

BIZERBA

■ ... closer to your business

■ De meilleurs résultats tout simplement ...

... avec les trancheurs verticaux de la série VS



Les denrées appétissantes et bien présentées servent de carte de visite à chaque commerce. Elles stimulent les ventes et sont les garants de la qualité promise. Quand votre client sait d'un simple coup d'œil qu'il a fait le bon choix et qu'il trouvera ici les meilleurs produits, votre chiffre d'affaires en profite également.

Bonjour, vous désirez ?

Une classe à part depuis des décennies

Peu importe ce que vous avez à découper, peser et emballer, vous pouvez compter sur l'efficacité des machines et des systèmes Bizerba dans votre travail de tous les jours. Nos solutions Food Service constituent une classe à part. Le programme de trancheurs Bizerba relève en particulier chaque défi en offrant une réponse pratique. Le résultat : plus de liberté dans la présentation des marchandises, des conseils de qualité et des ventes couronnées de succès.

Typique de Bizerba :

un encadrement qui s'investit et qui est à l'écoute des clients, des conseils compétents et un vaste réseau de S.A.V. absolument fiable.



Propreté, sécurité et rapidité

Qu'il s'agisse des trancheurs manuels, semi-automatiques ou automatiques, vous prenez plaisir à travailler avec la série VS de Bizerba, car tout est très maniable, facile à utiliser et fonctionne sans problème. Grâce à des matériaux de longue durée, un design ergonomique et des structures hygiéniques et faciles à nettoyer. Quand vous mettez le moteur en marche, vous n'entendez rien d'autre que son fonctionnement discret. Déplacez le chariot et tout glisse très facilement. Et lors de la découpe, vous constatez que le produit à découper ne salit pas la plaque de butée et ne subit pas de pression. La lame accompagne chaque tranche en douceur et avec précaution.

Des concepts nouvelle génération en matière de vente au détail, le savoir-faire d'un spécialiste en matière de fraîcheur, le tout clé en main.



On peut tout à fait s'y fier

Les trancheurs Bizerba s'adaptent parfaitement à vos exigences et organisent votre boucherie-charcuterie de manière efficace et adaptée aux consommateurs. Même là où la production et le comptoir disposent seulement d'un emplacement minimal. Ils conviennent idéalement au type et à la quantité de produits à découper que vous souhaitez. Des milliers de trancheurs VS de Bizerba travaillent chaque jour aussi bien dans les boucheries artisanales que les rayons spécialisés du commerce de détail, dans la gastronomie et chez les traiteurs. Avec fiabilité et une grande précision, 24 heures sur 24. Pendant toute la durée de vie des machines.

Une qualité maximale pour des avantages maximaux

La qualité élevée des produits de la série VS de Bizerba n'est pas due au hasard, elle est le résultat d'une gestion de la qualité globale et systématique – attestée par la certification des sites de fabrication de Bizerba selon des normes internationales. De surcroît, nous investissons actuellement des sommes importantes dans les activités de recherche et développement du secteur Food Processing. Les trancheurs Bizerba sont traditionnellement innovants et associent ce qui est faisable sur le plan technique à ce qui est judicieux du point de vue économique.



Un véritable partenariat ressemble à cela

La disponibilité élevée de vos investissements peut être garantie très simplement et surtout très efficacement grâce à une maintenance et un entretien préventifs avec l'offre modulaire des contrats du S.A.V. de Bizerba. La vaste gamme de prestations est complétée par un large choix d'accessoires Bizerba d'origine.

Les trancheurs Bizerba établissent dans le monde entier de nouvelles références en matière de qualité, de sécurité et d'hygiène. Car nous ne nous satisfaisons jamais de ce que nous venons d'obtenir ; nous cherchons toujours des solutions permettant de simplifier encore mieux et de manière encore plus ciblée les tâches de routine de vos collaborateurs.

Profitez dès aujourd'hui des futures technologies. La finition avec des composants en céramique et du PTFE (polytétrafluoroéthylène) rend les nouveaux trancheurs VS plus solides, plus performants, plus puissants et plus résistants à la corrosion que jamais.

Ils sont uniques à tous points de vue ...

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

La précision de Bizerba ...

Aucune épaisseur de coupe n'est trop fine, aucun pâté n'est trop mou, aucun jambon n'est trop dur pour les trancheurs Bizerba. Il est même possible de découper les légumes qui sont assez solides. Le passage agrandi vient à bout sans problème des produits à découper les plus grands jusqu'aux petites tranches. Et vous changez sans trop d'effort de type de coupe grâce au dispositif de coupe en biais disponible en supplément avec la fixation du produit à découper.

L'efficacité de Bizerba ...

L'épaisseur de coupe peut être réglée pour découper des tranches très fines dans la plage allant de 0 à 3 mm. La plaque d'appui ajustable empêche la formation de pointes et permet une coupe hygiénique et sans aucune perte. Aucune denrée ne peut se glisser entre le chariot et la plaque de butée ni derrière le protège-main.

La qualité de Bizerba ...

La lame peut être directement affûtée sur la machine en appuyant sur un bouton grâce à un appareil d'affûtage qui se monte rapidement. Les rainures de glissement dans la plaque du chariot, la plaque de butée et le couvre-lame permettent de travailler de manière ergonomique sans abîmer les produits. Elles se trouvent également au dos du chariot, afin de garantir à tout moment le glissement propre et sans peine du produit à découper.

La plus-value de Bizerba ...

La lame peut être directement affûtée sur la machine en appuyant sur un bouton grâce à un appareil d'affûtage qui se monte rapidement. Les rainures de glissement dans la plaque du chariot, la plaque de butée et le couvre-lame permettent de travailler de manière ergonomique sans abîmer les produits. Elles se trouvent également au dos du chariot, afin de garantir à tout moment le glissement propre et sans peine du produit à découper.

La sécurité de Bizerba ...

La main qui guide le produit à découper reste toujours en dehors de la zone dangereuse. Le pousse-talon et le protège-main en plastique de grande qualité qui convient aux aliments sont au même niveau. L'anneau de protection de la lame biseauté pour des raisons de nettoyage est complètement fermé et empêche de surcroît que le jus de la viande ou des résidus d'aliment ne salissent le comptoir et la cloison.

Le maniement de Bizerba ...

Le type de construction basse, le chariot qui se déplace facilement et la plaque de butée ajustable d'un point de vue ergonomique permettent une utilisation sans fatigue. Le moteur puissant, ainsi que l'ensemble des fonctions sont commandés au moyen du clavier à membrane facile à nettoyer.

L'hygiène de Bizerba ...

Des surfaces lisses sans coins ni arêtes, des zones à nettoyer absolument dégagées et parfaitement accessibles, le démontage facile des différents composants, le pousse-talon est par ex. fixé grâce à un aimant. L'éloignement de la lame de la colonne du moteur, la construction compacte avec un châssis de montage fermé empêchent les impuretés.



Amélioration de 20 %
de la qualité du glissement



Durée de nettoyage
réduite de moitié



Grande surface d'appui



Racleur facilement
accessible pour le nettoyage



Intégration intelligente
de la plaque d'appui



Précision maximale au
niveau de l'arête de coupe



Pas de rétrécissement du
passage destiné aux produits
à découper



Chariot rabattable
pour le nettoyage



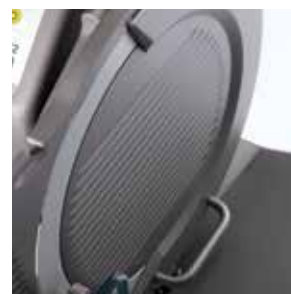
Échelle étalée de l'épaisseur
de coupe pour régler celle-ci
exactement



Plaque d'appui réglable
pour une découpe parfaite



Pousse-talon et protège-main
au même niveau



Couvre-lame fermé



Appareil d'affûtage amovible



Rainures de glissement
pour un résultat optimal de
la coupe



Éloignement de la
colonne du moteur



Pousse-talon avec
une fixation magnétique



Plaque de butée réglable



Clavier à membrane
confortable à utiliser



Construction compacte,
facile à nettoyer



Jonctions hygiéniques

Les trancheurs manuels de précision de la série VS 12 conviennent parfaitement à la coupe de la charcuterie, du jambon, du lard, de la viande fumée, des rôtis, du rosbif, de la viande, des paupiettes, des légumes assez solides pour être découpés et du pain. Dans les boucheries artisanales ou les magasins d'alimentation, les rayons des épicerie fines, les boulangeries et les cuisines industrielles.

Une large gamme de prestations à la carte ...

Le trancheur manuel VS 12 est très performant même en continu

Le VS 12 est un trancheur à charcuterie au design moderne sur lequel on peut compter tous les jours. Il coupe proprement, rapidement et en toute sécurité – de la première à la dernière tranche – et peut être utilisé de façon variée. D'autant plus avec la fonction supplémentaire de coupe en biais, disponible en option. Grâce à la simple adaptation

du dos du chariot, il est possible de commuter en peu de temps entre la coupe en biais et la coupe droite. Pour une coupe aux contours nets sans formation de pointes à l'extrémité.

Typique de Bizerba :

nous vous aidons en proposant une multitude de produits de nettoyage et d'entretien qui conviennent de façon optimale à nos machines.

Le trancheur manuel VS 12 W est prêt à découper au gramme près

Le trancheur VS 12 W de Bizerba vous offre tous les avantages du trancheur à charcuterie de précision VS 12. Par ailleurs, vous pouvez parfaitement découper et peser le produit en une seule opération, car la balance avec sa portée de pesage que l'on peut tarer est déjà intégrée dans ce trancheur esthétique. Il est idéal pour la vente, car les opérations sont ici accélérées de façon cruciale et il permet d'améliorer exactement le chiffre d'affaires avec des portions d'un poids plus élevé. Particulièrement pratique : la plaque de pesage peut être enlevée très facilement d'un seul geste pour être nettoyée.

Ceraclean®
The essence of purity ...



VS 12



VS 12 W





Le trancheur manuel VS 12 F convient parfaitement à la viande

Le puissant trancheur de précision VS 12 F convient très bien à la coupe de la viande fraîche et des jambons grâce à sa grande surface d'appui et à ses hautes parois latérales. Il obtient par ailleurs d'excellents résultats avec la charcuterie, le lard, la viande fumée, les rôtis, le rosbif, les paupiettes, les légumes assez solides pour être découpés et différentes sortes de pains. Le diamètre de la lame de 330 mm (□ 310 x 175 mm), 350 mm (□ 315 x 245 mm) ou 370 mm (□ 363 x 228 mm), ainsi que la vitesse de coupe élevée garantissent une coupe parfaite aux contours nets. Il est possible d'équiper en option le trancheur VS 12 W avec une balance intégrée.

Le trancheur manuel VS 12 F-P par amour du jambon

Le trancheur VS 12 F-P est idéal pour découper le jambon de Parme, le jambon serrano et tous les autres jambons spéciaux - même avec des os. Son chariot spécial de calage avec un dispositif intégré dans le bras de serrage permet de fixer automatiquement les produits à découper de n'importe quelle forme et ce, dans n'importe quelle position. Et voilà comment cela fonctionne : installer le produit à découper, appliquer le support, c'est prêt. Le desserrage est tout aussi simple. Il suffit alors de relever la poignée du bras de serrage. Il est idéal pour les grands produits à découper : le grand diamètre de la lame avec 350 mm ou 370 mm, la vitesse de coupe élevée et le passage agrandi des produits avec □ 307 x 237 mm (pour un Ø de 350 mm) ou □ 335 x 228 mm (pour un Ø de 370 mm). Il est possible de l'équiper en option avec une balance intégrée comme les trancheurs VS 12 W et VS 12 F.



Chaque plateau de charcuterie ou de fromages en tranches demande beaucoup de travail et un certain talent pour la décoration. Nos trancheurs verticaux semi-automatiques et automatiques vous laissent le temps de souffler. Grâce au dispositif de réception à commande électronique, ils vous ouvrent de surcroît de toutes nouvelles possibilités.

Une présentation décorative, des ventes réussies ...

Les programmes de disposition du produit à découper

Les dispositions variées du produit à découper font partie des principales fonctionnalités de la série VS de Bizerba. Comme particularité, il faut noter la possibilité de disposer les tranches en rond même sur les plateaux et les assiettes de charcuterie ou de fromages. Pour former des étoiles, la tablette de réception est remplacée en quelques gestes par une assiette ronde pivotante, disponible en option.

La simplicité du guidage de l'opérateur vous facilite le travail :

- Affichage permanent du nombre de tranches et de portions
- Présélection très simple du nombre de tranches et de portions avec « + » et « - »
- Programmes de disposition pouvant être enregistrés avec la touche de programme
- Écart variable de l'éventail pouvant être enregistré avec la touche « Set »





**La gamme de prestations de VS 11 A
avec son dispositif de réception**

- Programmes de disposition « Empilement » et « Éventail »
- Il est possible de couper des tranches et de former des piles jusqu'à 60 mm de haut. En insérant 2 produits à découper, il est possible de former 2 piles en même temps
- Avec le programme d'éventail, 2 rangées de 8 tranches chacune sont possibles au maximum par éventail

**Le trancheur semi-automatique VS 11 A
économise de la place et est tout à fait convaincant**

Le trancheur compact VS 11 A dispose d'une foule de fonctionnalités innovantes. Il permet de former des piles ou des éventails sur une simple pression de touche. De plus, la position de la disposition ou l'éventail avec deux rangées peut être présélectionné avec deux touches supplémentaires. Il se fait tout petit avec sa surface d'installation de seulement 462 x 395 mm (L x l), mais il est toutefois stable grâce au cadre en caoutchouc qui en fait entièrement le tour. Un chef-d'œuvre technique avec sa lame d'un diamètre de 280 mm et son grand passage (avec récepteur : □ 230 x 145 mm).



VS 11 A



En matière de tranches, peu de solutions peuvent rivaliser avec les prestations des trancheurs de précision semi-automatiques et automatiques de Bizerba. L'empilement, la disposition en éventail ou en rang, le nombre de tranches et de portions – tout se fait avec des programmes qui guident l'opérateur. Ils sont tout aussi professionnels que vous l'êtes dans votre métier.

Le progrès intégré en série ...

La gamme de prestations VS 12 A, VS 12 D et VS 12 D-V avec le dispositif de réception

- En éventail « en longueur » ou « en travers » sur 3 rangées
- Le programme de disposition Double empilement permet de former des piles faisant jusqu'à 60 mm de haut. En insérant 2 produits à découper, il est possible de former 4 piles en même temps
- Disposition de 3 cercles en rond sur la tablette de réception
- Écart variable de l'éventail pouvant être enregistré avec la touche « Set »
- Programmes de disposition pouvant être enregistrés avec la touche de programme

Le confort d'utilisation est primordial pour le trancheur semi-automatique VS 12 A

Le trancheur VS 12 A occupe une surface d'installation de 515 x 430 mm (L x l) et combine de nombreuses possibilités de disposition différentes avec une présélection et une sauvegarde à la fois simples et variées. La construction basse de son chariot assure un maniement simple comme un jeu d'enfant et permet de travailler rapidement et sans fatigue. En outre, il séduit avec son nettoyage rapide en un tour de main. L'entraînement performant et silencieux de la lame associé à une lame concave de premier choix (Ø de 330 mm), ainsi que le grand passage destiné aux produits à découper (avec récepteur : □ 240 x 175 mm) assurent les meilleurs résultats.



VS 12 A





La précision de haute technologie dans chaque discipline du trancheur de précision universel VS 12 D

Le trancheur VS 12 D peut être utilisé de manière particulièrement flexible : automatiquement pour une coupe efficace à l'avance et manuellement pour la vente assistée. Avec l'entraînement de son chariot, il peut découper à l'avance et préparer automatiquement des portions – ce qui est idéal pour réaliser les commandes des clients ou pour préparer leur ruée en fin de semaine. Le débit de la coupe peut être contrôlé au moyen des trois vitesses du chariot et des trois longueurs de course, si bien que la vitesse de coupe peut être définie individuellement pour chaque produit. En mode manuel, le trancheur VS 12 D excelle grâce au guidage précis et souple du chariot et du support du produit à découper. Les tranches sont disposées de façon automatique – sans contact manuel.

Le trancheur de précision automatique VS 12 D-V est encore plus productif que jamais

Le trancheur VS 12 D-V de Bizerba vous offre tous les avantages du trancheur de précision universel VS 12 D. Mais à la différence de celui-ci, il fonctionne toujours en mode automatique et dispose d'un chariot rallongé lui permettant de couper des longueurs allant jusqu'à 380 mm, sans effectuer de resserrage. Son pousse-talon spécial avec des picots sert à mieux fixer le produit à découper.

Réjouissez-vous dès maintenant du moment où vous mettez en service pour la première fois votre nouveau trancheur vertical. Peu importe le modèle de la série VS que vous choisirez, vos affaires en profiteront.



VS 12 D



VS 12 D-V

Vous pouvez compter sur les machines et les systèmes Bizerba pour votre travail quotidien. Nos solutions Food Service établissent dans le monde entier de nouvelles références en matière de qualité, de sécurité, d'hygiène et d'efficacité énergétique. Et elles fournissent la réponse adaptée à la pratique pour chaque exigence.

BIZERBA

■ ... closer to your business

Personne ne peut nous imiter aussi facilement ...

Les trancheurs Bizerba peu encombrants

- Validoline VSC 220
- Validoline VSC 280
- Validoline GSC 280



Les trancheurs Bizerba légèrement inclinés

- GSP V
- GSP H
- GSP HD



Le trancheur à pain Bizerba

- Agiloline B 100

Les trancheurs automatiques Bizerba au rendement maximum

- A 400
- A 400 FB
- Scaleroline A 550



Les machines Bizerba de traitement de la viande

- Carneoline S 111 plus, éminceur/attendrisseur
- Carneoline FK 23/32, scies de boucherie
- Carneoline FW-N 22/82, FW-N 32/98 (T/S), hachoirs à viande



Members of the Bizerba Group

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

Bizerba France
B.P. 90
50, Rue de Malacombe
38291 Saint Quentin
Fallavier cedex
France
Tél. +33 (0)4 74 94 96 50
Fax +33 (0)4 74 94 96 60
commercial@bizerba.fr

Bizerba Belgique S.A.
Industrialaan 4
1702 Groot-Bijgaarden
Belgique
Tél. +32 2 466-0081
Fax +32 2 466-1464
info@bizerba.be
www.bizerba.be

Bizerba (Suisse) S.A.
Leutschenbachstrasse 45
8050 Zürich
Suisse
Tel. +41 44 3 07-4444
Fax +41 44 307-4466
info@bizerba.ch
www.bizerba.ch

Bizerba Canada Inc.
2810 Argenta Road #9
Mississauga
Ontario L5N 8L2
Canada
Tel. +1 905 816-0498
Fax +1 905 816-0497
ca.info@bizerba.com
www.bizerba.ca