und Schulung, unsere Berater sind gerne für Sie da. Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie unsere Kontaktdaten.

Virtuell

Die Bizerba Internetseite informiert Sie schnell, einfach und gezielt über alle Produktlösungen sowie viele relevante Themen rund um das Wiegen, Verpacken, Auszeichnen und Etikettieren. Erleben Sie unsere Lösung doch einmal von allen Seiten. Bereits heute sind unsere Lösungen virtuell erlebbar. Klicken Sie doch einfach mal rein:

www.bizerba.com

Finanzierung oder Leasing

Mit unseren Finanzierungsmodellen bleiben Sie handlungsfähig. Im Geschäftsleben profitieren Sie durch die BLG Bizerba Leasing GmbH von entscheidenden Vorteilen. Seit 1989 steht die BLG unter dem Motto „Maßgeschneidert statt von der Stange“ den Kunden zur Seite, sowohl bei Vollamortisation, Teilamortisation oder Mietkauf. Als Tochter der Bizerba SE & Co. KG trägt sie die Tradition und Verantwortung eines großen Industrieunternehmens mit.

www.bizerba-leasing.de

Möchten Sie noch mehr wissen?

Hätten Sie gerne weitere und detaillierte Informationen über Bizerba Produkte? Dann kontaktieren Sie uns einfach. Ob Maßzeichnungen, technische Informationen oder Schnittstellenbeschreibungen. Wir beraten Sie gerne.



**Sprechen wir
darüber**

Members of the Bizerba Group

Bizerba SE & Co. KG

Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

T +49 7433 12-0
F +49 7433 12-2696

www.bizerba.com

Bizerba Waagen GmbH & Co. KG

Birostraße 12
1230 Wien
Österreich

T +43 1 61068-0
F +43 1 61068-310
info@bizerba.at

www.bizerba.at

Obrecht Technologie AG

Industriestraße 169
8957 Spreitenbach
Schweiz

T +41 56 41864-44
F +41 56 41864-40
info@obrecht-tech.ch

www.obrecht-tech.ch

Bizerba Nederland B.V.

Het Lentfert 38
7547 SR Enschede
Niederlande

T +31 53 4800980
F +31 53 4316685
info@bizerba.nl

www.bizerba.nl

III/1000.90d © 5. Auflage 062018. Änderungen vorbehalten. Abbildung Titelseite: VS12 W

Durch Foto- und Druckausführung bedingte Farbabweichungen und Druckfehler sowie Änderungen in Konstruktion und Ausführung bleiben vorbehalten.
Ceraclean® und Emotion® sind in wenigstens einem Land der EU und den USA ein eingetragenes Warenzeichen der Bizerba SE & Co. KG.