

## Fiche technique

# Trancheuse manuelle GSP H

Cette trancheuse manuelle gravitaire haut de gamme est une référence en matière d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.



La trancheuse manuelle GSP H convient aux standards globaux d'hygiène et de sécurité. Grâce à sa conception ergonomique et son chariot incliné, cette trancheuse peut être utilisée pour des produits lourds. Équipée d'un puissant moteur, l'énergie est utilisée là où il le faut : à la lame. La GSP H impressionne principalement grâce à ces nombreuses variables et la combinaison d'options possibles. En options, le revêtement Ceraclean® facilite le nettoyage et assure une glisse optimale des produits sur la plaque du chariot. De plus, le levier de soulèvement permet une hygiène parfaite. Enfin, le bouton illumination sécurise votre process en permettant de savoir si la lame est ouverte ou fermée.

## Points clés

Conception parfaitement hygiénique : démontage sans outils et lavage au lave-vaisselle des pièces en Ceraclean® ainsi qu'une grande distance entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

Lame inclinée à 40° et inclinaison du chariot en option jusqu'à 25°

Surface de la machine sans angles et arêtes

Guidage des résidus de viande et jus de produits

La protection innovante de la lame est très facile à assembler grâce à un système intelligent de verrouillage rapide

Le moteur puissant Bizerba convient à de grandes performances

Nombreuses versions de chariot disponibles

## Applications

- ✓ **Trancheur orienté hygiène qui convient bien aux cuisines et aux cantines**
- ✓ **Adapté aux comptoirs de vente des produits frais**

## Options

Revêtement Ceraclean®

---

Lames : Ceraclean®, à fromage, à pain

---

Dispositif de changement de lame, couvre-lame

---

Plusieurs versions de chariot

---

Guide produit

---

Installation (pieds en caoutchouc, levier de soulèvement)

---

Balance pour portions

---

Intégration de la K-Class Flex

---

Pack technologique : Illumination, pack sécurité

---

## Plus de détails

### <p >Hygiène

Les affûteuses Bizerba étant des entités distinctes, elles ne compromettent pas l'hygiène pendant la découpe. Comme toutes les pièces amovibles, elles peuvent bien évidemment être nettoyées au lave-vaisselle.

La conception bien pensée, les matériaux soigneusement choisis et les solutions élégantes, comme le dispositif pour soulever toute la machine, garantissent un nettoyage à la main, aussi facile que rapide.

### Ergonomie

L'entraînement automatique du chariot avec la servoassistance en cas de fonctionnement manuel économise des forces et permet à l'utilisateur de se concentrer sur la discussion avec le client.



## Données techniques

Caractéristiques	Éléments	Détails
matériau	aluminium anodisé	
variantes de tension	120 - 230 V	
diamètre de lame	330 mm 350 mm	

## Bizerba : une solution unique pour tous vos besoins

01  
**Matériel**

---

02  
**Logiciel**

---

03  
**Etiquettes**

---

04  
**Service**

---

05  
**Financement**

---

### INTERESSANT ?

---

## Contactez nos spécialistes

Prendre rendez-vous ou obtenir plus d'informations

**Bizerba France SAS**  
50 rue de Malacombe – BP 90  
38070 St Quentin Fallavier Cedex

[Marketing@bizerba.fr](mailto:Marketing@bizerba.fr)

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

