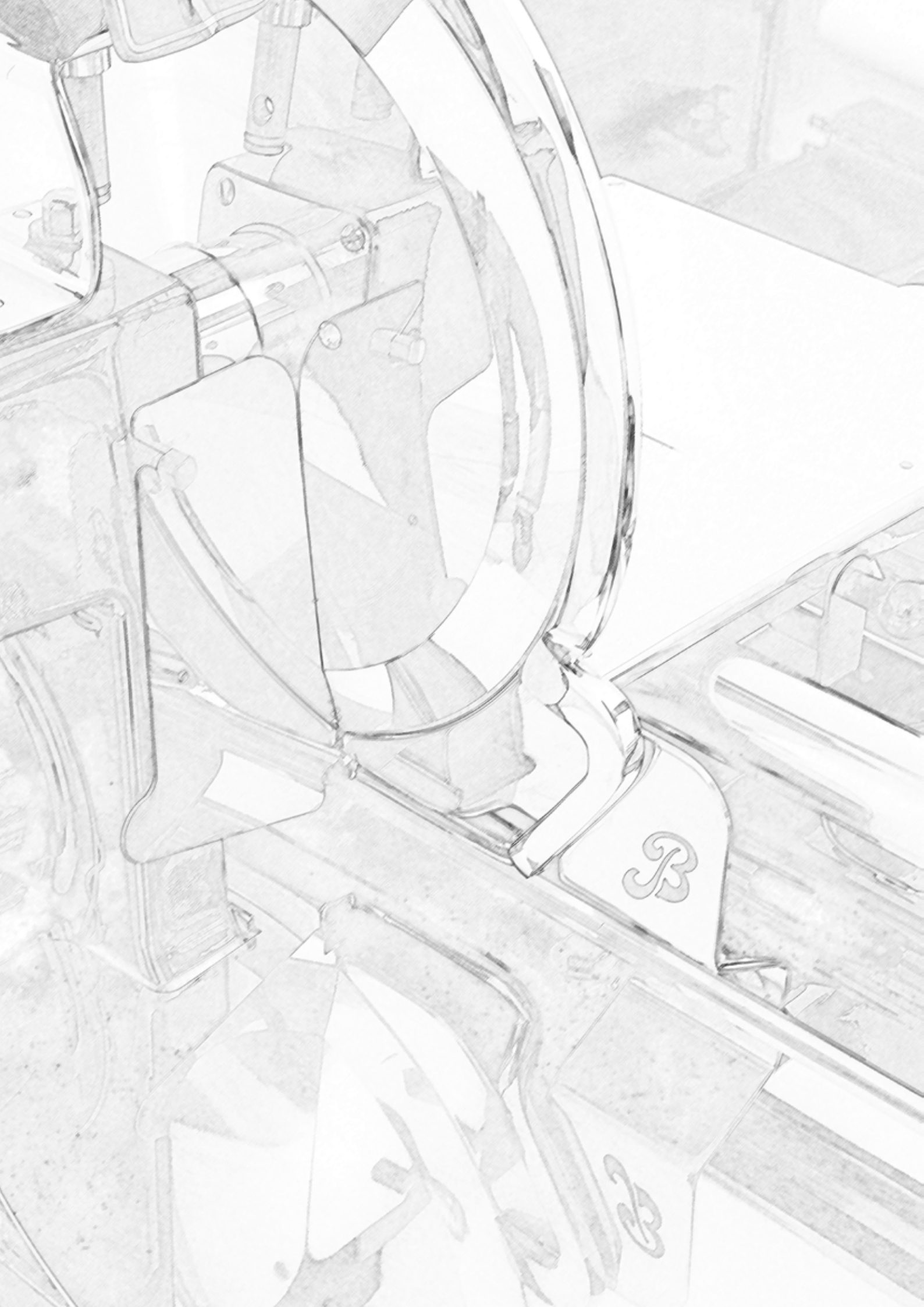




Berkel

ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.





IT Nasce nel 1898 il sogno della mitica volano rossa, oggetto del desiderio di appassionati e intenditori.

Furono la passione e l'ingegno di un professionista a dar vita alla prima affettatrice della storia, la prima Berkel. Apprendista in un'azienda metallurgica e poi macellaio, Wilhelmus Adrianus Van Berkel unì esperienza e funzionalità, metodo e dedizione. Voleva riprodurre meccanicamente il taglio perfetto che solo una mano esperta può ottenere. Studiò il movimento della mano che affetta con il coltello e progettò una lama concava che veniva fatta ruotare azionando una manovella; lo stesso meccanismo spingeva verso la lama un piatto mobile. Era nata l'affettatrice.

Il 12 Ottobre 1898, a Rotterdam, Wilhelmus fondò e diede il suo nome alla prima azienda al mondo dedicata alla produzione delle affettatrici. In pochi anni aprì sedi nei vari continenti e più di un secolo fa Berkel era già un brand conosciuto e diffuso in tutto il mondo, dimostrando come l'eccellenza e la qualità si rafforzino nel tempo quali principi universali.

Alla ricerca continua della perfezione, Berkel riscrive ogni giorno il suo mito, consapevole che l'avanguardia risiede nella fusione perfetta tra storia e innovazione.

FR En 1898, naissance du rêve de la mythique trancheuse Volano rouge, objet du désir des passionnés et des connaisseurs.

Ce fut la passion et l'ingéniosité d'un homme à donner vie à la première trancheuse de l'histoire, la première Berkel. Apprenti dans une entreprise métallurgique, puis charcutier, Wilhelmus Adrianus Van Berkel maria expérience et utilité, méthode et dévouement au métier. Il voulait reproduire mécaniquement la coupe parfaite que seule la main d'un professionnel habile peut obtenir. Il étudia le mouvement de la main qui tranche avec le couteau et conçut une lame concave qui tournait en actionnant une manivelle; le même mécanisme poussait vers la lame un plateau mobile. La trancheuse était née.

Le 12 Octobre 1898, à Rotterdam, Wilhelmus a fondé et donné son nom à la première entreprise au monde dédiée à la production des trancheuses. En quelques années, il ouvrit des sièges sur plusieurs continents. Depuis plus d'un siècle, Berkel est une marque connue et diffusée dans le monde entier, et prouve comment l'ingéniosité et la qualité se renforcent dans le temps, tels des principes universels.

À la recherche continue de la perfection, Berkel réécrit tous les jours son mythe, conscient que l'avant-garde se trouve dans la combinaison parfaite entre histoire et innovation.

EN The dream of the legendary red flywheel slicer - the object of desire of enthusiasts and connoisseurs - began back in 1898.

The first meat slicer in history, the first Berkel, was the result of the passion and genius of a professional. Wilhelmus Adrianus Van Berkel - first an apprentice in a metallurgical company and then a butcher - put all his experience, methodology, and dedication into his work. He wanted to mechanically reproduce the perfect slice that only an expert professional hand could achieve. He studied the movement of the hand slicing with a knife and designed a concave blade that rotated by turning a crank. The same mechanism pushed a moveable plate towards the blade. That's how he invented the meat slicer.

On October 12, 1898 in Rotterdam, Wilhelmus gave his name to the company founded to manufacture it. Soon he opened new branches in various continents. Over one century ago, Berkel was already a world-renowned brand, demonstrating how excellence and quality become stronger universal principles over time.

The continuous pursuit of perfection has allowed Berkel to grow its legend by combining history and innovation.

DE Im Jahr 1898 entsteht der Traum vom legendären roten Schwungrad, ein Objekt der Begierde für Liebhaber und Kenner.

Es waren die Leidenschaft und der Erfindergeist eines Mannes, die die erste Aufschnittmaschine der Geschichte hervorgebracht haben: die erste Berkel. Als Lehrling eines Metallbauunternehmens und späterer Metzger profitiert Wilhelmus Adrianus Van Berkel von Erfahrung und Funktionalität, Methodik und Hingabe zum Beruf. Er wollte den perfekten Schnitt, den nur die Hand eines Profis erreichen kann, mechanisch nachahmen. Und so studierte er die Bewegung der Hand, die mit dem Messer schneidet, und entwarf eine konkave Klinge, die mithilfe einer Kurbel in eine rotierende Bewegung versetzt wurde, sowie eine bewegliche Platte, die mit demselben Mechanismus hin zur Klinge geschoben wurde. Die Aufschnittmaschine war geboren.

Am 12. Oktober 1898 gründete Wilhelmus in Rotterdam das erste Unternehmen der Welt, das sich der Herstellung von Aufschnittmaschinen widmete, und gab ihm seinen Namen. In den darauffolgenden Jahren eröffnete er verschiedene Niederlassungen auf mehreren Kontinenten, und vor über einem Jahrhundert war Berkel bereits eine in der ganzen Welt bekannte und verbreitete Marke, was zeigt, wie sich Erfindergeist und Qualität im Laufe der Zeit als universelle Grundsätze festigten.

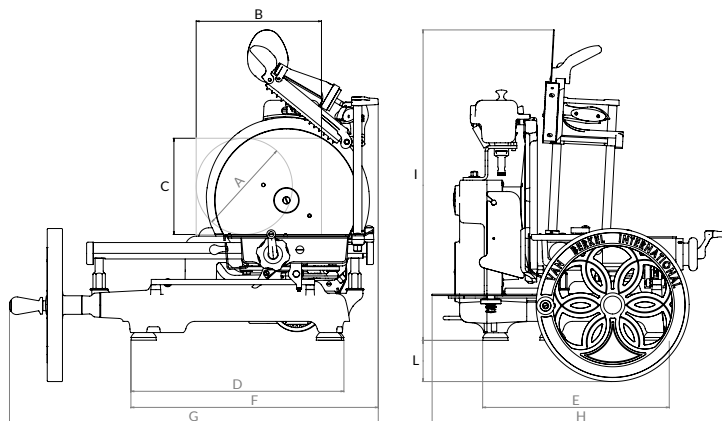
Mit seinem kontinuierlichen Streben nach Qualität schreibt Berkel Tag für Tag seine Legende weiter und ist sich dabei stets bewusst, dass sich eine Vorreiterstellung nur durch die perfekte Verbindung aus Geschichte und Innovation erreichen lässt.





VOLANO

VOLANO B114



A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Epaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Dimensione imballo

Packaging dimensions

Dim. emballage

Verpack. abmessungen

Piedistallo

Stand

Socle

Sockel

Imballo piedistallo

Stand packaging

Emballage Socle

Sockel Verpack.

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

B114

215

280

215

470

415

555

825

670

700

95

319

0 - 1,5

55

86x79x66h - 65

cm - kg

58x58x78h - 45

cm - kg

70x73x100h - 76

cm - kg

cm - kg

cm - kg

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Particolari in acciaio inox e cromati
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole e affilatoio facilmente asportabili per la pulizia
- Anello di protezione lama a 360°

IT

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Slice deflector, receiving tray, sliding overplate and sharpener can be easily removed for cleaning
- 360° blade guard ring

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Éléments en acier inox et chromés
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseur intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant et aiguiseur facilement extractible pour le nettoyage
- Anneau de protection lame à 360°

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine für den professionelle Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Konstruktion aus Aluminium
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Restehalter, Ablage Tablett, Schlitten aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- Mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Restehalter, Ablage Tablett, Schneidgutplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Umlaufender Sicherheitsring (Messerschutz) mit mechanischer Betätigung

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

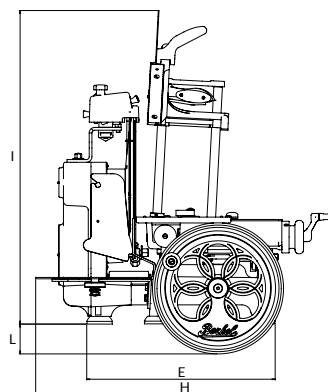
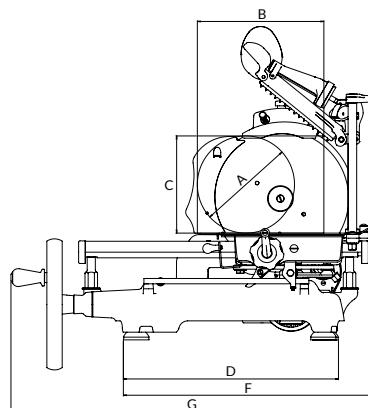
DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215



VOLANO TRIBUTE



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
TRIBUTE	210	270	210	470	415	555	805	670	700	70	300	0 - 1,5	52	86x79x66h - 56	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Piatto raccoglitore e particolari in acciaio inox
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Sovrapiatto, piatto portamerce, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Protezione lama parzialmente removibile per garantire sicurezza e pulizia

IT

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Stainless steel receiving tray and parts
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Overplate, meat table, receiving tray and sharpener can be easily removed for cleaning
- Partially removable blade guard for safety and cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Plateau de récolte et éléments en acier inox
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguisoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage.
- Protection lame partiellement amovible pour garantir sécurité et nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Ablage Tablett und Schlitten aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem des Schlittens
- Integrierter Schleifapparat
- Mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Oberplatte, Schneidgutplatte, Ablageplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Messerschutz teilweise abnehmbar

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant plein, socle

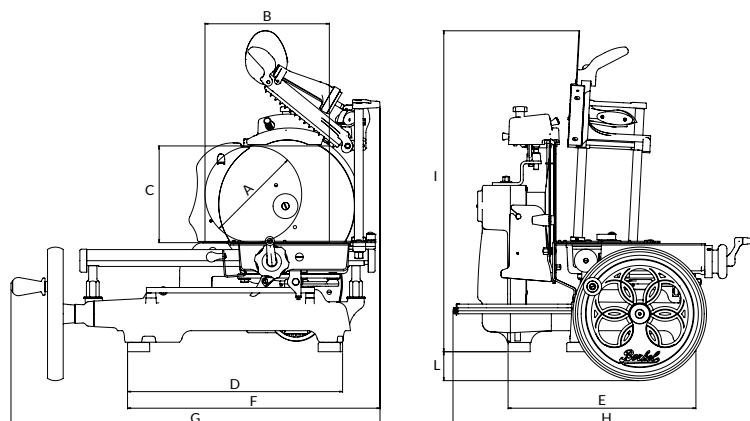
DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215 - 217



VOLANO B3



A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Épaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Dimensione imballo

Packaging dimensions

Dim. emballage

Verpack. abmessungen

Piedistallo

Stand

Socle

Sockel

Imballo piedistallo

Stand packaging

Emballage Socle

Sockel Verpack.

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

B3

210

270

210

460

405

550

805

670

700

65

300

0 - 1,5

46

86x79x66h - 56

58x58x78h - 45

70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Particolari in alluminio e acciaio inox
- Piatto raccogliatore in polimero tecnico
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Sovrapiatto, piatto portamerce, piatto raccogliatore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Protezione lama parzialmente removibile per garantire sicurezza e pulizia

IT

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium and stainless steel parts
- Technical polymer receiving tray
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Overplate, meat table, receiving tray and sharpener can be easily removed for cleaning
- Partially removable blade guard for safety and cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Éléments en aluminium et acier inox
- Plateau de récolte en polymère technique
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseur intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguiseur facilement extractible pour le nettoyage.
- Protection lame partiellement amovible pour garantir sécurité et nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Aufbauelemente aus Aluminium und Edelstahl
- Ablage Tablett aus Kunststoff
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- Mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Schneidgutplatte, Ablage Tablett und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Messerschutz teilweise abnehmbar

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant plein, socle

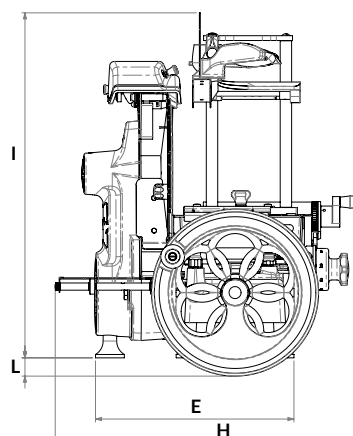
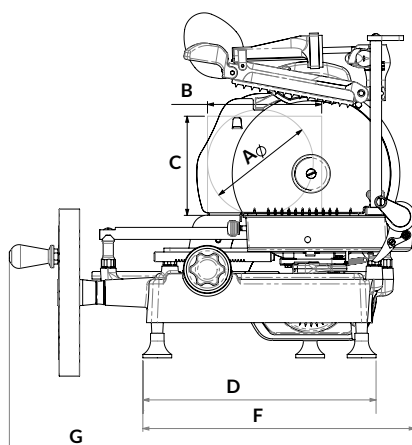
DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215 - 217



VOLANO B2



A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Epaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Dimensione imballo

Packaging dimensions

Verpack. abmessungen

Dim. emballage

Piedistallo

Stand

Socle

Sockel

Imballo piedistallo

Stand packaging

Emballage Socle

Sockel Verpack.

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

mm

kg

cm - kg

cm - kg

cm - kg

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama	Ø Blade	Ø Lame	Ø Messer	Spessore taglio	Cut thickness	Epaisseur de coupe	Schnittbreite	Peso netto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	Dimensione imballo	Packaging dimensions	Verpack. abmessungen	Dim. emballage	Piedistallo	Stand	Socle	Sockel	Imballo piedistallo	Stand packaging	Emballage Socle	Sockel Verpack.
B2	176	190	165	395	330	460	675	530	570	33	265	0 - 1,35	33	86x79x66h - 50	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76																		

- Affettatrice manuale a volano
- Dimensioni contenute e minimo ingombro
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta
- Protezione lama, piatto portamerce, piatto raccogliatore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Il volano sporge di soli 33mm (il minimo sul mercato) dal piano di appoggio per favorire l'apertura dei cassetti sottostanti
- Manopola di regolazione dello spessore fetta con 8 posizioni che regolano la fetta tra 0,15 mm e 1,3 mm
- Pressamerce assistito in alluminio anodizzato con punte in acciaio per un blocco ottimale del prodotto

IT

- Manual flywheel slicer
- Small in size, takes up minimum space
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system
- Blade guard, meat table, receiving tray and sharpener are easily removed for cleaning
- The flywheel protrudes below the working table only about 33mm (the minimum on the market) to allow the opening of the lower drawers
- Gauge plate opening knob with the 8 positions to adjust slice thickness from 0,15mm to 1,3mm
- Assisted aluminum, with steel spikes, product press holder for a complete locking of the product

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Petites dimensions et encombrement minimum
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseur intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Protection de la lame, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguiseur facilement extractible pour le nettoyage
- Le volant surmonte en bas les pieds de 33 mm seulement (le minimum dans le marché) et ça permet ainsi l'ouverture des tiroirs sous le banc de travail
- Poignée de réglage épaisseur de tranche avec 8 positions qui règle la tranche entre 0,15 mm et 1,3 mm
- Pousse-talon assisté en alu anodisé avec pointes en acier pour un blocage optimal des produits

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Kompakte Maße und geringer Platzbedarf
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- Mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Messerschutz, Schneidgutplatte, Ablage Tablett und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Das Schwungrad ragt nur um 33 mm (das kleinste Maß auf dem Markt) aus der Auflageebene hervor, um das Öffnen der darunterliegenden Schubladen zu vereinfachen
- Drehknopf zur Regulierung der Schneidstärke mit 8 Positionen, die Schneidscheiben zwischen 0,15 mm und 1,3 mm einstellen
- Produkthalter aus eloxiertem Aluminium mit Stahlspitzen für einen optimalen Halt des Produktes

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs: rouge et noir
Disponible sur demande: socle

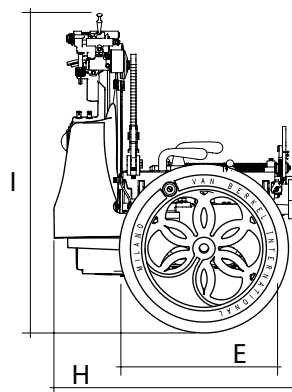
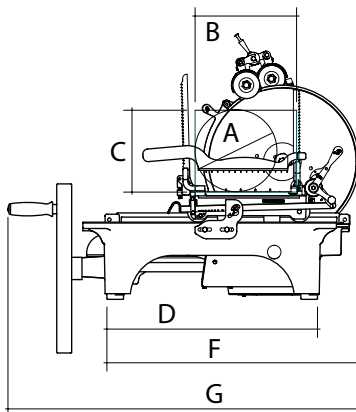
DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 214 - 215



VOLANO L16



A B C D E F G H I

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer

Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite

Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht

Dimensione imballo
 Packaging dimensions
 Dim. emballage
 Verpack. abmessungen

Piedistallo
 Stand
 Socle
 Sockel

Imballo piedistallo
 Stand packaging
 Emballage Socle
 Sockel Verpack.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I						
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
L16	210	260	200	500	305	640	880	600	750	350	0 - 2,7	105	87x77x80h - 140	50x50x80h - 62	87x77x100h - 98

- Affettatrice manuale a volano
- Riproduzione del mitico modello L
- Rispetta perfettamente lo storico disegno e le decorazioni dorate
- Volano fiorato
- Costruita in ghisa verniciata con particolari in acciaio cromato
- Targhetta identificativa in acciaio cromato che riporta il numero di serie
- Introduzione delle soluzioni più avanzate in materia di sicurezza e funzionalità
- Capolavoro di precisione e affidabilità
- Affilatoio incorporato con cromature a vista
- Sistema di regolazione spessore fetta
- Lama in acciaio cromato

IT

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215

- Manual flywheel slicer
- Reproduction of the legendary model L
- In perfect compliance with the historic design and gold colour decorations
- Flower flywheel
- Built in painted cast-iron with chromed steel details
- Chromed steel identification plate carrying the serial number
- Introduction of the most advanced solutions in terms of safety and functionality
- Masterpiece of precision and reliability
- Built-in sharpener with exposed chrome finishes
- Slice thickness adjustment system
- Chromed steel blade

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Reproduction du modèle L typique
- Respecte parfaitement le design historique et les décorations dorées
- Volant en forme de fleur
- Construit en fonte peinte avec des éléments en acier chromé
- Plaque signalétique en acier chromé qui indique le numéro de série
- Introduction des solutions les plus avancées en matière de sécurité et de fonctionnalité
- Chef d'œuvre de précision et fiabilité
- Aiguiseur intégré avec chromages apparents
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Lame en acier chromé

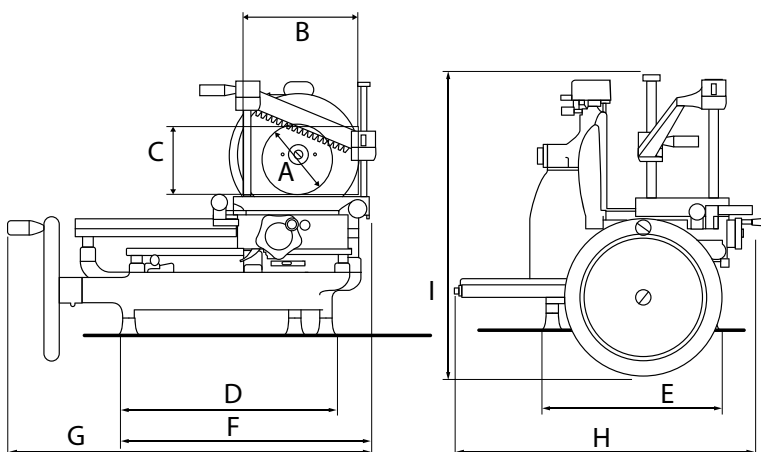
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Reproduktion des legendären Modells L
- Eine getreue Wiedergabe des historischen Designs und der goldfarbenen Verzierungen
- Blütenverziertes Schwungrad
- Aus lackiertem Gusseisen mit Elementen aus verchromtem Stahl
- Typenschild aus verchromtem Stahl mit Seriennummer
- Integration innovativer Lösungen in Sachen Sicherheit und Funktionalität
- Ein Meisterwerk von Präzision und Zuverlässigkeit
- Integrierter verchromter Schleifapparat
- Mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

DE



VOLANO P15



A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Dimensione imballo	Piedistallo	Imballo piedistallo
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Ø Blade	Cut thickness	Net weight	Packaging dimensions	Stand	Stand packaging
									Ø Lame	Epaisseur de coupe	Poids net	Dim. emballage	Socle	Emballage Socle
									Ø Messer	Schnittbreite	Nettogewicht	Verpack. abmessungen	Socket	Socket Verpack.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Dimensione imballo	Piedistallo	Imballo piedistallo
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
P15	180	210	180	430	250	505	720	600	570	285	0 - 3	60	80x68x82h - 70	55x58,5x79h - 62,5	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Riproduzione del mitico modello P degli anni '40
- Dimensioni contenute e minimo ingombro
- Volano fiorato
- Particolari in alluminio e acciaio inox lucidati a specchio
- Costruzione di altissima qualità in fusione di ghisa
- Piatto raccoglitore e piatto scorrevole in pasta di vetro bianca
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Sistema di regolazione dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Piatto portamerce, coprilama, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia

IT

- Manual flywheel slicer
- Reproduction of the legendary model P from the '40s
- Small in size, takes up minimum space
- Flower flywheel
- High-gloss polished aluminium and stainless steel parts
- Very high quality cast iron structure
- White glass paste receiving tray and sliding meat table
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Meat table, blade cover, receiving tray and sharpener easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Reproduction du modèle P, mythique des années '40
- Petites dimensions et encombrement minimum
- Volant en forme de fleur
- Éléments en aluminium et acier inox polis miroir
- Construction de très haute qualité en fonte
- Plateau de récolte et plateau coulissant en pâte de verre blanche
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Aiguiseur intégré avec actionnement coordonné des meules
- Protection porte-marchandise, couvre-lame, plateau de support, plateau de récolte et aiguiseur facilement extractible pour le nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine
- Reproduktion des legendären Modells P der vierziger Jahre
- Kompakte Maße und geringer Platzbedarf
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Hochglanzpolierte Elemente aus Aluminium und Edelstahl
- Aus lackiertem Gusseisen mit Elementen aus verchromten Stahl
- Ablage Tablett aus weißem Glas
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem des Schlittens
- Mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Integrierter Schleifapparat
- Schneidgutplatte, Messerabdeckung, und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponibile sur demande : volant plein, socle

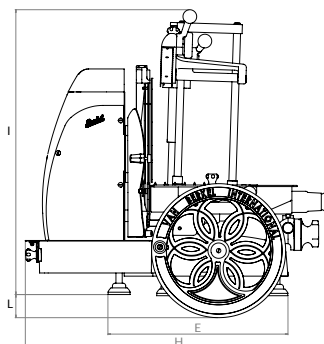
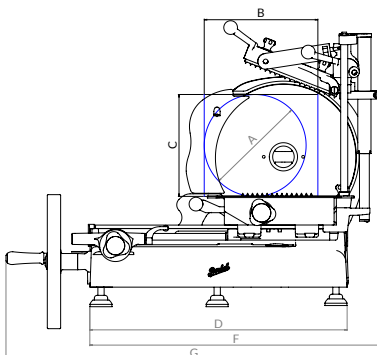
DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215 - 217



VOLANO B116



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Epaisseur de coupe

Schnittbreite

Peso netto

Net weight

Poids net

Nettogewicht

Dimensione imballo

Packaging dimensions

Dim. emballage

Verpack. abmessungen

Piedistallo

Stand

Socle

Sockel

Imballo piedistallo

Stand packaging

Emballage Socle

Sockel Verpack.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116	260	290	260	590	550	755	960	780	720	60	370	0 - 4	80	110x110x118h - 180	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76		

- Affettatrice manuale a volano professionale
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- Parafetta, piatto raccogliitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Piedini regolabili in due diverse posizioni
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento automatico
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Parafetta, piatto raccogliitore, sovrappiatto scorrevole facilmente asportabili per la pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215

- Professional manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- Feet can be adjusted in two different positions
- 360° blade guard ring with automatic activation
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Slice deflector, receiving tray, sliding overplate can be easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant professionnelle
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Pieds réglables en deux configurations différentes
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement automatique
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseur intégré avec actionnement coordonné des meules
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant facilement extractibles pour le nettoyage

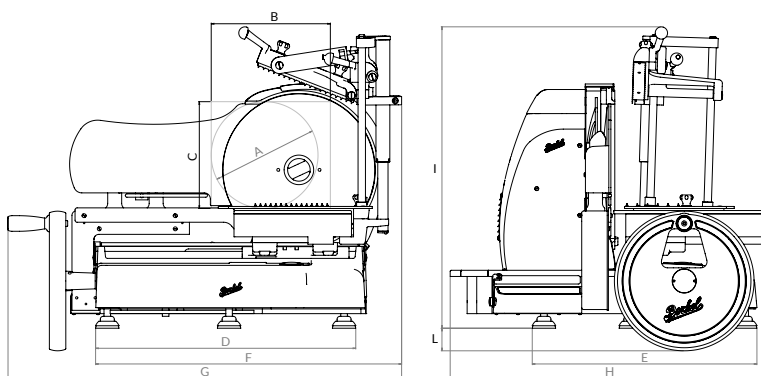
FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Millimetergenaue mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Restehalter, Ablage Tablett, Schneidgutplatte aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Sicherheitsring Messer von 360° mit automatischer Betätigung
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem des Schlittens
- Integrierter Schleifapparat
- Restehalter, Ablage Tablett, Schneidgutplatte können für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE



VOLANO B116SA



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
B116SA	260	290	260	590	550	755	960	780	720	55

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

	mm	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116SA	370	0 - 4	110	0,75	230/50/1 400/50/3	110x110x118h - 150	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice elettrica professionale semi-automatica
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento meccanizzato
- Sistema di avanzamento automatico coordinato con la vela per garantire tagli subito dritti e senza scarti
- Sovrappiatto scorrevole in acciaio inox, facilmente asportabile per la pulizia
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole

IT

- Professional semi-automatic electric slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- 360° blade guard ring with mechanised activation
- Automatic coordinated advance system with thickness gauge plate to ensure immediate straight cutting with no waste
- Stainless steel sliding overplate, easily removed for cleaning
- Built-in sharpener with coordinated spring activation

EN

- Trancheuse électrique professionnelle semi-automatique
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement mécanisé
- Système d'avancement automatique coordonné avec la voile pour garantir des coupes immédiatement droites et sans déchets
- Surplateau coulissant en acier inox, facilement extractible pour le nettoyage
- Aiguiseur intégré avec actionnement coordonné des meules

FR

- Halbautomatische elektrische Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Millimetergenaue mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Restehalter, Ablage Tablett, Schneidgutplatte aus Edelstahl
- Sicherheitsring Messer von 360° mit mechanisierter Betätigung
- Automatisches Vorschubsystem, auf das Blatt abgestimmt, für ein perfektes Schneidergebnis ohne Schneidabfälle
- Schneidgutplatte aus Edelstahl, kann für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Integrierter Schleifapparat

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

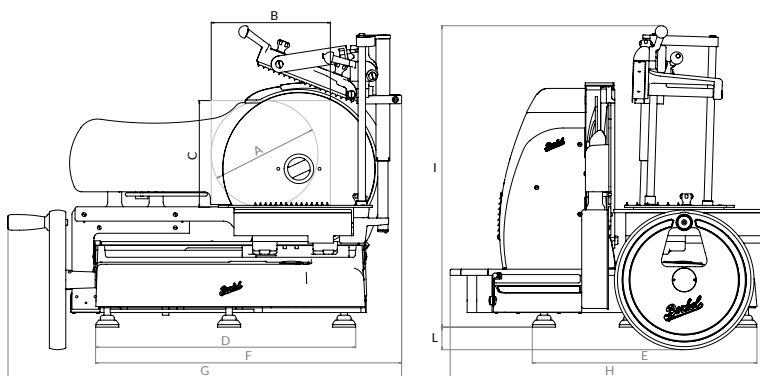
DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215 - 217



VOLANO B116A



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
B116A	260	290	260	590	550	755	960	780	720	55

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net

Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puisance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. emballage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

	mm	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116A	370	0 - 4	120	0,75	230/50/1	110x110x118h - 150	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice elettrica professionale automatica
- Costruzione in alluminio
- Sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- Parafetta, piatto raccogliitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento meccanizzato
- Sistema di avanzamento automatico coordinato con la vela per garantire tagli subito dritti e senza scarti
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Movimentazione automatica del carrello con velocità variabile
- Sovrappiatto facilmente asportabile per la pulizia

IT

- Professional automatic electric slicer
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- 360° blade guard ring with mechanised activation
- Automatic coordinated advance system with thickness gauge plate to ensure immediate straight cutting with no waste
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Automatic carriage movement with variable speed
- Easily removable overplate for cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique
- Éléments en acier inox et chromés
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement mécanisé
- Système d'avancement automatique coordonné avec la voile pour garantir des coupes immédiatement droites et sans déchets
- Aiguisoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- Déplacement automatique du chariot avec vitesse variable
- Surplateau facilement extractible pour le nettoyage

FR

- Automatische elektrische Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Volles Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Millimetergenaue mechanische Schnittstärkeneinstellung
- Restehalter, Ablage Tablett, Schneidgutplatte aus Edelstahl
- Sicherheitsring Messer von 360° mit mechanischer Betätigung
- Automatisches Vorschubsystem, auf das Blatt abgestimmt, für einperfektes Schneidergebnis ohne Schneidabfälle
- Integrierter Schleifapparat
- Automatischer Vorschub des Schlittens mit variabler Geschwindigkeit
- Schneidgutplatte kann für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

OPTIONAL

221 - 211 - 213 - 215



OPTIONAL

- 221 Verniciatura in colore RAL a scelta per affettatrici a Volano
- 211 Verniciatura in colore RAL a scelta per piedistalli Volano
- 212 Decorì non standard per affettatrici a Volano
- 214 Decorì non standard per piedistalli Volano
- 213 Kit ruote per piedistalli Volano
- 215 Targhetta di personalizzazione
- 217 Volano pieno modelli B3, Tribute, P15, B116SA

IT

- 221 Paint in choice of RAL colour for flywheel meat slicers
- 211 Paint in choice of RAL colour for Flywheel stands
- 212 Non standard trims for flywheel slicers
- 214 Non standard trims for flywheel stand
- 213 Wheel kit for Flywheel stands
- 215 Customisation plate
- 217 B3, Tribute, P15, B116SA model full flywheel

EN

- 221 Peinture en couleur RAL au choix pour trancheuses à Volant
- 211 Peinture en couleur RAL au choix pour socle Volano
- 212 Garnitures non standard pour trancheuses à Volant
- 214 Garnitures non standard pour socle Volano
- 213 Kit roues pour socle Volano
- 215 Plaque signalétique personnalisée
- 217 Volant plein modèles B3, Tribute, P15, B116SA

FR

- 221 Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Schwungrad-Aufschnittmaschinen
- 211 Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Sockel Volano
- 212 Nicht standardmäßige Dekorationen für Schwungrad-Aufschnittmaschinen
- 214 Nicht standardmäßige Dekorationen für Sockel Volano
- 213 Rädersatz für Sockel Volano
- 215 Individuell gestaltetes Schild
- 217 Volles Schwungrad Modelle B3, Tribute, P15, B116SA

DE

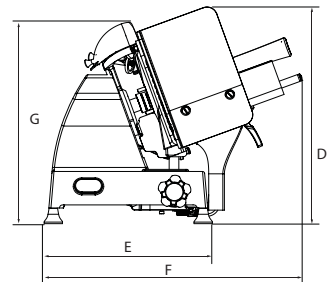
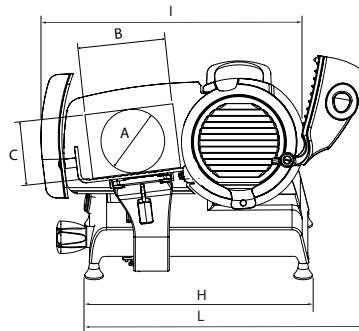
Berkel

RED LINE

RED LINE

RED LINE 250

RED LINE



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade	Ø Lama Ø Blade	Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
RL250	178	185	175	420	320	505	390	435	515	580	250	250	250	0 - 14	22	0,19	230 - 50

- Affettatrice elettrica
- Linea compatta ed design innovativo
- Prestazioni straordinarie grazie alle dotazioni professionali
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Facilità d'uso e soluzioni tecniche all'avanguardia
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Piano professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Affilatoio incorporato
- Protezione lama fissa per pulire in sicurezza
- Abbondanti spazi per facilitare una pulitura profonda

IT

- Electric slicer
- Compact, innovative design line
- Extraordinary performance thanks to professional features
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Easy to use with state-of-the-art technical solutions
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in sharpener
- Fixed blade guard for safe cleaning
- Plentiful space to facilitate deep cleaning

EN

- Trancheuse électrique
- Ligne compacte et design innovant
- Prestations extraordinaires grâce aux équipements professionnels
- Structure réalisée en alliage d'aluminium spécial
- Lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Facile à utiliser et solutions techniques à l'avant-garde
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Aiguiseur intégré
- Protection lame fixe pour un nettoyage en toute sécurité
- Espaces abondants pour faciliter un nettoyage profond

FR

- Elektrische Aufschnittmaschine
- Kompakte Linie und innovatives Design
- Herausragende Leistungen dank den professionellen Ausstattungen
- Korpus aus einer speziellen Aluminiumlegierung
- Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil
- Bedienerfreundlichkeit und fortschrittliche technische Lösungen
- Millimetergenaue Schnittstärkeneinstellung
- Professioneller Schlitten mit automatischem Entriegelungssystem
- Abnehmbare Messerabdeckplatte
- Integrierter Schleifapparat
- Feststehender Messerschutz für eine sichere Reinigung
- Einfache gründliche Reinigung dank großer Zwischenräume

DE

IT Colori: rosso, nero, bianco, grey
Disponibile su richiesta: tagliere Berkel realizzato su misura

EN Colours: red, black, white, grey
Available upon request: specially designed Berkel cutting boards

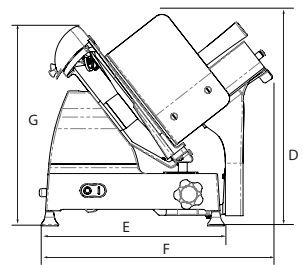
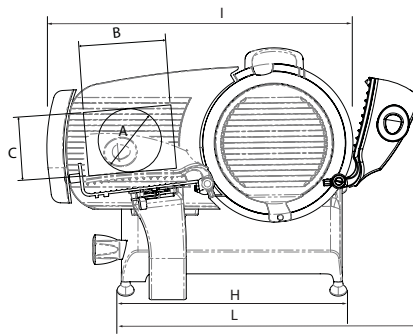
FR Couleurs : rouge, noir, blanc, grey
Disponibile sur demande : planche à découper Berkel réalisée sur mesure

DE Farben: rot, schwarz, weiß, grau
Auf Anfrage erhältlich: Schneidebrett Berkel nach Maß



RED LINE 300

RED LINE



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Potenza motore		
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW		
RL300	230	245	225	480	380	475	430	485	635	630	300	0 - 14	27	0,31	230 - 50

Ø Blade	Ø Lama	Ø Messer	Epaisseur de coupe	Schnittbreite	Net weight	Poids net	Nettogewicht	Puissance moteur	Motorleistung	Specifiche elettriche	Electrical specifications	Caractéristiques électriques	Elektrische Eigenschaften
mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg	kg	kW	kW	V - Hz	V - Hz	V - Hz	V - Hz
300	300	300	0 - 14	0 - 14	27	27	27	0,31	0,31	230 - 50	230 - 50	230 - 50	230 - 50

- Affettatrice professionale dal design moderno ed elegante
- Prestigioso elemento d'arredo che distingue i locali più ricercati
- Linee morbide, curve e ampi spazi per una pulizia veloce e precisa
- Struttura in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Capacità di taglio e funzionalità altamente professionali
- Dispositivi di sicurezza all'avanguardia
- Piatto professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato

IT

- Modern, elegant design professional slicer
- Prestigious design element that sets apart the most sought-after eateries
- Soft lines, curves and ample spaces for clean, thorough cleaning
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Highly professional cutting capacity and functionality
- State-of-the-art safety devices
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener

EN

- Trancheuse professionnel au design moderne et élégant
- Élément de décoration prestigieux qui caractérise les endroits les plus recherchés
- Lignes souples, courbes et espaces larges pour un entretien rapide et précis
- Structure en alliage d'aluminium spécial
- Lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Capacité de coupe et fonctionnalité hautement professionnels
- Dispositifs de sécurité à l'avant-garde
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Aiguisoir intégré

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit einem modernen und eleganten Design
- Elegantes Einrichtungselement, das auch erlesenste Räume auszeichnet
- Weiche und geschwungene Linien, große Zwischenräume für eine schnelle und sorgfältige Reinigung
- Korpus aus einer speziellen Aluminiumlegierung
- Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil
- Professionelle Schneidekapazität und Funktionalität
- Fortschrittliche Sicherheitsvorrichtungen
- Professioneller Schlitten mit automatischem Entriegelungssystem
- Abnehmbare Messerabdeckplatte
- Millimetergenaue Schnittstärkeneinstellung
- Integrierter Schleifapparat

DE

IT Colori: rosso, nero, bianco, grey

EN Colours: red, black, white, grey

FR Couleurs : rouge, noir, blanc, grey

DE Farben: rot, schwarz, weiß, grau



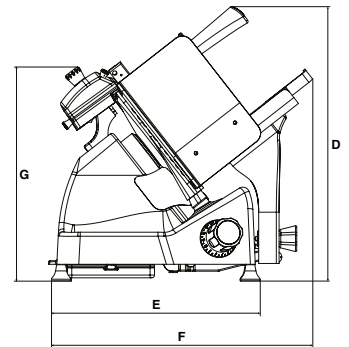
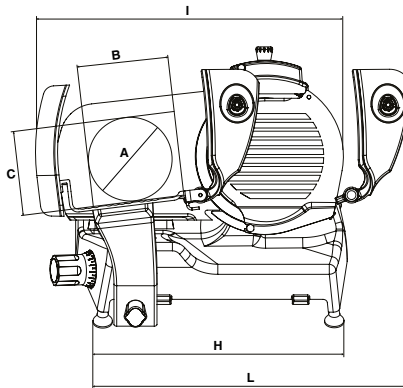


PRO LINE

PRO LINE

XS25-30

PRO LINE



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama	Ø Blade	Ø Lame	Ø Messer	Spessore taglio	Cut thickness	Epaisseur de coupe	Schnittbreite	Peso netto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	Potenza motore	Motor rating	Puissance moteur	Motorleistung	Specifiche elettriche	Electrical specifications	Caractéristiques électriques	Elektrische Eigenschaften
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg	kg	kg	kW	kW	kW	V - Hz	V - Hz	V - Hz	V - Hz	
XS25	188	225	178	505	378	480	445	450	565	575	250	0 - 14	19	0,33	230/50/1														
XS30	230	245	195	545	415	595	435	506	640	645	300	0 - 14	29	0,35	230/50/1														

- Vela inclinata di 38° per favorire il pressaggio del prodotto e la caduta della fetta
- Vela ad apertura diagonale di 15° per facilitare l'uscita del prodotto durante il taglio
- Minimo spessore ultima fetta per minimizzare il prodotto di scarto
- Pulsantiera IP67 completamente sigillata e guarnizioni in silicone alimentare su ogni parte esposta
- Parafetta in acciaio ad aggancio magnetico facilitato
- Affilatoio removibile in dotazione
- Sgocciolatoio della vela inclinato per il drenaggio dei liquidi
- Vasca raccogli liquidi integrata nella cassa per igiene e pulizia impeccabili
- Ampio spazio di 42 mm tra lama e motore per facilitare e velocizzare le operazioni di pulizia
- Sistema rapido di rimozione del paralama

IT



- Gauge plate inclined at 38° to facilitate the passage of the product and the fall of the slice
- Gauge plate with an oblique 15° opening to facilitate the way out of the product while slicing
- Very thin residual product to minimize wasted material
- Fully IP67 sealed control panel and food-grade silicone gaskets on each exposed part
- Steel deflector with facilitated magnetic coupling
- Removable sharpener included
- Inclined gauge plate drainer for clearing of liquids
- Liquid collection tray integrated in the casting for perfect hygiene and cleaning
- Rapid blade cover removal system
- Casting made out of a single mold obtaining absence of gaps

EN



- Plaque d'épaisseur à 38° pour faciliter le passage du produit et le glissement de la tranche
- Plaque d'épaisseur avec ouverture oblique de 15° pour faciliter la sortie du produit lors du coupage
- Produit résiduel très fin pour minimiser les déchets
- Panneau de commande entièrement IP67 et joints en silicone alimentaire sur chaque partie exposée
- Déflecteur en acier à couplage magnétique facilité
- Aiguiseur amovible inclus
- Egouttoir de la plaque épaisseur incliné pour le drainage des liquides
- Bac de récupération des liquides intégré dans le bâti pour une hygiène et un nettoyage parfaits
- Système extraction rapide du cache lame
- Bâti réalisée à partir d'un seul moule obtenant l'absence de jeux

FR

- 38° Neigung der Anschlagplatte um den Durchgang und das Gefälle des Schneidgutes zu erleichtern
- Anschlagplatte mit einer schrägen 15° Öffnung um das Schneiden des Produktes zu erleichtern
- Ganz wenig Restprodukt um Reste zu minimieren
- Vollständig IP67 abgedichtetes EIN/AUS-Schalter und lebensmittelechte Silikondichtungen an jedem exponierten Teil
- Seitenabstreifer mit Magnetverbindung
- Abnehmbares Schleifgerät inklusive
- Geneigte Messerschutzplatte zur leichten Drainage von Flüssigkeiten
- Im Gussteil integrierte Flüssigkeitsauffangwanne für perfekte Hygiene und Reinigung
- Schnelles Entfernen der Messerabdeckung
- Gussteil aus einer einzigen Form, das keine Lücken aufweist

DE

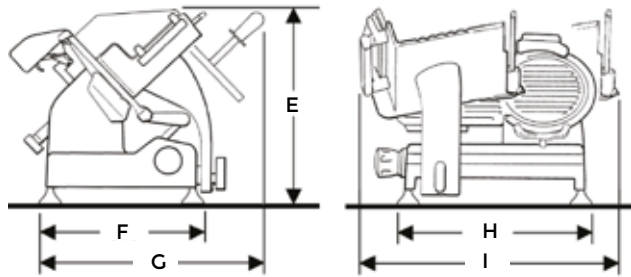


IT Disponibile in rosso e Total Grey
 EN Available in red and Total Grey
 FR Disponible en rouge et Total Grey
 DE Auf Anfrage in rot und Total Grey

PRO LINE

GL30

PRO LINE



Capacità di taglio circolare
Circular cutting capacity
Capacité de découpe circulaire
Schnittleistung (rund)

Capacità di taglio rettangolare
Rectangular cutting capacity
Capacité de découpe rectangulaire
Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	E	F	G	H	I							
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
GL30	460	340	580	430	630	200	210X170	300	0 - 14	25	0,25-0,30	230/50 - 220/60 - 120/60

- Affettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED indicatore
- Trasmissione a cinghia
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico
- Estrema versatilità

IT

- Professional, compact size slicer
- Start/stop switches with LED indicator
- Belt transmission
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
- 45° inclined blade
- Built-in, removable sharpener
- Red parts
- Technical polymer table guard
- Extremely versatile

EN

- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
- Interrupteur de marche arrêt avec LED indicateur
- Transmission à courroie
- Parties extractibles pour le nettoyage: disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
- Lame inclinée à 45°
- Aiguiseur intégré et extractible
- Éléments rouges
- Protection du plateau en Polymère technique
- Versatilité extrême

FR

- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
- Riemenantrieb
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
- Messer mit 45°-Neigung
- Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
- Rote Kunststoffelemente
- Handschutz aus klarem Kunststoff
- Extreme Vielseitigkeit

DE



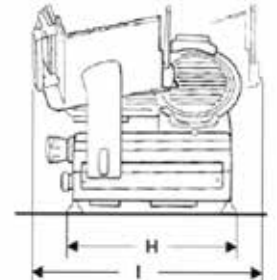
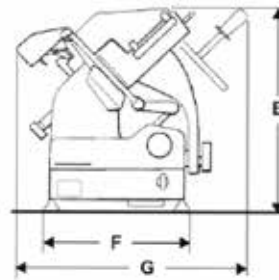
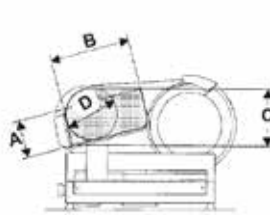
PRO LINE

OPTIONAL

12 - 81 - 97 - 100 - 129 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176

GL30 AUTO

PRO LINE



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schmittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
GL30A	170	200	225	200	530	340	550	430	640	300	0 - 14	41	0,40	120/60 - 230/50

- Affettatrice professionale automatica dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia/arresto con indicatore luminoso
- Trasmissione a cinghia
- Oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Protezione mobile della lama per evitare contatti accidentali
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox, pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional, compact automatic slicer
- Start/stop switches with indicator light
- Belt transmission
- Lubricating point for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Mobile blade guard to prevent accidental contact
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector, aluminium product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse professionnelle automatique aux dimensions compactes
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux
- Transmission à courroie
- Graisseur barre coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Protection mobile de la lame pour éviter tout contact accidentel
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, déflecteur de tranche inox, presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

- Professionelle automatische Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen und Riemenantrieb
- Ein-/Ausschalttaste mit Leuchtanzeige
- Riemenantrieb
- Leichtgängige Gleitstangen
- Schneidemotor und Schlittenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Beweglicher Messerschutz zur Vermeidung zufälliger Berührungen
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Restehalter aus Edelstahl, Anschlagplatte aus Aluminium
- Feststehender externer Messerschutzring
- Automatische Rückkehr des Wagens zum Bediener am Ende der Arbeit
- Blattblockierung bei Reglerknopf der Schnittdicke auf 0

DE



PRO LINE

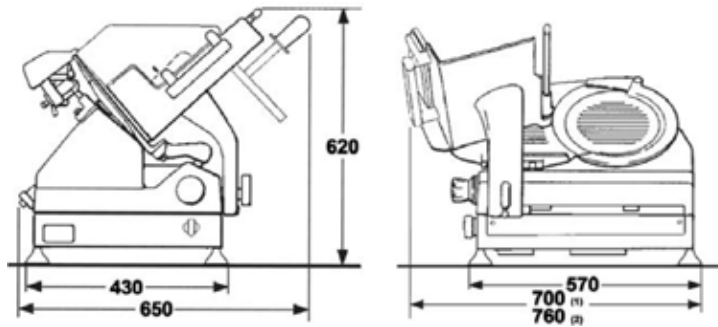
OPTIONAL

3 - 12 - 78 - 81 - 97 - 100 - 129 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176

SLC 350 AUTO



PRO LINE



Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Capacità di taglio (rett.)	Capacità di taglio (circ.)	Potenza motore	Specifiche elettriche
Ø Blade	Cut thickness	Net weight	Cutting capacity (rect.)	Cutting capacity (circ.)	Motor rating	Electrical specifications
Ø Larne	Epaisseur de coupe	Poids net	Capacité de découpe (rect.)	Capacité de découpe (circ.)	Puissance moteur	Caractéristiques électriques
Ø Messer	Schnittbreite	Nettogewicht	Schnittleistung (rechteckig)	Schnittleistung (rund)	Motorleistung	Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLC350A	350	0 - 14	61	250x190h	250	0,45	230/50/1 - 120/60/1

- Affettatrice elettrica professionale automatica a gravità
- Trasmissione silenziosa ad ingranaggi
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox e pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

IT

- Professional automatic gravity electric slicer
- Silent gear transmission
- Lubricating point device for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique à gravité
- Transmission silencieuse à engrenages
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0

FR

- Elektrische automatische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: : Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Restehalter und Anschlagplatte aus Aluminium
- Leises Zahnradgetriebe
- Äußerer Sicherheitsring des Messers feststehend
- Automatische Rückkehr des Schlittens zum Bediener nach beendeter Arbeit
- Blockierung der Anschlagplatte mit Schnittstärke Regler auf 0
- Schneide- und Schlittenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat

DE

OPTIONAL

3 - 8 - 12 - 81 - 92 - 97 - 100 - 130 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176

OPTIONAL

- 3 Contafette con selettore
- 8 Porzionatore: rilevatore del peso
- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 78 BC2 composto da due pressamerce indipendenti e regolabili da una spondina
- 81 Spondina regolabile (alta 55 mm) per un ulteriore serraggio del prodotto
- 92 Porzionatore con programma per affettatrici automatiche
- 97 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (vela, lama, paralama)
- 100 Spondina regolabile (alta 20 mm) per un perfetto bloccaggio di prodotti di piccola pezzatura
- 129 Asportalama rapido GL
- 130 Asportalama rapido per rimuovere la lama senza l'uso di attrezzature SLC 350 - SLC 350 AUTO
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 174 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (lama)
- 175 Lama seghettata
- 176 Lama seghettata e finitura Berkel Easy-Cleaning Technology*
**Berkel Easy-Cleaning Technology: Antiaderente + Antigraffio*

IT

- 3 Slice counter with selector
- 8 Portioning device: weight detector
- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 78 BC2 composed of two independent, adjustable product press holders and one side panel, perfect for the simultaneous cutting of two different products or for very irregular products
- 81 Adjustable side panel (55 mm high) for further tightening of the product
- 92 Portioning device with program for automatic slicers
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 100 Adjustable side panel (20 mm high) for perfect locking of small sized products
- 129 GL Rapid blade removal unit
- 130 Rapid blade removal unit for removing blades without the use of tools SLC 350 - SLC 350 AUTO
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (blade)
- 175 Serrated blade
- 176 Serrated and Berkel Easy-Cleaning Technology* coated blade
**Berkel Easy-Cleaning Technology: NO frictions and TOP cleanability*

EN

- 3 Compte-tranches avec sélecteur
- 8 Portionneuse : détecteur de poids
- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 78 BC2 composé de deux presse-produits indépendants et réglables et d'une ridelle, idéal pour la découpe simultanée de deux produits différents ou bien pour des produits très irréguliers
- 81 Ridelle réglable (haute de 55 mm) pour un serrage ultérieur du produit
- 92 Portionneuse avec programme pour trancheuses automatiques
- 97 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (voile, lame, couvre-lame)
- 100 Ridelle réglable (haute de 20 mm) pour un blocage parfait de produits de petite taille
- 129 Extracteur de lame rapide GL
- 130 Extracteur rapide pour retirer la lame sans l'utilisation d'outils SLC 350 - SLC 350 AUTO
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 174 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (lame)
- 175 Lame de coupe dentelée
- 176 lame de coupe dentelée et revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning*
**Technologie Berkel Easy-Cleaning: antiadhésif + anti-rayures*

FR

- 3 Scheibenzählung mit Wahlschalter
- 8 Portionierer: Gewichtsmessgerät
- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 78 BC2 besteht aus zwei unabhängigen und verstellbaren Anschlagplatten und einer kleinen Kante, perfekt für das gleichzeitige Schneiden von zwei verschiedenen oder sehr unregelmäßigen Produkten
- 81 Schneidstütze (Höhe 55 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
- 92 Portionierer mit Programm für automatische Aufschnittmaschinen
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 100 Schneidstütze (Höhe 20 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
- 129 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung GL
- 130 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung ohne die Verwendung von Werkzeugen SLC 350 - SLC 350 AUTO
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Messer)
- 175 Gezackte Klinge
- 176 Gezackte Klinge und Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung
**Berkel Easy-Cleaning Technology: keine Reibung und maximale Reinigungsfähigkeit*

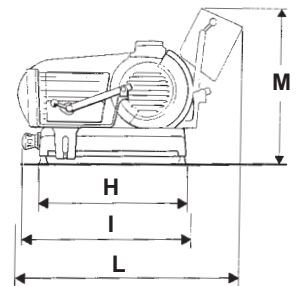
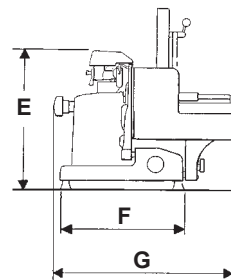
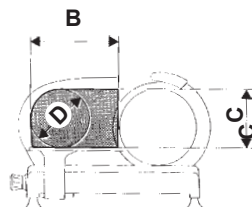
DE



GERMAN

GERMAN

GERMAN 25-30



GERMAN

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
GERMAN 25	230	180	180	440	350	510	440	630	740	550	250	0 - 14	27	0,3	230/50/1 - 400/50/3
GERMAN 30	260	230	230	480	400	570	520	650	820	570	300	0 - 14	37	0,3	230/50/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale
- Perfetta per il taglio di carne, salumi e formaggi
- Dimensioni compatte
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-14mm
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio
- Affilatoio incorporato (removibile)

IT

- Professional electric slicer
- Perfect for cutting meat, cured meats and cheese
- Compact size slicer
- Aluminum product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- 0-14 mm thickness adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener
- Built-in sharpener (removable)

EN

- Trancheuse électrique professionnelle
- Parfaite pour la coupe de viande, charcuterie et fromages
- Dimensions compactes
- Presse-produit en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-14mm
- Parties extractibles pour le nettoyage: disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguiseur
- Aiguiseur intégré (amovible)



FR

- Elektrische Schneidemaschine für den professionellen Gebrauch
- Perfekt zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Abmessungen
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für sanftere Gleiteigenschaften
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-14 mm
- Abnehmbare Teile für schnelle und einfache Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter, Abstreifer und Schlitten
- Eingebauter Messerschärfer (auch abnehmbar)



GERMAN

DE

OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (vela, lama, paralama)
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 174 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (lama)
- 175 Lama seghettata
- 176 Lama seghettata e finitura Berkel Easy-Cleaning Technology*

**Berkel Easy-Cleaning Technology: Antiaderente + Antigraffio*

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (blade)
- 175 Serrated blade
- 176 Serrated and Berkel Easy-Cleaning Technology* coated blade

**Berkel Easy-Cleaning Technology: NO frictions and TOP cleanability*

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (voile, lame, couvre-lame)
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 174 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (lame)
- 175 Lame de coupe dentelée
- 176 Lame de coupe dentelée et revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning*

**Technologie Berkel Easy-Cleaning: antiadhésif + anti-rayures*

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Messer)
- 175 Gezackte Klinge
- 176 Gezackte Klinge und Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung

**Berkel Easy-Cleaning Technology: keine Reibung und maximale Reinigungsfähigkeit*

DE



ESSENTIA

ESSENTIA

KLASSIFIZIERUNG

SALUMERIA - für Schinken und Wurstwaren

- Senkrechtschneider
- Ausführung mit großem Messer und großflächigem Schlitten.
- Schlitten mit großem Anpressarm (Einspannschlitten) Kralle von oben mit spitzen Dornen. Die Ausführung Salumeria wird hauptsächlich in Supermärkten und italienischen Feinkostläden benutzt.
- Man kann diese Maschine als die elektrische Version der Schwungradmaschinen (Volano) ansehen.

MACELLERIA - Fleischerei und Metzgerei

- Senkrechtschneider
- Geeignet und eingesetzt in der Metzgerei zum Schneiden von Fleisch.
- Ausführung meist mit großem Messer und großflächigem Doppel-Schlitten mit besonderer Auffangrinne für die abtropfende Flüssigkeit der Produkte.
- Schlittenaufbau mit relativer stumpfer und breitflächiger Anpressplatte(Restehalter).
- Zum Andrücken und Festhalten des Schneidgutes, ohne es zu pressen bzw. das Schnittgut zu beschädigen (nur „halten“ zumeist von der Seite)

DELICATESSEN - Wurstwaren, Käse, Fleisch

- Senkrechtschneider
- Geeignet für die „normal“ großen Wurst-Waren, Käse usw.
- Schlitten mit normaler Halterung (Anpressdruck von Seite) - Restehalter ohne spitze Zacken.

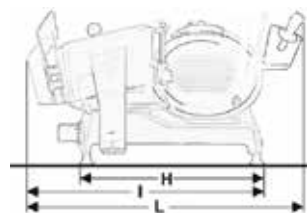
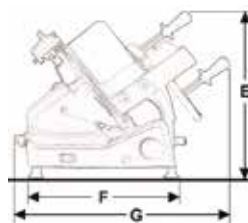
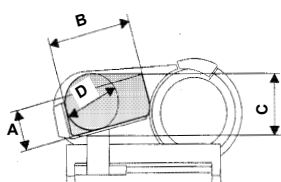
GRAVITY - Schräg- / Schwerkraftschneider

- Schräg-/Schwerkraftschneider ab 35° Winkel.
- Geeignet speziell für die größeren schweren Produkte.

GRAVITÀ BEG 300-350-370



ESSENTIA



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEG 300	150	240	220	200	500	420	740	510	670	750	300	0 - 14	34	300B 0,25 - 0,35 300G 0,25 - 0,30	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG 350	210	275	285	255	540	490	800	600	750	800	350	0 - 14	38	350B 0,25 - 0,35	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEG 370	215	290	290	265	540	490	800	600	830	890	370	0 - 14	41	370B 0,25 - 0,35	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Inclinazione piatto portamerce 38°
- Trasmissione a cinghia
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato ed inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance a normativa americana NSF 8-2010)
- Pressamerce ribaltabile con sblocco di sicurezza
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT

- Professional gravity electric slicer
- 38° meat table inclination
- Belt transmission
- Meat table equipped with raised, inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Folding product press holder with safety lock
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Inclinaison plateau porte-produits 38°
- Riemenantrieb
- Transmission à courroie
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Presse-produit à bascule avec déblocage de sécurité
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrische Schwerkraft-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Neigung der Schneidgutplatte 38°
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und Neigung zum Aufsammeln von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Kippbare Anschlagplatte mit Sicherheitssperre
- Reglerknopf für die millimetergenaue stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

DE

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissioni ad ingranaggi
(solo per 300)

EN Available upon request:
version with gear transmission (only for 300)

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engranages
(seulement pour 300)

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngetriebe (nur für 300)



ESSENTIA

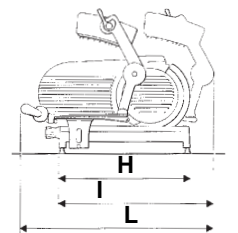
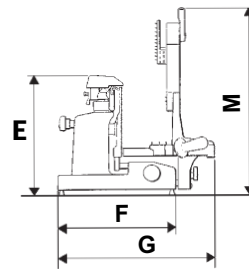
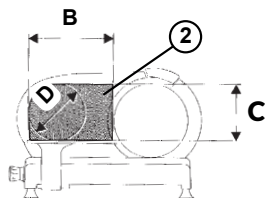
OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

SALUMERIA BES 300-350-370



ESSENTIA



- Ø Lama
- Ø Blade
- Ø Larne
- Ø Messer
- Spessore taglio
- Cut thickness
- Epaisser de coupe
- Schnittbreite
- Peso netto
- Net weight
- Poids net
- Nettogewicht
- Potenza motore
- Motor rating
- Puissance moteur
- Motorleistung

- Specifiche elettriche
- Electrical specifications
- Caractéristiques électriques
- Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Larne Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisser de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BES 300	270	225	225	490	410	620	490	620	750	630	300	0 - 14	29	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES 350	310	260	260	560	480	620	590	670	800	640	350	0 - 14	40	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES 370	310	280	280	570	480	620	590	690	890	660	370	0 - 14	48	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Dimensioni generose del piatto portamerce, capacità di taglio importante, adatta a qualsiasi tipo di salume
- Trasmissione a cinghia
- Doppio piatto scorrevole per agevolare la spinta del prodotto verso la lama
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Pressamerce in polimero tecnico sovrappiatto sollevabile per la pulizia
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Large sized meat table, considerable cutting capacity, suitable for all types of cured meat
- Belt transmission
- Double sliding table to facilitate product push toward the blade
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimeter adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Technical polymer press holder, overplate can be raised for cleaning
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Grandes dimensions du plateau porte-produits, capacité de coupe importante, adaptée à tout type de charcuterie
- Transmission à courroie
- Double plateau coulissant pour faciliter la poussée du produit vers la lame
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Presse-produit en polymère technique surplateau relevable pour le nettoyage
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguiseur

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider mit Einspannarm für Wurstwaren für den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene Schneidgutplatte, große Schneidekapazität, passend für alle Wurstsorten
- Riemenantrieb
- Doppelschlitten für einen bequemen Produktschub zum Messer
- Reglerknopf für die millimetergenaue stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Spritzwasser geschützt
- Anschlagplatte aus technischem Polymer, Oberplatte kann für die Reinigung angehoben werden
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter und Schleifapparat

DE



ESSENTIA

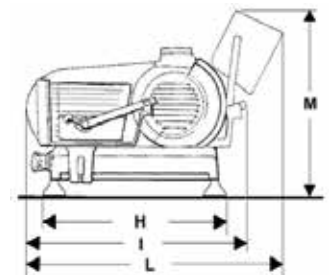
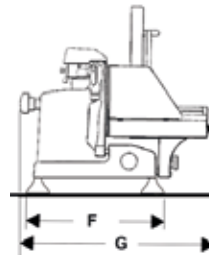
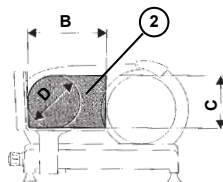
OPTIONAL

12 - 56 - 63 - 97 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176

MACELLERIA BEM 350-370



ESSENTIA



B C D E F G H I L M

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Épaisseur de coupe
Schnittbreite
Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
BEM 350	320	260	260	550	480	710	590	785	910	680	350	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BEM 370	320	280	280	570	480	710	590	785	910	680	370	0 - 25	42	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni, completamente aperto e sollevabile
- Trasmissione a cinghia
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce studiato per rimanere sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-25mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Double large sized meat table, fully open and raisable
- Belt transmission
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- The product press holder has been designed to safely stay up during product placement
- 0-25 mm thickness adjustment knob
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Double plateau porte-produits de grandes dimensions, complètement ouvert et relevable
- Transmission à courroie
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produit conçu pour rester soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-25mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Fleischereien und den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene doppelte Schneidgutplatte, vollständig geöffnet und höhenverstellbar
- Riemenantrieb
- Lange Stauscheibe, für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Die Anschlagplatte wurde so konzipiert, dass sie bei der Positionierung des Produkts vollkommen sicher angehoben bleibt
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-25 mm
- Schalter IP65 gegen Spritzwasser geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter und Schleifapparat

DE



ESSENTIA

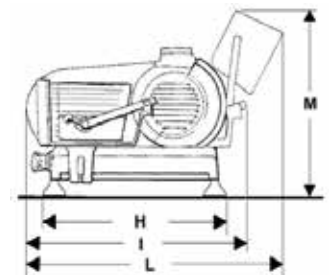
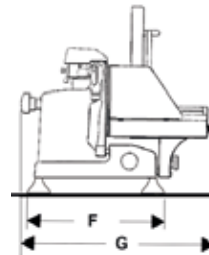
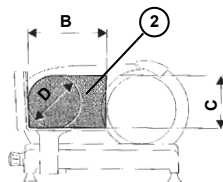
OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176

DELICATESSEN BED 300



ESSENTIA



B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama	Spessore taglio	Peso netto	Potenza motore
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Ø Blade	Cut thickness	Net weight	Motor rating
										Ø Larne	Epaisseur de coupe	Poids net	Puissance moteur
										Ø Messer	Schnittbreite	Nettogewicht	Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M					
BED 300	230	225	225	490	410	545	490	645	790	510	300	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale delicatessen
- Perfetta per il taglio di carne, salumi e formaggi
- Trasmissione a ingranaggi
- Dimensioni contenute
- Dotata di piatto monovasca
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-14mm
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric delicatessen slicer
- Perfect for cutting meat, cured meats and cheese
- Gear transmission
- Small size
- Equipped with a single tray
- Aluminum product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- 0-14 mm thickness adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale delicatessen
- Parfaite pour la coupe de viande, charcuterie et fromages
- Transmission à engrenages
- Petites dimensions
- Dotée d'un plateau mono-cuve
- Presse-produit en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-14mm
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für den professionellen Gebrauch
- Perfekter Allround-Schneider zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Zahnradgetriebe
- Kompakte Maße
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-14 mm
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter, Anschlagplatte, und Schleifapparat

DE



ESSENTIA

OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 63 Vassoio in acciaio INOX removibile (BES350) consigliato su affettatrici verniciate
- 97 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 174 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (lama)
- 175 Lama seghettata
- 176 Lama seghettata e finitura Berkel Easy-Cleaning Technology*

**Berkel Easy-Cleaning Technology: Antiaderente + Antigraffio*

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 63 Removable Stainless Steel Table (BES350) recommended on painted slicers
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (blade)
- 175 Serrated blade
- 176 Serrated and Berkel Easy-Cleaning Technology* coated blade

**Berkel Easy-Cleaning Technology: NO frictions and TOP cleanability*

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 63 Plateau INOX amovible (BES 350) recommandé sur les trancheuses peintes
- 97 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 174 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (lame)
- 175 Lame de coupe dentelée
- 176 Lame de coupe dentelée et revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning*

**Technologie Berkel Easy-Cleaning: antiadhésif + anti-rayures*

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) Empfohlen für lackierte Aufschnittmaschinen
- 63 Tablett Schlitten Edelstahl (BES350) empfohlen für lackierte Schneidemaschinen
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Messer)
- 175 Gezackte Klinge
- 176 Gezackte Klinge und Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung

**Berkel Easy-Cleaning Technology: keine Reibung und maximale Reinigungsfähigkeit*

DE



DOMINA

DOMINA

KLASSIFIZIERUNG

SALUMERIA - für Schinken und Wurstwaren

- Senkrechtschneider
- Ausführung mit großem Messer und großflächigem Schlitten.
- Schlitten mit großem Anpressarm (Einspannschlitten) Kralle von oben mit spitzen Dornen. Die Ausführung Salumeria wird hauptsächlich in Supermärkten und italienischen Feinkostläden benutzt.
- Man kann diese Maschine als die elektrische Version der Schwungradmaschinen (Volano) ansehen.

MACELLERIA - Fleischerei und Metzgerei

- Senkrechtschneider
- Geeignet und eingesetzt in der Metzgerei zum Schneiden von Fleisch.
- Ausführung meist mit großem Messer und großflächigem Doppel-Schlitten mit besonderer Auffangrinne für die abtropfende Flüssigkeit der Produkte.
- Schlittenaufbau mit relativer stumpfer und breitflächiger Anpressplatte(Restehalter).
- Zum Andrücken und Festhalten des Schneidgutes, ohne es zu pressen bzw. das Schnittgut zu beschädigen (nur „halten“ zumeist von der Seite)

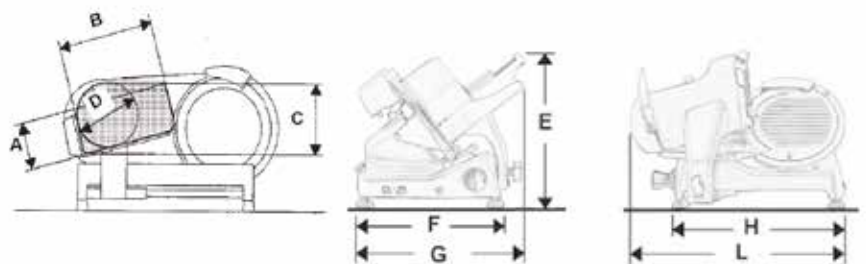
DELICATESSEN - Wurstwaren, Käse, Fleisch

- Senkrechtschneider
- Geeignet für die „normal“ großen Wurst-Waren, Käse usw.
- Schlitten mit normaler Halterung (Anpressdruck von Seite) - Restehalter ohne spitze Zacken.

GRAVITY - Schräg- / Schwerkraftschneider

- Schräg-/Schwerkraftschneider ab 35° Winkel.
- Geeignet speziell für die größeren schweren Produkte.

GRAVITÀ SLG 315-350-370



DOMINA

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø Lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht

Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
 Available also with
 Aussi disponible avec
 Verfügbar auch mit

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
SLG 315	160	255	230	205	500	420	740	525	670	750	315	0 - 14	32	0,25-0,30	230/50/1-400/50/3	120-220/60
SLG 350	195	300	280	250	540	490	800	615	750	800	350	0 - 14	44	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
SLG 370	210	300	295	265	540	490	800	615	830	890	370	0 - 14	49	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design innovativo, spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Trasmissione a ingranaggi
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce: facilita carico e scarico del prodotto
- Grande capacità di taglio
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato e di leggera inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance alla normativa americana NSF 8-2010)
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Mola affilatrice e capottina estraibile per la pulizia
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

- Professional gravity electric slicer
- Innovative design, rounded edges, soft and ergonomic shape
- Gear transmission
- 38° meat table inclination: easy product loading and unloading
- High cutting capacity
- Meat table equipped with raised, slightly inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Removable stainless steel slice deflector
- Sharpening wheel and cover can be removed for cleaning
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Transmission à engrenages
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits : facilite le chargement et le déchargement du produit
- Grande capacité de coupe
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et d'une légère inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Meule d'aiguisage et couvercle pour le nettoyage
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

- Elektrische Aufschnittmaschine als Schwerkraftschneider für den professionellen Gebrauch
- Innovatives Design, abgerundete Kanten, weiche und ergonomische Formen
- Zahnradgetriebe
- Schneidgutplatte um 38° geneigt: vereinfacht das Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidekapazität
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und leichter Neigung für die Sammlung von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Regler mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl
- Schleifscheibe und Kappe können für die Reinigung herausgezogen werden
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE

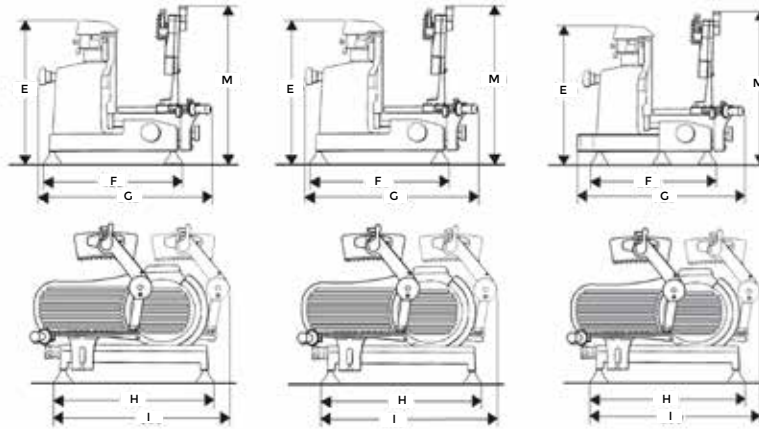


DOMINA

OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 130 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

SALUMERIA SLL 315-350-370



SLL 315

SLL 350

SLL 370

DOMINA

E	F	G	H	I	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz	
SLL 315	510	450	640	560	650	670	315	0 - 14	40	290x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLL 350	550	480	670	590	710	680	350	0 - 14	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3
SLL 370	560	530	720	640	800	680	370	0 - 14	56	350x280h	280	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 230/50/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Manopola a regolazione millimetrica progressiva
- Lavorazione SUPERGLIDE* su piano spessimetro e paralama
- Piattino portamerce inox tagliato al laser (per SLL 350)
- Blocco piatto scorrevole per agevolare il carico del prodotto
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce inox, pressamerce in alluminio e parafetta inox

** L'innovativa lavorazione meccanica di precisione trasforma il design di vela e paralama rendendolo unico, minimizza al massimo l'attrito del prodotto contro la superficie di appoggio, facilita il lavoro dell'operatore e preserva la qualità e l'integrità del prodotto datagliare.*

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Silent gear transmission
- Progressive millimeter adjustment knob
- SUPERGLIDE* machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Stainless steel laser-cut meat table (for SLL 350)
- Sliding table lock to facilitate product loading
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

** The innovative precision machining of the gauge plate and blade cover, reduces product friction against the support surface to a minimum, facilitating the work of the operator and preserving the quality and integrity of the product being cut.*

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Bouton de réglage millimétrique progressif
- Tranchage SUPERGLIDE* sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame
- Plateau porte-produits inox découpé au laser (pour SLL 350)
- Blocage du plateau coulissant pour faciliter le chargement du produit
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

** L'usinage innovateur de précision de la couverture de plat et de lame de mesure, ramène le frottement de produit contre la surface de soutien à un minimum, facilitant le travail de l'opérateur et préservant la qualité et l'intégrité du produit étant coupé.*

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider mit Einspannarm für Würstwaren für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Stufenlos einstellbarer Reglerknopf zur millimetergenauen Einstellung
- SUPERGLIDE* Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Kleine Schneidgutplatte aus Edelstahl, lasergeschnitten (SLL 350)
- Schlittenblockierung für die vereinfachte Produktladung
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Resthalter und Anschlagplatte aus Aluminium

** Diese patentierte und innovative Präzisionsbearbeitung der Messerabdeckplatte und der Anschlagplatte, reduziert die Reibung des Schneidgutes auf ein Minimum und erleichtert die Arbeit des Anwenders.*

DE

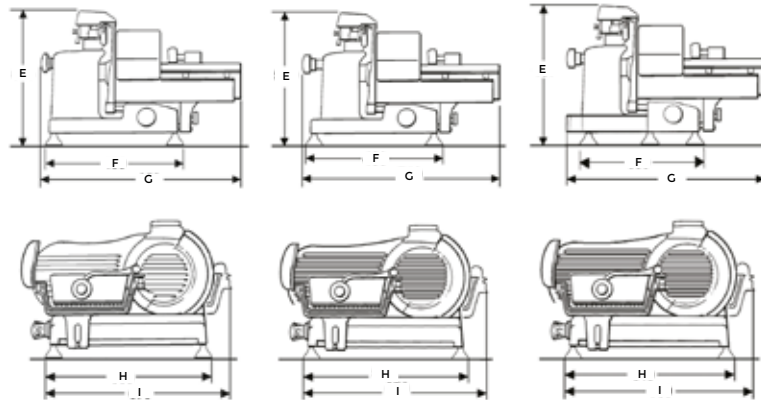


DOMINA

OPTIONAL

12 - 56 - 63 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

MACELLERIA SLH 315-350-370



SLH 315

SLH 350

SLH 370

DOMINA

E	F	G	H	I	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Schnittleistung (rechteckig)	Capacità di taglio (circ.) Cutting capacity (circ.) Capacité de découpe (circ.) Schnittleistung (rund)	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	mm	kW	V - Hz
SLH 315	515	450	650	560	670	315	38	270x225h	225	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 400/50/3
SLH 350	550	460	710	570	670	350	45	320x270h	270	0,30 0,35	120/60/1 - 220/60/1 400/50/3
SLH 370	560	530	800	640	750	370	56	370x260h	260	0,30 0,35	120/60/1 - 230/50/1 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Trasmissione silenziosa a ingranaggi
- Apertura vela 25mm
- Lavorazione SUPERGLIDE* sul piano spessimetro e paralama
- Dispositivo oliatore barra scorrimento
- Paragrasso tutta lunghezza (per SLH350, SLH370)
- Affilatoio incorporato
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox e pressamerce

** L'innovativa lavorazione meccanica di precisione trasforma il design di vela e paralama rendendolo unico, minimizza al massimo l'attrito del prodotto contro la superficie di appoggio, facilita il lavoro dell'operatore e preserva la qualità e l'integrità del prodotto da tagliare.*

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Silent gear transmission
- Gauge plate opening 25 mm
- SUPERGLIDE* machining on thickness gauge plate and blade protection cover
- Lubricating point device for sliding bar
- Full length bearing retainer (for SLH350, SLH370)
- Built-in sharpener
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector and aluminum product press holder

** The innovative precision machining of the gauge plate and blade cover, reduces product friction against the support surface to a minimum, facilitating the work of the operator and preserving the quality and integrity of the product being cut.*



EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Ouverture voile 25mm
- Tranchage SUPERGLIDE* sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame.
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Pare-graisse sur toute la longueur (pour SLH350, SLH370)
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

** L'usinage innovateur de précision de la couverture de plat et de lame de mesure, ramène le frottement de produit contre la surface de soutien à un minimum, facilitant le travail de l'opérateur et préservant la qualité et l'intégrité du produit étant coupé.*

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider mit Doppelschlitten für Fleischereien für den professionellen Gebrauch
- Leises Zahnradgetriebe
- Schnittbreite 25 mm
- SUPERGLIDE* Verarbeitung auf Platte Führungslehre und Messerschutz
- Fettschutzplatte auf der gesamten Länge (SLH350, SLH370)
- Integrierter Schleifapparat
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Edelstahl-Resthalter und Anschlagplatte aus Aluminium

** Diese patentierte und innovative Präzisionsbearbeitung der Messerabdeckplatte und der Anschlagplatte, reduziert die Reibung des Schneidgutes auf ein Minimum und erleichtert die Arbeit des Anwenders.*

DE



DOMINA

OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 63 Vassoio in acciaio INOX removibile (SLL 350) consigliato su affettatrici verniciate
- 97 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 174 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (lama)
- 175 Lama seghettata
- 176 Lama seghettata e finitura Berkel Easy-Cleaning Technology*

**Berkel Easy-Cleaning Technology: Antiaderente + Antigraffio*

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 63 Removable Stainless Steel Table (SLL 350) recommended on painted slicers
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (blade)
- 175 Serrated blade
- 176 Serrated and Berkel Easy-Cleaning Technology* coated blade

**Berkel Easy-Cleaning Technology: NO frictions and TOP cleanability*

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 63 Plateau INOX amovible (SLL 350) recommandé sur les trancheuses peintes
- 97 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 174 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (lame)
- 175 Lame de coupe dentelée
- 176 Lame de coupe dentelée et revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning*

**Technologie Berkel Easy-Cleaning: antiadhésif + anti-rayures*

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) Empfohlen für lackierte Aufschnittmaschinen
- 63 Tablett Schlitten Edelstahl (SLL 350) empfohlen für lackierte Schneidemaschinen
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Messer)
- 175 Gezackte Klinge
- 176 Gezackte Klinge und Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung

**Berkel Easy-Cleaning Technology: keine Reibung und maximale Reinigungsfähigkeit*

DE



SUPREMA

SUPREMA

KLASSIFIZIERUNG

SALUMERIA - für Schinken und Wurstwaren

- Senkrechtschneider
- Ausführung mit großem Messer und großflächigem Schlitten.
- Schlitten mit großem Anpressarm (Einspannschlitten) Kralle von oben mit spitzen Dornen. Die Ausführung Salumeria wird hauptsächlich in Supermärkten und italienischen Feinkostläden benutzt.
- Man kann diese Maschine als die elektrische Version der Schwungradmaschinen (Volano) ansehen.

MACELLERIA - Fleischerei und Metzgerei

- Senkrechtschneider
- Geeignet und eingesetzt in der Metzgerei zum Schneiden von Fleisch.
- Ausführung meist mit großem Messer und großflächigem Doppel-Schlitten mit besonderer Auffangrinne für die abtropfende Flüssigkeit der Produkte.
- Schlittenaufbau mit relativer stumpfer und breitflächiger Anpressplatte(Restehalter).
- Zum Andrücken und Festhalten des Schneidgutes, ohne es zu pressen bzw. das Schnittgut zu beschädigen (nur „halten“ zumeist von der Seite)

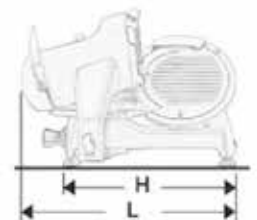
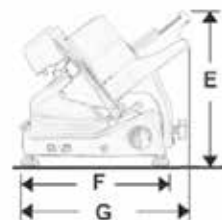
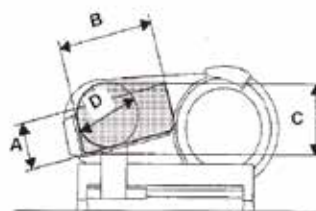
DELICATESSEN - Wurstwaren, Käse, Fleisch

- Senkrechtschneider
- Geeignet für die „normal“ großen Wurst-Waren, Käse usw.
- Schlitten mit normaler Halterung (Anpressdruck von Seite) - Restehalter ohne spitze Zacken.

GRAVITY - Schräg- / Schwerkraftschneider

- Schräg-/Schwerkraftschneider ab 35° Winkel.
- Geeignet speziell für die größeren schweren Produkte.

GRAVITÀ PEG 315-350-370



SUPREMA

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PEG 315	160	255	230	205	500	420	740	525	750	315	0 - 14	32	0,25-0,30	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEG 350	195	300	280	250	540	495	605	630	810	350	0 - 14	44	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEG 370	210	300	295	265	540	490	800	615	890	370	0 - 14	49	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design innovativo, spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Trasmissione a ingranaggi
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce: facilita carico e scarico del prodotto
- Grande capacità di taglio
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato e di leggera inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance alla normativa americana NSF 8-2010)
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua IP65
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Mola affilatrice e capottina estraibile per la pulizia
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia



- Professional gravity electric slicer
- Innovative design, rounded edges, soft and ergonomic shape
- Gear transmission
- 38° meat table inclination: easy product loading and unloading
- High cutting capacity
- Meat table equipped with raised, slightly inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches IP65
- Removable stainless steel slice deflector
- Sharpening wheel and cover can be removed for cleaning
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning



- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Transmission à engrenages
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits : facilite le chargement et le déchargement du produit
- Grande capacité de coupe
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et d'une légère inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox IP65
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Meule d'aiguisage et couvercle pour le nettoyage
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

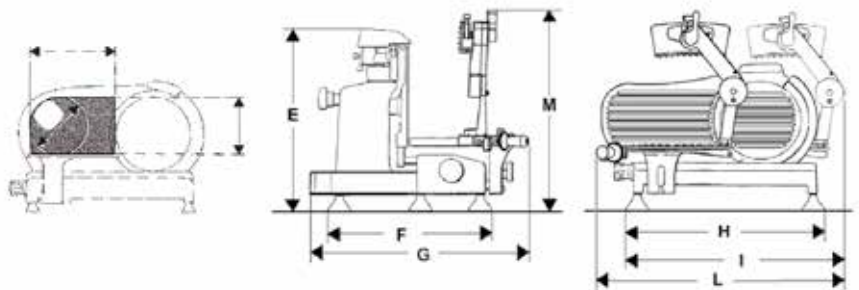
- Elektrische Aufschnittmaschine als Schwerkraftschneider für den professionellen Gebrauch
- Innovatives Design, abgerundete Kanten, weiche und ergonomische Formen
- Zahnradgetriebe
- Schneidgutplatte um 38° geneigt: erleichtert das ergonomische Arbeiten
- Große Schneidekapazität
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und leichter Neigung für die Sammlung von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Regler mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl mit rutschfestem Gumm
- Edelstahlschalter IP65
- Abnehmbarer Restehalter aus Edelstahl
- Schleifscheibe und Kappe können für die Reinigung herausgezogen werden
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

OPTIONAL

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

SUPREMA

SALUMERIA PES 315-350-370



SUPREMA

B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schmittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz

PES 315	280	225	225	510	465	640	570	660	840	670	315	0 - 14	41	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PES 350	310	270	270	550	490	670	600	710	890	665	350	0 - 14	45	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PES 370	340	280	280	560	530	725	640	800	970	660	370	0 - 14	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale salumeria
- Perfetto strumento di taglio per prosciutto e salumi
- Trasmissione a ingranaggi
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua IP65
- Piatto portamerce in acciaio inox su modello PES 350
- Robusto pressamerce con costolature tagliate al laser per una tenuta del prodotto incredibilmente salda
- Innovativa forma del pressamerce: permette di tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto asportabile in acciaio inox



- Professional electric cured meat slicer
- Perfect cutting tool for ham and cured meats
- Gear transmission
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches IP65
- Stainless steel meat table on model PES 350
- Robust product press holder with laser-cut ribbing for maximum product hold
- Innovative product press holder shape: cuts down to the last slice, reducing waste
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Removable stainless steel overplate



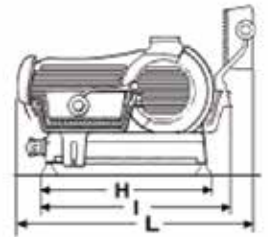
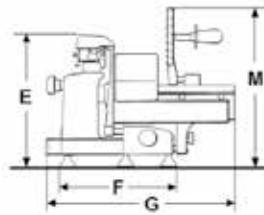
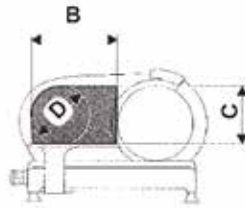
- Trancheuse électrique professionnelle pour charcuterie
- Instrument de coupe parfait pour les jambons et charcuterie
- Transmission à engrenages
- bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche IP65
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PES 350
- Presse-produit robuste avec lignes longitudinales découpées au laser pour une tenue du produit incroyablement soudée
- Forme innovante du presse-produit : elle permet de couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau extractible en acier inox

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine für Schinken und große Wurstwaren
- Perfektes Schneidegerät für Schinken und Wurstwaren
- Zahnradgetriebe
- Regler mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl mit rutschfestem Gummi
- Edelstahlschalter IP65
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PES 350
- Robuste Anschlagplatte mit lasergeschnittenen Rippen, so dass das Produkt unglaublich fest anliegt
- Innovative Form der Anschlagplatte: auch die letzte geschnitten werden und Schneidabfälle werden auf ein Minimum reduziert
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Resthalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl
- Abnehmbare Oberplatte aus Edelstahl

OPTIONAL

56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

MACELLERIA PEM 350-370



SUPREMA

B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit	
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz	
PEM 350	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	350	0 - 25	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEM 370	370	265	265	560	510	720	620	730	930	750	370	0 - 25	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni
- Trasmissione a ingranaggi
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce in acciaio inox con costolature tagliate al laser per preservare l'integrità della carne fresca
- Pressamerce rimane sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Pressamerce innovativo per tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua IP65
- piatto portamerce in acciaio inox su modello PEM 350
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia
- Parafetta mola affilatrice e capottina estraibili
- Pressamerce e sovrappiatto asportabili in acciaio inox

- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Double, large sized meat table
- Gear transmission
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- Stainless steel product press holder with laser-cut ribbing to preserve the integrity of fresh meat
- The product press holder safely stays up during product placement
- Innovative product press holder for cutting down to the last slice, reducing waste
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches IP65
- Stainless steel meat table on model PEM 350
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning
- Removable slice deflector, sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder and overplate

- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Double-plateau porte-produits de grandes dimensions
- Transmission à engrenages
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produits en acier inox avec lignes longitudinales coupées aux laser pour préserver l'intégrité de la viande fraîche
- Le presse-produits reste soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Presse-produit innovant pour couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche IP65
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PEM 350
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait
- Composants facilement extractibles pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche, meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits et surplateau extractible en acier inox

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine mit Doppelschlitzen zum Schneiden von frischem Fleisch
- Doppelte, großzügig bemessene Schneidgutplatte
- Zahnradgetriebe
- Langer Fettschutz für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Anschlagplatte aus Edelstahl mit lasergeschnittenen Rippen, um das frische Fleisch nicht zu beschädigen
- Die Anschlagplatte bleibt während der Platzierung des Produktes vollkommen sicher angehoben
- Innovative Anschlagplatte, um auch die letzte Scheibe schneiden zu können und Schneidabfälle auf ein Minimum zu reduzieren
- Aluminiumknopf mit Einstellung 0/25 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Edelstahlschalter IP65
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PEM 350
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben
- Restehalter, Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte und Oberplatte aus Edelstahl

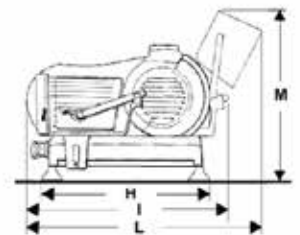
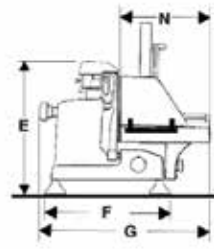
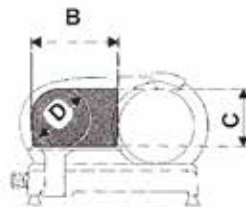


OPTIONAL

56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

SUPREMA

DELICATESSEN PED 315-350



SUPREMA

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PED 315	250	220	220	500	465	610	575	730	860	560	315	0 - 14	37	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PED 350	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	350	0 - 14	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale, perfetta per carne salumi e formaggi
- Dimensioni contenute, con piatto monovasca
- Trasmissione a ingranaggi
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato al prodotto
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua IP65
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto sollevabile

IT

- Professional electric slicer, perfect for meat, cured meats and cheese
- Small-sized slicer with single tray
- Gear transmission
- Aluminium product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel waterproof switches IP65
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Raisable overplate

EN

- Trancheuse électrique professionnelle, parfaite pour viandes, charcuterie et fromages
- Petites dimensions, avec plateau mono-cuve
- Transmission à engrenages
- Presse-produits en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat au produit
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- Interrupteurs en acier inox étanche IP65
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau soulevable

FR

- Professionelle elektrische Allround- Aufschnittmaschine, perfekt für Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Abmessungen
- Zahnradgetriebe
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Regler mit Einstellung 0/25 mm
- Edelstahlschalter IP65
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Restehalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Haube können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl

DE

OPTIONAL

56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (vela, lama, paralama)
- 139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
- 174 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (lama)
- 175 Lama seghettata
- 176 Lama seghettata e finitura Berkel Easy-Cleaning Technology*

**Berkel Easy-Cleaning Technology: Antiaderente + Antigraffio*

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (blade)
- 175 Serrated blade
- 176 Serrated and Berkel Easy-Cleaning Technology* coated blade

**Berkel Easy-Cleaning Technology: NO frictions and TOP cleanability*

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (voile, lame, couvre-lame)
- 139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
- 174 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (lame)
- 175 Lame de coupe dentelée
- 176 Lame de coupe dentelée et revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning*

**Technologie Berkel Easy-Cleaning: antiadhésif + anti-rayures*

FR

SUPREMA

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche. Nur für 350-Messer Modell
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Messer)
- 175 Gezackte Klinge
- 176 Gezackte Klinge und Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung

**Berkel Easy-Cleaning Technology: keine Reibung und maximale Reinigungsfähigkeit*

DE



FOOD PROCESSING

TS 8E - TL 12E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF



IT - Tritacarne professionali ideali per piccoli ristoranti e trattorie. Corpo in lega di alluminio anodizzato; tramoggia, piastra e coltello in acciaio inox. Dotati di dispositivo di inversione di marcia, salvamotore (nella versione monofase) e dispositivo di sicurezza termico.

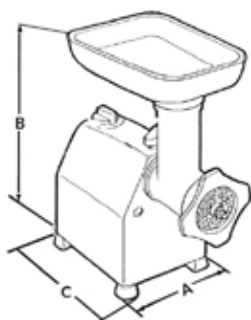
EN - Professional meat mincers perfect for small restaurants and trattorias. Anodised aluminium alloy body, stainless steel hopper, plate and blade. Equipped with reversing device, motor protection switch (single-phase versions) and thermal safety device.

FR - Hachoirs à viande professionnels, idéaux pour les petits restaurants et auberges. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; trémie, plaque et couteau en acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche, protection de moteur (dans la version monophasée) et dispositif de sécurité thermique.

DE - Profi-Fleischwölfe, ideal für kleine Restaurantbetriebe und Trattorias. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium, Trichter, Platte und Messer aus Edelstahl. Mit Umkehrvorrichtung, Motorschutz (in der Einphasen-Version) und thermischer Sicherheitsvorrichtung.

OPTIONAL

45 - 67 - 96 - 237



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 8E	500 600	230/50/1 400/50/3	50/80	13	170	380	210
TL 12E	500 600	230/50/1 400/50/3	100/120	14	170	380	210

TS 12E - TL 22E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF



IT - Tritacarne professionali da banco perfetti per macellerie, supermercati e laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; bocche in fusione di acciaio inox. Dotati di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel vents. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

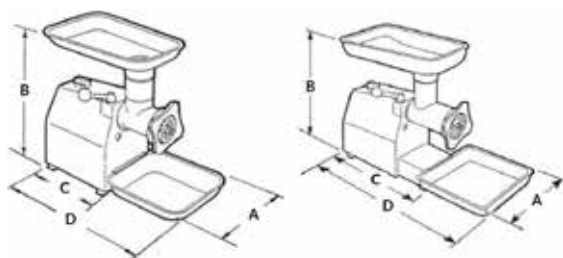
FR - Hachoirs à viande professionnels de comptoir, parfaits pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; bouches en fonte d'acier inox. Dotés d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf, perfekt für Fleischereien, Supermärkte und Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Öffnungen aus Edelstahlguss. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.

OPTIONAL

45 - 66 - 67 - 96 - 237 - 238

IT Disponibile in rosso
EN Available in red
FR Disponible en rouge
DE Auf Anfrage in rot



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C	D
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm	mm
TS 12E	750 1450	230/50/1 400/50/3	150/170	22	220	430	250	490
TL 22E	750 1450	230/50/1 400/50/3	200/230	24	220	430	360	220

TS 22E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF



IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

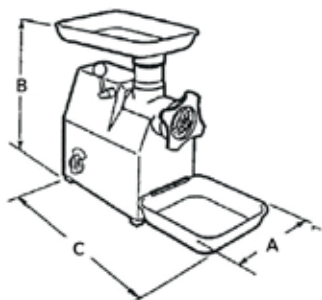
EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.

OPTIONAL

45 - 66 - 67 - 96 - 237 - 238



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 22E	1100 1450	230/50/1 400/50/3	250/300	32	230	470	670

TS 32E

TRITACARNE / MEAT MINCER /
HACHOIR À VIANDE / FLEISCHWOLF



IT - Tritacarne professionale da banco realizzato per macellerie, supermercati, laboratori. Corpo in lega di alluminio anodizzato; gruppo di macinazione in fusione di acciaio. Dotato di invertitore di marcia e predisposizione per sistema UNGER.

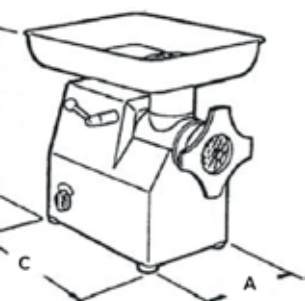
EN - Professional countertop meat mincers for butchers, supermarkets and workshops. Anodised aluminium alloy body, cast stainless steel mincing unit. Equipped with reversing device and UNGER system pre-setting.

FR - Hachoir à viande professionnel de comptoir réalisé pour les boucheries, supermarchés et laboratoires. Corps en alliage d'aluminium anodisé ; groupe de hachage en fonte d'acier inox. Doté d'un dispositif d'inversion de marche et prédisposition pour système UNGER.

DE - Professioneller Tischfleischwolf für Fleischereien, Supermärkte, Zerlegungsbetriebe. Korpus mit einer Legierung aus eloxiertem Aluminium; Schneidsatz aus Edelstahl. Ausgestattet mit Umkehrvorrichtung und Vorrüstung für System UNGER.

OPTIONAL

45 - 66 - 67 - 82 - 96 - 237 - 238



	Potenza Power Puisance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 32E	1800 3000	230/50/1 400/50/3	>500	68	270	600	440

INT 90E - TAG - IM4 - TM

INTENERITRICE TAGLIASTRISCE / TENDERISER STRIP CUTTING MACHINE / STREIFENSCHNEIDER UND MÜRBER / ATTENDRISSEUR ET COUPE-VIANDE

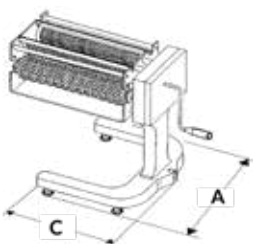
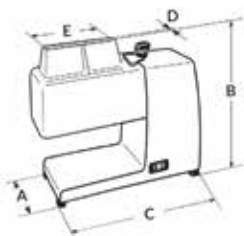


IT - Inteneritrice professionale, costruita in alluminio anodizzato e acciaio inox. Potente motore a corrente alternata, completamente ermetico e con sistema di raffreddamento a flusso d'aria forzata. Riduttore di ingranaggi a bagno d'olio.

EN - Professional tenderiser made of anodised aluminium and stainless steel. Power AC motor, completely airtight and equipped with a forced air flow cooling system. Oil bath gear reducer.

FR - Attendrisseur professionnel, construit en aluminium anodisé et acier inox. Moteur puissant à courant alterné, entièrement hermétique et avec système de refroidissement à flux d'air forcé. Réducteur d'engrenages à bain d'huile.

DE - Professioneller Mürber aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl. Leistungstarker Drehstrommotor, vollkommen hermetisch und mit einem Kühlsystem mit Zwangsluftstrom. Ölbadgetriebe.



OPTIONAL INT90
68 - 69 - 94 - 121

OPTIONAL IM4
69

OPTIONAL TAG
68 - 84 - 94 - 121

OPTIONAL TM
84

	A	B	C	D	E
	mm	mm	mm	mm	mm
INT 90E	200	440	450	20	180
TAG	200	440	450	20	180
IM 4 / TM	270		330		

Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Velocità Speed Vitesse Schnell	Peso Weight Poids Gewicht
W	Volt	kg/h	kg
INT 90E	120/60/1 220/60/1 230/50/1	20cm/sec.	23
TAG	400/50/3	20cm/sec.	23

BT 10 - 13 - OVAL

HAMBURGATRICE / HAMBURGER FORMING MACHINE /
PRESSE À HAMBURGER / HAMBURGERMASCHINE



IT - Formatrice per hamburger ideale per ristoranti e macellerie. Pressa realizzata in alluminio anodizzato, parti a contatto con la carne in acciaio inox smontabili senza attrezzi. Apertura automatica laterale del pressore. Spinta in alto dell'hamburger per facilitarne l'estrazione.

EN - Hamburger former ideal for restaurants and butcher's. Anodised aluminium press, stainless steel parts in contact with meat can be dismantled without the use of tools. Automatic side presser opening. Hamburger pushed upward to facilitate removal.

FR - Permet de former des hamburgers, idéale pour des restaurants et des boucheries. Presse réalisée en aluminium anodisé, parties en contact avec la viande en acier inox démontables sans outils. Ouverture automatique latérale de la presse. Poussée vers le haut du steak haché pour faciliter l'extraction.

DE - Hamburgermaschine, ideal für Restaurants und Schlachtereien. Presse aus eloxiertem Aluminium, die mit dem Fleisch in Berührung stehenden Teile sind aus Edelstahl und können ohne jegliches Werkzeug ausgebaut werden. Automatische Seitenöffnung des Niederhalters. Für die bequeme Entnahme wird der Hamburger nach oben gedrückt

IT Disponibile in rosso
EN Available in red
FR Disponible en rouge
DE Auf Anfrage in rot



Dimensioni hamburger
Dimensions hamburger
Dimensions hamburger
Abmessungen hamburger

		A	B	C
BT 10	Ø 10 cm	150 mm	260 mm	200 mm
BT 10	Ø 13 cm	150 mm	260 mm	200 mm
BT 10	11x8 cm	150 mm	260 mm	200 mm

FP 35 - 50

CUTTER



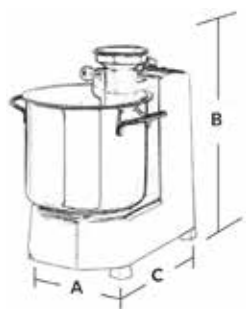
IT - Strumento professionale per tritare, impastare ed omogeneizzare qualsiasi prodotto. Recipiente con interno arrotondato per una facile pulizia, fondo termico per l'utilizzo diretto sul fuoco. Recipiente e gruppo di taglio in acciaio inox. Coperchio trasparente in plexiglas, dotato di apertura.

EN - Professional tool for mincing, kneading and homogenising all types of products. Container with rounded interior for easy cleaning and a thermal bottom for use directly on flames. Stainless steel container and cutting unit. Clear Plexiglas cover equipped with opening.

FR - Instrument professionnel pour hacher, pétrir et homogénéiser tout produit. Récipient avec intérieur arrondi pour un nettoyage facile, fond thermique pour une utilisation directe sur le feu. Récipient et groupe de coupe en acier inox. Couverture transparente en plexiglas, doté d'une ouverture.

DE - Professionelles Gerät zum Hacken, Mischen und Homogenisieren jeglicher Produktarten. Der Behälter ist für eine einfache Reinigung innen abgerundet und hat einen Thermoboden, um auch direkt auf dem Herd verwendet werden zu können. Behälter und Schneidesatz aus Edelstahl. Transparente Plexiglas-Abdeckung mit Öffnung.

IT Disponibile in rosso
 EN Available in red
 FR Disponible en rouge
 DE Auf Anfrage in rot



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Capacità (l/) Capacity (l/) Capacité (l/) Kapazität (l/)	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
FP 35	400	230/50/1 120/50/1	3,5	12	190	290	290
FP 50	400	230/50/1 120/50/1	5	13	200	360	280

Van Berkel International S.r.l.
via Ugo Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (Va) - Italy
T. +39 0331 214311
info@berkelinternational.com
theberkelworld.com

catalogue_1_2023