

**Die einfach bedienbare und ergonomische GSE ist die ideale Wahl für Verkauf oder Food Service – etwa in Gastronomiebetrieben, Imbissen oder Schnellküchen. Das Einsteigergerät bringt alles mit, wofür Bizerba Schneidemaschinen stehen: Sicherheit, Hygiene, Ergonomie und Energieeffizienz. Die bewusst einfach gehaltene Technologie erlaubt einen attraktiven Preis.**



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

### Produktbeschreibung

Die GSE ist perfekt für den Einsatz in Verkauf und Küche. Das Gerät verbindet perfektes Schnittbild und starke Leistung mit einem günstigen Einsteigerpreis. Die Bedienung ist dank der Schrägstellung des Schlittens und des Messers besonders einfach und ergonomisch. Die Gleitrillen auf dem Schlitten ermöglichen das Nachrutschen des Schneidguts und garantieren so ermüdungsfreies Arbeiten. Hygiene gehört zu den großen Stärken der GSE. Das geschlossene Maschinengehäuse mit Bodenplatte hat keine Ecken und Kanten, sodass Bakterienansammlungen minimiert werden. Intelligente Features wie die besonders einfache und schnelle Demontage von Komponenten, der abnehmbare Schleifapparat und die hochwertige Eloxalbeschichtung sorgen für beste Reinigungsfreundlichkeit.



### Highlights

#### Ergonomie und Sicherheit:

- Der am Maschinengehäuse gelagerte Schlitten läuft leichter und sicherer als bei der sonst häufig üblichen Montage unten am Rahmen
- Gleitrillen in Schlittenplatte, -rückwand, Anschlagplatte und Messerabdeckung verringern die Kontaktfläche mit dem Schneidgut, das leicht und ohne Kraftanstrengung nachrutscht
- 11° Schlittenneigung sorgt für leichtes Nachrutschen des Schneidguts
- Schleifapparat deckt das Messer komplett ab
- Dorne am Schneidguthalter verhindern das Verrutschen des Schneidguts

#### Hygienisches Design:

- Großer Abstand zwischen Messer und Motorturm – Platz für einfaches Reinigen
- Einfache und schnelle Demontage von Komponenten
- Geschlossenes Maschinengehäuse ohne Ecken und Kanten mit Bodenplatte
- Abnehmbarer Schleifapparat – keine Bakterienansammlung, da optimal zu reinigen
- Abnehmbarer und spülmaschinengeeigneter Schleifapparat - keine Bakterienansammlung, da optimal zu reinigen



### Optionen

- Schneidgutfixierung
- Wechselseitige Resthalterplatte
- Messerabnahmevorrichtung

### 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 Austria GmbH & Co. KG

Birostrasse 12  
1230 Wien

T +43 (1) 610 68 0  
F +43 (1) 610 68 310  
info.at@bizerba.com

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