CONSUMER
CATALOGUE

Berkel

ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

racom

Volano | Volant | Schwungrad-Aufschnittmaschinen pag 4

Volano

B114
Tribute
B2
B3
L16
P15
B114X

Home use slicers | Trancheuses domestique | Aufschnittmaschinen für den Haushalt pag 22

Affettatrici domestiche

Home Line Plus 200-250
Red Line 250
Red Line 300
ICON Collection

Vacuum | Machine sous vide | Vakuumiergerät pag 44

Sottovuoto

Vacuum
Minivac

Knives and blocks | Couteaux et portes couteaux | Messer und Messerblöcke pag 56

Coltelli e ceppi

Teknica
Elegance
Adhoc
Color
Classic
Primitive
Sciabole
Ceppi

Cutting boards and accessories | Planches à découper et accessoires | Schneidebretter und Zubehör pag 88

Taglieri e accessori



VOLANO

Il taglio che eleva il gusto, dal 1898.

VOLANO SLICERÉ - For a cut that elevates taste, since 1898.
TRANCHEUSES À VOLANT - Une découpe qui élève le goût, depuis 1898.
SCHWUNGRAD-AUFSCHNITTMASCHINEN - Der Schnitt, der den Geschmack hebt, seit 1898.



Volano

L’arte è tradizione. L’arte è evoluzione. È la capacità di migliorare la vita, illuminare il contesto, rendere speciale un momento quotidiano. Da più di un secolo Volano significa sintesi perfetta di forme al servizio del gusto: rispetto delle materie prime, esaltazione dei sapori, un taglio che regala al gusto infinite sfumature. Per accompagnarti in un viaggio senza tempo, raccontando una storia che attraversa gli anni e arriva direttamente nella tua vita.
Un Capolavoro che diventa icona.

Art is tradition. Art is evolution. It is the ability to improve life, illuminate the context, make everyday moments special. For more than a century, Volano has meant a perfect synthesis of shapes at the service of taste: respect for raw produce, exaltation of flavors, a cut that gives the taste infinite nuances. To accompany you on a timeless journey, telling a story spanning many years which then comes straight into your life.
A masterpiece that becomes an icon.

L’art est une tradition. L’art est l’évolution. C’est la capacité d’améliorer la vie, d’illuminer le contexte, de faire d’un moment quotidien un moment spécial.
Depuis plus d’un siècle, Volano correspond à la synthèse parfaite de formes au service du goût : respect des matières premières, exaltation des saveurs, une découpe qui offre au goût des nuances infinies. Pour vous accompagner dans un voyage intemporel, en racontant une histoire qui traverse les années et arrive directement dans votre vie.
Un chef-d’œuvre qui devient une icône.

Kunst ist Tradition. Kunst ist Evolution. Es ist die Fähigkeit, das Leben zu verbessern, den Kontext zu beleuchten und einen alltäglichen Moment zu etwas Besonderem zu machen. Seit mehr als einem Jahrhundert steht die Schwungrad-Aufschnittmaschine für die perfekte Synthese in den Diensten des Geschmacks. Respekt vor den Rohstoffen, Verherrlichung der Aromen, ein Schnitt, der dem Geschmack unendliche Nuancen verleiht. Wir begleiten Sie auf einer zeitlosen Reise und erzählen eine Geschichte, die viele Jahre umfasst und direkt in Ihr Leben eindringt.
Ein Meisterwerk, das zu einer Ikone wird.

Volano slicer | Trancheuses à Volant | Schwungrad-Aufschnittmaschinen


VAN BERKEL INTERNATIONAL
MILANO

B114



La potenza di un volano regale, la lucentezza delle splendide cromature.

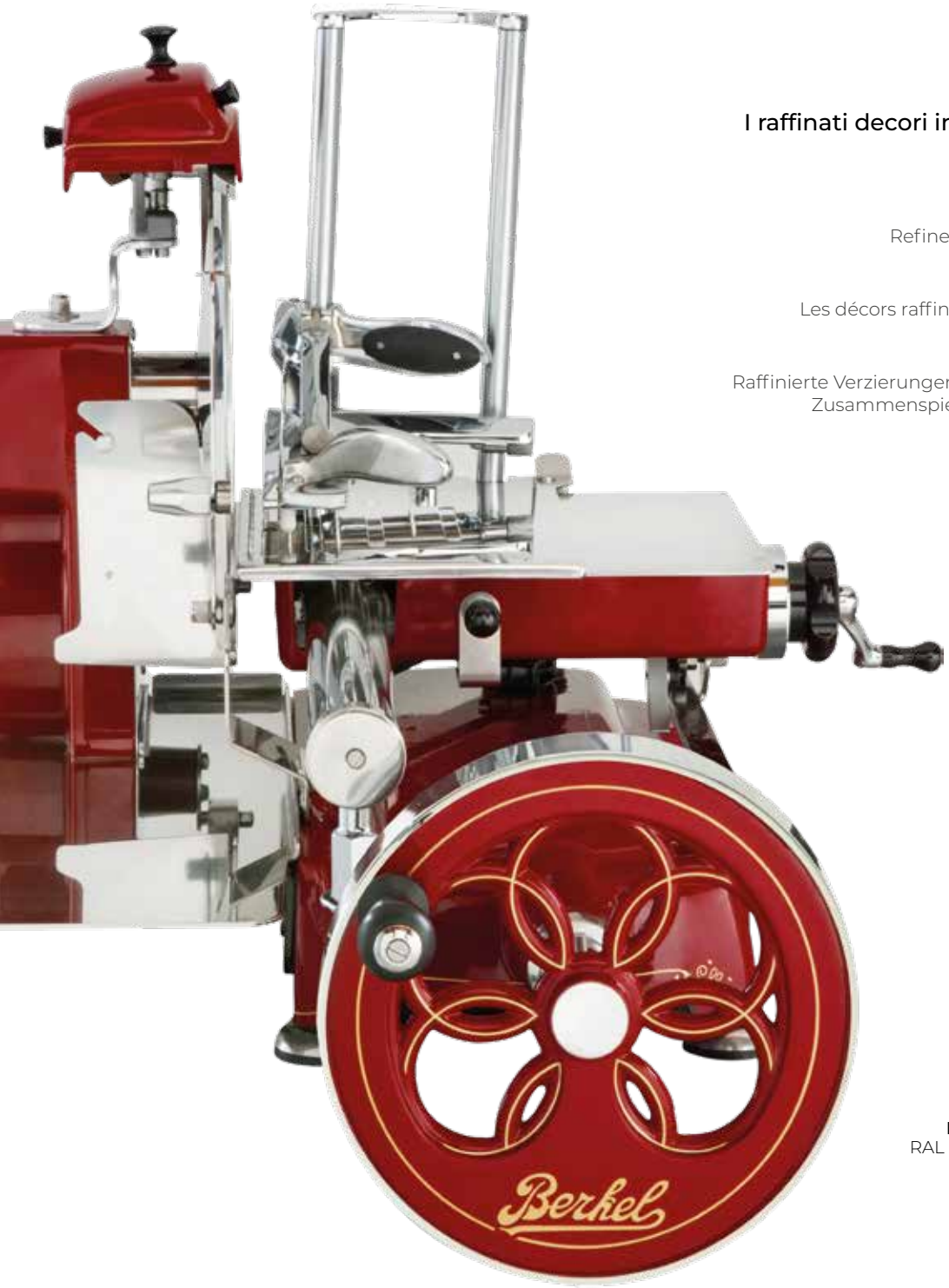
A regal flywheel with shiny chrome-plated finishes.

Die Kraft eines majestätischen Schwungrades, der Glanz der prächtigen Verchromung.

La puissance d'un volano royal, le lustre des splendides chromages.



RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



I raffinati decori in un sottile equilibrio di forme e dettagli.

Refined decorations in a balance of shapes and details.

Les décors raffinés dans un équilibre subtil de formes et de détails.

Raffinierte Verzierungen in einem ausgewogenen Zusammenspiel von Formen und Details.

RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl


Berkel
Berkel

B2



La piccolina di casa; è l'ultima nata ed è anche l'affettatrice più compatta dell'era moderna nella famiglia di Volano Berkel.

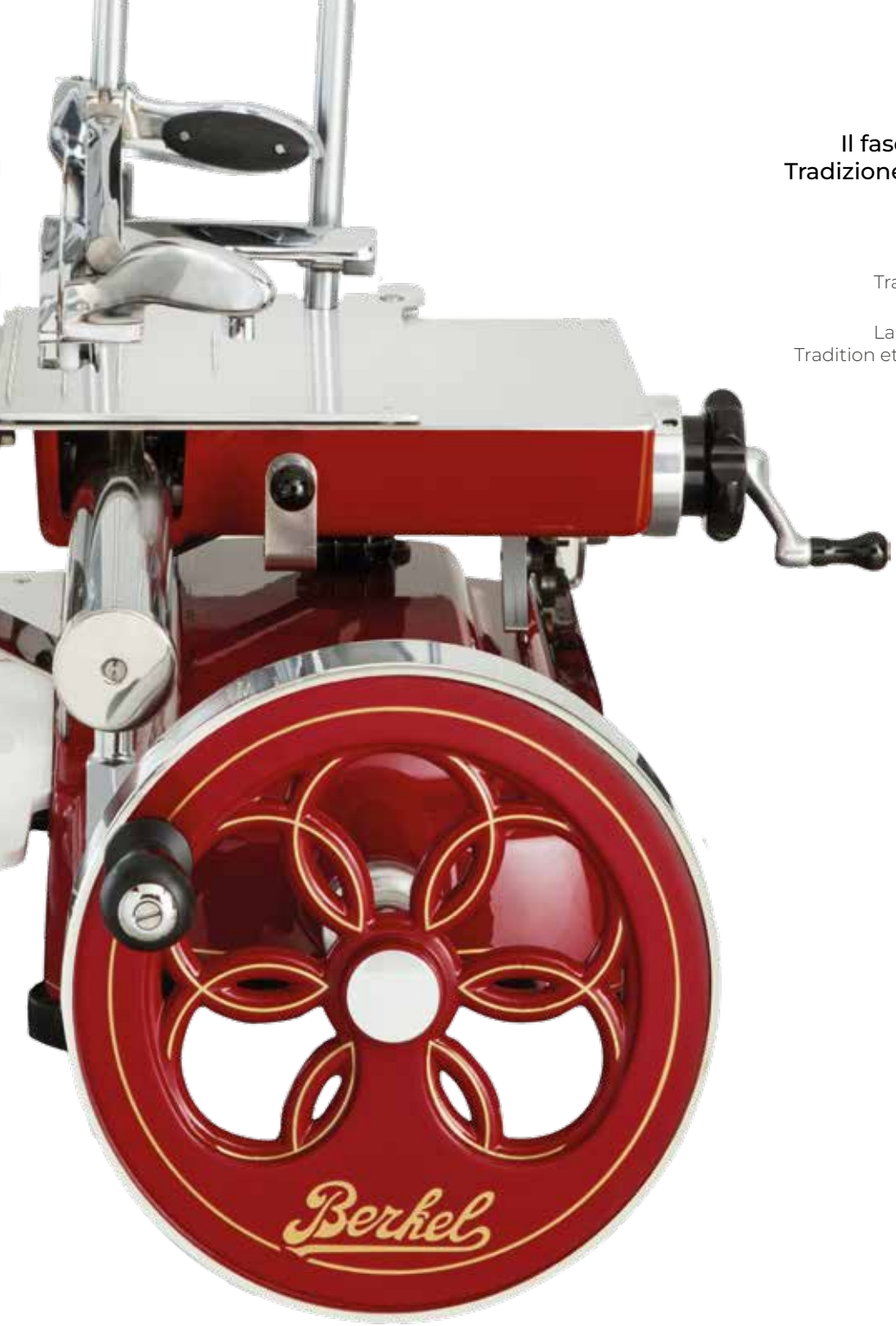
The little one at home. Is the latest born and the more compact slicer in the modern era of Volano Berkel Family.

La petite de la famille; c'est le dernière-née et c'est aussi la trancheuse la plus compacte de la famille des volants Berkel de l'ère. moderne.

Die "Kleine" für Zuhause. Die neueste und kompakteste Schöpfung aus der modernen Ära der Schwungrad "Volano" Berkel Familie.



RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



Il fascino di linee semplici e pulite.
Tradizione e bellezza in forme rigorose.

The appeal of simple, clean-cut lines.
Tradition and beauty in rigorous shapes.

La richesse de lignes simples et propres.
Tradition et beauté dans des formes rigoureuses.

Der Charme einfacher, klarer Linien.
Tradition und Schönheit
in kompromisslosen Formen.

RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl


Berkel
Berkel

L16



La storica volano L, design imponente per una replica d’autore.

The historic volano L with its imposing design is a true masterpiece.

Le Volano L, historique, au design imposant pour une réplique d’auteur.

Die historische Volano L ist mit ihrem imposanten Design ein wahres Meisterwerk.



RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



L’intramontabile design del modello P risplende nell’accecante acciaio lucidato a specchio.

The evergreen design of the P model shines with its bright mirror-polished steel.

Le design traditionnel du modèle P resplendit dans l’acier éclatant poli en miroir.

Das zeitlose Design des P-Modells, erstrahlt in hochglanzpoliertem Stahl.

RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl


Berkel
Berkel

B114X



THE ESSENCE OF AN ICON.

L’unione tra il classico e il minimalismo odierno. Un’interpretazione moderna delle funzionalità.

The union between classic and the minimalism of today.
A modern interpretation of functionality.

L’union du classique et du minimalisme d’aujourd’hui.
Une interprétation moderne des fonctionnalités.

Die Verbindung von Klassik und modernem Minimalismus.
Eine moderne Interpretation von Funktionalität.



☐ Finitura lucida | Glossy finish
Finition brillante| Glänzende Oberfläche

☐ Finitura opaca | Matt finish
Finition mate | Matte Oberfläche



AFFETTATRICI DOMESTICHE

Quando il design migliora le prestazioni.

HOME USE SLICERS - When design improves performance.
TRANCHEUSES DOMESTIQUES - Quand le design améliore les performances.
AUFSCHNITTMASCHINEN FÜR DEN HAUSHALT - Wenn Design die Leistung verbessert.



Affettatrici domestiche





Ci sono punti d’incontro che creano equilibri perfetti.
Quello tra il design che guarda al futuro e l’heritage di un prodotto che ha scritto una storia di gusto e sapori.
Quello tra l’anima della Volano e un corpo macchina ridotto, ma capace di offrire la stessa ricerca di prestazioni e sicurezza. Quello tra creatività e precisione, in una linea di prodotti che si prendono cura del gusto rincorrendo costantemente l’idea di perfezione.
L’equilibrio perfetto esiste.

There are meeting points that create the perfect balance. The one between design that looks to the future and the heritage of a product that has written a story of taste and flavors. The one between the soul of Volano and a compact machine, but capable of offering the same performance and safety. The one between creativity and precision, in a line of products that take care of taste, constantly chasing the idea of perfection.
The perfect balance exists.

Il existe des points de rencontre qui forment des équilibres parfaits. Le point entre la conception tournée vers le futur et l’héritage d’un produit ayant écrit une histoire de goût et de saveurs. Le point entre l’âme de Volano et un corps de machine de taille réduite, mais capable d’offrir la même recherche en matière de performances et de sécurité. Le point entre la créativité et la précision, dans une gamme de produits qui prennent soin du goût en poursuivant de manière constante l’idée de la perfection.
L’équilibre parfait existe.

Es gibt Schnittpunkte, welche die perfekte Balance schaffen.
Die zwischen zukunftsorientiertem Design und der Tradition eines Produkts, das eine Geschichte von Geschmack und Aromen geschrieben hat. Die zwischen der Seele von Volano und einer kompakten Maschine, die jedoch die gleiche Leistung und Sicherheit bietet. Die zwischen Kreativität und Präzision in einer Produktlinie, die den Geschmack im Blick hat und stets nach Perfektion strebt.
Die perfekte Balance existiert.

Home use slicers | Trancheuses domestiques | Aufschnittmaschinen für den Haushalt

Home Line Plus
200-250



Berkel porta il Design in cucina. Questa linea di affettatrici domestiche è la sintesi delle esigenze di funzionalità e dei migliori standard di sicurezza e pulizia. Home Line Plus è l'evoluzione della tecnologia delle affettatrici professionali Berkel per un esperienza unica in cucina in grado di garantire alte prestazioni di taglio per ogni tipo di cibo: salumi, pesce, formaggio, frutta, verdura e pane. Home Line Plus si differenzia per le sue caratteristiche tecniche e funzionali, destinate a migliorare l'esperienza dei consumatori.

Berkel brings Design in your kitchen. This line of domestic slicers is the synthesis of functionality and the best standards of safety and cleanliness. From the know-how of professional slicers Berkel has created Home Line Plus, that guarantees high cutting performance for all kind of food: charcuterie, fish, cheese, fruits, vegetables and bread. Home Line Plus stands out for its technical and functional characteristics to have an improved consumer experience.

Berkel amène le design dans la cuisine. Cette ligne de trancheuses domestiques est la synthèse des besoins de fonctionnalité et des meilleurs standards de sécurité et nettoyage. Home Line Plus dérive du savoir-faire des trancheuses professionnelles Berkel et garantit des performances de coupe élevées pour tous les types d'aliments: charcuterie, poisson, fromage, fruits, légumes et pain... ses caractéristiques techniques et fonctionnelles, destinées à améliorer l'expérience du consommateur.

Home Line Plus: Berkel bringt Design in die Küche. Diese Linie von Haushaltsschneidemaschinen ist die Synthese aus Funktionalität und den höchsten Standards für Sicherheit und Sauberkeit. Home Line Plus basiert auf dem Know-how der Berkel Profi-Schneidemaschinen und garantiert eine hohe Schneidleistung für alle Arten von Lebensmitteln: Wurstwaren, Fisch, Käse, Obst, Gemüse und Brot. Neben dem einzigartigen Design zeichnet sich die Home Line Plus durch ihre technischen und funktionellen Eigenschaften aus, welche das Verbrauchererlebnis verbessern.



La nuova finitura opaca | The new matt finish
La nouvelle finition mate | Die neue matte Oberfläche



Home Line Plus
Matte 200/250



Red Line 250



Dotazioni professionali per una affettatrice casalinga che consente prestazioni straordinarie, grazie a regolazione millimetrica dello spessore fetta, rimozione completa del piatto e affilatoio incorporato. In più, l'ampiezza degli spazi permette una pulizia profonda della macchina.

Professional equipment for a home slicer offering extraordinary performance,
thanks to millimeter adjustment of the slice thickness, complete removal of the plate and built-in sharpener. In addition, the width of the spaces allows for thorough cleaning of the machine.

Des équipements professionnels pour une trancheuse ménagère qui permet des performances extraordinaires, grâce à un réglage au millimètre près de l'épaisseur de la tranche, au retrait complet du plat et à l'aiguisoir intégré. De plus, la largeur des espaces permet un nettoyage profond de la machine.

Professionelle Aufschnittmaschine für den Haushalt. Die dank der millimetergenauen Einstellung der Schnittstärke, der vollständigen Entnahme der Schnittgutplatte, der eingebauten Schleifvorrichtung außergewöhnliche Leistungen bietet. Darüber hinaus ermöglichen die großen Zwischenräume eine gründliche Reinigung der Maschine.




La nuova finitura opaca | The new matt finish
La nouvelle finition mate | Die neue matte Oberfläche
Berkel

Red Line
Matte 250



Red Line 300



L’affettatrice perfetta per chi desidera funzionalità e prestazioni professionali anche a casa: sistema rapido di sgancio e riaggancio automatico del piatto, sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta e affilatoio incorporato.

The perfect slicer for those who want functionality and professional performance even at home: quick release and automatic re-hooking system of the plate, integrated millimeter adjustment system of the slice thickness and built-in sharpener.

La trancheuse parfaite pour ceux qui recherchent des fonctionnalités et des performances professionnelles à la maison: système rapide de décrochement et de raccrochage automatique du plat, système intégré de réglage au millimètre près de l’épaisseur de la tranche et aiguisoir intégré.

Die perfekte Aufschnittmaschine für alle, die auch zu Hause Wert auf Funktionalität und professionelle Leistung legen: Schnellverschluss und automatisches Wiedereinhaken der Schnittgutplatte, integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibendicke und eingebaute Schleifvorrichtung.




ICON COLLECTION
Cambiamo le regole in cucina.
ICON COLLECTION - Changing the rules in the kitchen.
ICON COLLECTION - Nous changeons les règles dans la cuisine.
ICON COLLECTION - Es ändern sich die Regeln in der Küche



ICON Line Slicer
170



Un’affettatrice versatile, ideale per l’uso quotidiano, che combina un design moderno con la tradizione Berkel. Con una lama di 170 mm e un richiamo al volano reinterpretato in chiave contemporanea, garantisce un taglio perfetto. Sicura e facile da pulire, è pensata per chi cerca precisione e stile in cucina.

A versatile slicer, ideal for everyday use, that combines modern design with Berkel tradition. Guarantees a perfect cut, with a 170 mm blade and a contemporary reinterpretation of the flywheel. Safe and easy to clean, it is designed for those looking for precision and style in the kitchen.

Une trancheuse polyvalente, idéale pour un usage quotidien, alliant un design moderne à la tradition Berkel. Avec une lame de 170 mm et une réinterprétation contemporaine du volant d’inertie, elle garantit une coupe parfaite. Sûr et facile à nettoyer, elle est pensée pour ceux qui recherchent la précision et le style dans la cuisine.

Eine vielseitige Aufschnittmaschine, ideal für den täglichen Gebrauch, die modernes Design mit Berkel-Tradition verbindet.
Mit einer 170 mm langen Klinge und einer modernen Neuinterpretation des Schwungrads garantiert er einen perfekten Schnitt. Sie ist sicher und leicht zu reinigen und wurde für alle entwickelt, die in der Küche Präzision und Stil suchen.





Lo strumento ideale per la conservazione sottovuoto dei tuoi alimenti. Compatto e facile da usare, si distingue per un design elegante che richiama il rosso iconico Berkel. Il kit completo include contenitori e sacchetti di diverse dimensioni, offrendo una soluzione pratica per prolungare la freschezza dei tuoi alimenti e preservarne il sapore originale.

The ideal tool for vacuum-packing your food. Compact and easy to use, it features an elegant design that recalls the iconic Berkel red. The complete kit includes containers and bags of different sizes, offering a practical solution to prolong the freshness of your food and preserve its original flavour.

L'instrument idéal pour la mise sous vide de vos aliments. Compacte et facile à utiliser, elle se distingue par un design élégant qui rappelle le rouge emblématique de Berkel. Le kit complet comprend des récipients et des sacs de différentes tailles, offrant une solution pratique pour prolonger la fraîcheur de vos aliments et préserver leur saveur originale.

Das ideale Gerät zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel. Sie ist kompakt und einfach zu bedienen und hat ein elegantes Design, das an das ikonische Rot von Berkel erinnert. Das komplette Set umfasst Behälter und Beutel in verschiedenen Größen und bietet eine praktische Lösung, um die Frische Ihrer Lebensmittel zu verlängern und ihren ursprünglichen Geschmack zu bewahren.

ICON Mini Vacuum



Accessori



Accessories | Accessoires | Zubehör



Contenitore 0,5 l ICON Collection

Container 0,5 l ICON Collection
Conteneur 0,5 l ICON Collectionl
Behälter 0,5 l ICON Collection



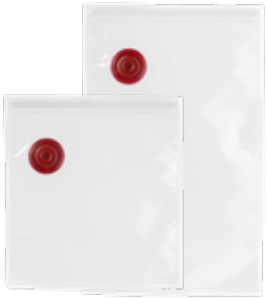
Contenitore 0,9 l ICON Collection

Container 0,9 l ICON Collection
Conteneur 0,9 l ICON Collectionl
Behälter 0,9 l ICON Collection



Contenitore 1,4 l ICON Collection

Container 1,4 l ICON Collection
Conteneur 1,4 l ICON Collectionl
Behälter 1,4 l ICON Collection



10 Sacchetti Zip ICON Mini Vacuum Taglia S/M

Pack of 10 Zip Bags ICON Mini Vacuum Size S/M
Lot de 10 sachets Zip ICON Mini Vacuum taille S/
Packung mit 10 ICON Mini Vakuum beutelen Zip grosse S/M

S 22X24 cm
M 22X36 cm


SOTTOVUOTO
Esaltare la qualità, proteggendola.
VACUUM - Enhance quality, protecting it.
MACHINE DE MISE SOUS VIDE - Exalter la qualité, tout en la protégeant.
VAKUUMIERGERÄT - Qualität verbessern und gleichzeitig schützen.



Sottovuoto



Vacuum | Machine de mise sous vide | Vakuumiergerät



Le macchine per il sottovuoto Berkel sono autentiche macchine del tempo. Lo accorciano, lo dilatano, lo migliorano, per darti l'opportunità di cucinare tutte le tue materie prime quando ne hai l'occasione, condensando i tempi di preparazione, organizzando pranzi e cene per molti giorni a venire. E poi allungano la qualità dei tuoi cibi, mantenendoli perfetti e inalterati, conservando al meglio i sapori e le proprietà nutritive.
Una nuova dimensione del tempo, per te e la tua vita.

They shorten it, expand it, improve it, to give you the opportunity to cook all your raw produce when you have the chance, condensing preparation times, organising lunches and dinners for many days to come.
And then they lengthen the quality of your foods, keeping them perfect and unaltered, while best preserving the flavors and nutritional properties.
A new dimension of time, for you and your life.

Les machines de sous vide Berkel sont d'authentiques machines de l'époque.
Elles le réduisent, elles l'augmentent, elles l'améliorent, pour vous donner la possibilité de cuisiner toutes les matières premières lorsque vous en avez l'occasion, en réduisant les durées de préparation, en organisant des repas en avance pour plusieurs jours.
Elles augmentent également la qualité de vos aliments, en les gardant parfaits et inaltérés, en conservant au mieux les saveurs et les propriétés nutritionnelles.
Une nouvelle dimension du temps, pour vous et votre vie.

Die Vakuumiergeräte von Berkel sind authentische Maschinen aus dieser Zeit.
Sie verbessern diese und geben Ihnen die Möglichkeit alle Rohstoffe zu erhalten. Zubereitungszeiten werden minimiert, indem Sie Mahlzeiten für mehrere Tage im Voraus organisieren. Sie erhöhen die Qualität Ihrer Lebensmittel, halten sie perfekt frisch und unverändert, wobei die Aromen und Nährwerte so weit wie möglich erhalten bleiben.
Eine neue Dimension der Zeit für Sie und Ihr Leben.

Vacuum



La certezza di cibi freschi e gustosi proprio come appena affettati.
Berkel Vacuum garantisce una perfetta conservazione dei sapori, preservando freschezza e qualità dei cibi, azzerando gli sprechi. Massima comodità grazie ai tre programmi di sigillatura per cibi secchi, umidi e molto umidi, due livelli di velocità e l'innovativa funzione di marinatura rapida grazie all'apposito contenitore.

The certainty of fresh and tasty food like it's just been sliced. Berkel Vacuum guarantees perfect preservation of flavors, preserving freshness and food quality, eliminating waste.
Maximum convenience thanks to the three sealing programs for dry, moist and very moist foods, two speed levels and the innovative quick marinating function thanks to the special container.

La garantie d'aliments frais et goûteux, comme fraîchement tranchés.
Berkel Vacuum garantit une conservation parfaite des saveurs, en préservant la fraîcheur et la qualité des aliments, en éliminant les déchets. Un confort maximal grâce aux trois programmes d'étanchéité pour les aliments secs, humides et très humides, deux niveaux de vitesse et une fonction innovante de marinage rapide grâce au conteneur spécifique.

Frische und leckere Lebensmittel wie frisch aufgeschnitten – das garantiert Berkel Vakuum Eine perfekte Geschmackserhaltung, bewahrt die Frische und Qualität der Lebensmittel und vermeidet Abfall. Maximaler Komfort mit drei Versiegelungsprogrammen: trockene, feuchte und sehr feuchte Lebensmittel, zwei Geschwindigkeitsstufen und der innovativen Schnell-Marinier-Funktion mit dem Marinier-Behälter.

Il complemento perfetto dell'affettatrice è Berkel Minivac: piccola, compatta, dalle prestazioni davvero elevate. Consente di consumare ogni giorno prodotti freschi e genuini, evita il deterioramento degli alimenti e azzera gli sprechi.
La pulizia è semplice e comoda, grazie alla parte inferiore completamente asportabile e lavabile in lavastoviglie.

The perfect complement to the slicer is Berkel Minivac: small, compact, with a very high performance. It means you can enjoy fresh and genuine products every day, avoids food spoilage and eliminates waste. Cleaning is simple and convenient, thanks to the lower part that is completely removable which is dishwasher safe.

Un complément parfait pour la trancheuse et Berkel Minivac : petite, compacte, avec des performances vraiment élevées. Il permet de consommer chaque jour des produits frais et sains, il évite la détérioration des aliments et élimine les déchets. Le nettoyage est simple et pratique, grâce à la partie inférieure entièrement amovible et lavable au lave-vaisselle.

Die perfekte Ergänzung zur Schneidemaschine ist der Berkel Minivac: klein, kompakt, leistungsstark. So können Sie jeden Tag frische, gesunde Produkte verzehren, den Verderb von Lebensmitteln verhindern und Abfall vermeiden. Die Reinigung ist einfach und bequem, denn der untere Teil ist komplett abnehmbar und spülmaschinenfest.


Berkel
MINIVAC

Accessori



Accessories | Accessoires | Zubehör



Contenitore tondo Executive 1,5 l

Round container Executive 1,5 l
Conteneur arrondi Executive 1,5 l
Runder Behälter Executive 1,5 l



Contenitore tondo Executive 2 l

Round container Executive 2 l
Conteneur arrondi Executive 2 l
Runder Behälter Executive 2 l



Contenitore quadro Executive 2,5 l

Square container Executive 2,5 l
Conteneur carrè Executive 2,5 l
Quadratischer Behälter Executive 2,5 l

Ideale per marinatura rapida
Ideal for rapid marination
Ideal pour marinade rapide
Ideal zum schnellen Marinieren



Contenitore tondo Executive 4 l

Round container Executive 4 l
Conteneur arrondi Executive 4 l
Runder Behälter Executive 4 l



Contenitore rettangolare Family 1 l

Rectangular container Family 1 l
Conteneur rectangulaire Family 1 l
Rechteckiger Behälter Family 1 l



Contenitore rettangolare Family 1,5 l

Rectangular container Family 1,5 l
Conteneur rectangulaire Family 1,5 l
Rechteckiger Behälter Family 1,5 l



Confezione 50 sacchetti

50 bags pieces pack
50 sachets
50 beutel

20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm



Confezione 2 rotoli

2 rolls
2 rouleaux
2 rollen

20x600 cm - 30x600 cm



Il sistema vacuum di Berkel permette di mantenere il cibo fresco a lungo. L'infiltrazione di aria, infatti, potrebbe rendere gli alimenti stantii e rancidi, farli fermentare, seccare o addirittura causare bruciature da freezer. Conservare il cibo sottovuoto migliora il gusto, regalando ai prodotti le migliori condizioni di conservazione.

The Berkel vacuum system allows you to keep food fresh for a long time. The infiltration of air, in fact, could make food stale and rancid, make it ferment, dry out or even cause freezer burns. Storing food under vacuum improves the taste, giving the products the best storage conditions.

Le système vacuum de Berkel permet de garder les aliments frais pendant longtemps. En effet, l'infiltration d'air pourrait rendre les aliments rassis et rances, les assécher ou même provoquer des brûlures dans le congélateur. Conserver les aliments sous vide améliore le goût, et offre aux produits les meilleures conditions de conservation.

Das Vakuumsystem von Berkel hält Lebensmittel lange frisch.
Eingedrungene Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, gären, austrocknen oder sogar Gefrierbrand verursachen.
Die Aufbewahrung von Lebensmitteln in einem Vakuum verbessert den Geschmack und bietet den Produkten die bestmöglichen Lagerbedingungen.



COLTELLI E CEPPI

La tradizione vola più in alto.

KNIVES AND KNIVES BLOCKS - Tradition flies higher.
COUTEAUX ET BLOCS - La tradition gagne de l'altitude.
MESSER UND MESSER-BLÖCKE - Die Tradition fliegt höher.



Coltelli e Ceppi

Ci sono cose che non hai immaginato prima. Scoprire che ogni materia prima ha più sapore di quanto potessi credere. Ha un profumo più intenso di come lo hai percepito.
Ha colori inaspettati. E tutto questo grazie a lame capaci di esaltare tutte le proprietà organolettiche dei tuoi cibi.
Grazie alla tradizione che evolve l'innovazione e ti porta in una nuova dimensione del gusto.
È il momento di dare un taglio al passato.

There are things you never even imagined.
Discovering that each raw material has more flavor than you can believe. It has a more intense scent than you imagined. It has unexpected colors. And all of this thanks to blades capable of a perfect cut, able to enhance your food. Thanks to the tradition that evolves innovation and transports you into a new dimension of taste.
It's time to cut the past.

Il y a des choses que vous n'avez jamais imaginées.
Découvrir que chaque matière première a plus de saveur que ce que vous imaginiez. Qu'elle a un parfum plus intense encore que ce que vous aviez perçu. Qu'elle a des couleurs inattendues. et tout cela grâce à des lames capables de réaliser une découpe parfaite, capable d'exalter vos aliments. Grâce à la tradition qui fait évoluer l'innovation et vous conduit dans une nouvelle dimension du goût.
Il est temps de découper le passé.

Es gibt Dinge, die Sie sich nie hätten vorstellen können.
Entdecken Sie, dass jeder Rohstoff mehr Geschmack hat, als Sie glauben. Er duftet intensiver, als Sie es sich vorgestellt haben. Er hat unerwartete Farben. Das alles dank Klingen, die perfekt schneiden und Ihr Essen verfeinern. Dank Tradition, welche Innovation hervorbringt und Sie in eine neue Geschmacksdimension entführt.
Es ist Zeit, mit der Vergangenheit zu brechen.


Berkel

Teknica



La tradizione artigianale incontra l'innovazione, per offrirti performance uniche.

Traditional craftsmanship meets innovation, to offer you unique performances.

La tradition de l'artisanat rencontre l'innovation, pour vous offrir des performances uniques.

Traditionelle Handwerkskunst trifft auf Innovation, um Ihnen eine einzigartige Leistung zu bieten.

Coltello Prosciutto 28 cm



Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer

Coltello Filetto 24 cm



Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer

Coltello Pane 22 cm



Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer

Coltello Cucina 22 cm



Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Cucina 20 cm



Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Sfilettare 19 cm



Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer

Coltello Santoku 17 cm



Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer

Coltello Disosso 16 cm



Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer

Coltello Cucina 15 cm



Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

SET CHEF

4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

Coltello Prosciutto 28 cm
Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer

Coltello Pane 22 cm
Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer

Coltello Cucina 20 cm
Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Santoku 17 cm
Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



SET PROSCIUTTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Prosciutto 28 cm
Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer

Coltello Pane 22 cm
Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer

Coltello Disosso 16 cm
Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer




Berkel

Elegance



Raffinatezza ed eleganza disegnano
la forma più contemporanea di coltelli.

Refinement and elegance design
the most contemporary shape of knives.

Le raffinement et l'élégance dessinent
la forme de couteaux la plus contemporaine.

Raffinesse und Eleganz prägen
die modernste Form von Messern.

Coltello Prosciutto 26 cm



Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer

Coltello Salato 26 cm



Salami slicing knife | Couteau à Charcuterie | Salami/Käse-Messer

Coltello Salmone 26 cm



Salmon Knife | Couteau à Saumon | Lachs-Messer

Coltello Pane 22 cm



Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer

Coltello Arrosto 22 cm



Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer

Coltello Filetto 21 cm



Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer

Coltello Cucina 20 cm



Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Acciaino 20 cm



Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer

Forchettone 18 cm



Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel

Coltello Santoku 18 cm



Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer

Coltello Cucina 16 cm



Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Disosso 16 cm



Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer

Coltello Multiuso 12 cm



Utilty Knife | Couteau Universel | Universal-Messer

Coltello Bistecca 11 cm



Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer

Coltello Spelucchino 11 cm



Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer

Coltello Spelucchino curvo 7 cm



Curved Paring Knife | Couteau à Légumes bec d'oiseau | Schäl-Messer gekrümmt

SET BISTECCA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca 11 cm
Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



SET CHEF

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

Coltello Pane 22 cm
Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm
Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm
Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Santoku 18 cm
Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm
Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



SET PROSCIUTTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm
Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer

Coltello Pane 22 cm
Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer

Coltello Disosso 16 cm
Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



SET ARROSTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Arrosto 22 cm
Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer

Forchettone 18 cm
Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel

Acciaino 20 cm
Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



SET CHEF

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Arrosto 22 cm
Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer

Coltello Cucina 20 cm
Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Spelucchino 11 cm
Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



COLTELLI ASIATICI | ASIAN KNIVES | COUTEAUX ASIATIQUES | ASIATISCHE MESSER

Coltello Yanagiba 26 cm
Yanagiba Knife | Couteau Yanagiba | Yanagiba-Messer



Coltello Cuoco Cinese 21 cm
Chinese Chef's Knife | Couteau de Chef Chinois | Chinesisches-KochMesser



Coltello Nakiri 17 cm
Nakiri Knife | Couteau Nakiri | Nakiri-Messer



Coltello Prosciutto 26 cm



Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer

Coltello Pane 22 cm



Couteau à pain | Brot-Messer | Brotmesser

Coltello Arrosto 22 cm



Couteau à Rôti | Tranchier-Messer | Bratenmesser

Coltello Cucina 20 cm



Chfe's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Acciaino 20 cm



Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer

Coltello Sfilettare 18 cm



Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer

Coltello Santoku 18 cm



Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer

Coltello Cucina 16 cm



Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Disosso 16 cm



Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Ad hoc per qualsiasi cucina, ad hoc per uno stile classico e senza tempo.

Ad hoc for any kitchen, ad hoc for a classic and timeless style.

Ad hoc pour toutes les cuisines, ad hoc pour un style classique et intemporel.

„Ad hoc“ für jede Küche, „ad hoc“ für einen klassischen und zeitlosen Stil.

Coltello Multiuso 12 cm



Utilty Knife | Couteau Universel | Universal-Messer

Coltello Spelucchino 11 cm



Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer

Coltello Spelucchino 8 cm



Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer

Coltello Bistecca lama liscia 11 cm



Steak Knife plain blade | Couteau à Steak lame lisse | Steak-Messer

Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm



Steak Knife serrated blade | Couteau à Steak lame dentelée | Steak-Messer gezahnt

SET BISTECCA LAMA SEGHETTATA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm
Steak Knife serrated blade
Couteau à Steak lame dentelée
Steak-Messer gezahnt



SET BISTECCA LAMA LISCIA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca lama liscia 11 cm
Steak Knife plain blade
Couteau à Steak lame lisse
Steak-Messer



SET CHEF

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm
Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm
Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm
Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm
Chfe's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Multiuso 12 cm
Utilty Knife | Couteau Universel | Universal-Messer



Coltello Barbecue 25 cm



Barbecue knife | Couteau Barbecue| Barbecue-Messer

Coltello Pane 20 cm



Couteau à pain | Brot-Messer | Brotmesser

Coltello Cucina 20 cm



Chfe's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Santoku 18 cm



Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer

Coltello Spelucchino 13 cm



Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Color, l’accessorio ideale per aggiungere una nota di colore a tavola

Color, the ideal accessory to add a splash of color to the table.

Color, l’accessoire idéal pour ajouter une touche de couleur à la table

Color, das ideale Zubehör, um einen Farbtupfer am Tisch zu setzen

Color



Color, l’accessorio ideale per aggiungere una nota di colore a tavola

Color, the ideal accessory to add a splash of color to the table.

Color, l’accessoire idéal pour ajouter une touche de couleur à la table

Color, das ideale Zubehör, um einen Farbtupfer am Tisch zu setzen

SET BISTECCA LAMA LISCIA

4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain blade
Couteau à Steak lame lisse
Steak-Messer



Nero | Black | Noir | Schwarz



Grigio | Grey | Gris | Grau



Rosso | Red | Rouge | Rot



Verde | Green | Vert | Grün

Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated blade
Couteau à Steak lame dentelée
Steak-Messer gezahnt



Blu Petrolio | Petroleum Blue | Bleu Pétrole | Erdöl Blau



Crema | Cream | Crème | Creme

Coltello Pane 20 cm



Couteau à pain | Brot-Messer | Brotmesser

Coltello Cucina 20 cm



Chfe's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer

Coltello Santoku 18 cm



Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer

Coltello Mannaia 17,5 cm



Cleaver Knife | Couteau de boucher | Hack-Messer

Coltello Spelucchino 7,5 cm



Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer

SET BISTECCA LAMA SEGHETTATA
2 PEZZI |2 PIECES | 2 PIÈCES | 2 STÜCK

Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm
Steak Knife serrated blade
Couteau à Steak lame dentelée
Steak-Messer gezahnt





Ceppo Classic

Knives block Classic | Porte couteax Classic | Messer-Block Classic



Gli essenziali che non devono mancare in una cucina

The must-have essentials in every kitchen

Les indispensables de toute cuisine

Die unverzichtbaren Basics für jede Küche



Coltello Primitive Lucido 22 cm

Primitive Knife glossy steel | Couteau Primitive finition brillante | Messer Primitive polierter esestahl



Coltello Primitive Opaco 22 cm

Primitive Knife matt steel | Couteau Primitive finition satin | Messer Primitive matterter esestahl



L’essenza del coltello, per la precisione.

The essence of the knife, for precision.

L’essence du couteau, pour la précision.

Die Essenz des Messers, für Präzision.

Sciabole



Ogni momento da celebrare diventa uno spettacolo tutto da vivere.

Every moment to be celebrated becomes a show to be experienced.

Chaque moment de célébration devient un spectacle à vivre.

Jeder Moment, der gefeiert wird, wird zu einem Spektakel, das man erleben muss.

Sabres | Sabres à champagne | Champagner-Säbel



Sciabola Champagne 45 cm

Sabre à Champagne | Sabre à Champagne | Champagnersäbel
Rosso, Wengè | Red, Wengè | Rouge, Wengè | Rot, Wengè



Sciabola Champagne Superior 52 cm

Sabre à Champagne Superior | Sabre à Champagne Superior | Champagnersäbel Superior
Rosso, Bufalo nero, Cervo | Red, Black Buffalo, Deer | Rouge, Noir Buffalo, Cerf | Rot, Schwarz Buffalo, Hirsch

Ceppi





Ceppo Sense Elegance

Knives block Sense Elegance | Porte couteaux Sense Elegance | Messer-Block Sense Elegance

Arrosto 22 | Roast 22 | à Rôti 22 | Tranchier-Messer 22
Pane 22 | Bread 22 | à Pain 22 | Brot-Messer 22
Cucina 20 | Chef 20 | de Chef 20 | Koch-Messer 20
Cucina 16 | Chef 16 | | de Chef 16 | Koch-Messer 16
Spelucchino 11 | Paring 11 | Couteau d'office 11 | Schäl-Messer 11



Sacca Portacoltelli in pelle

Knives leather bag | Sac à couteaux en cuir | Messertasche aus Leder

Per 5 coltelli (non inclusi)
For 5 knives (not included)
Pour 5 couteaux (non inclus)
Für 5 Messer (nicht enthalten)



Affilacoltelli

Sharpener | Aiguiseur | Messerschärfer



Ceppo Bag

Knives block Bag | Porte couteax Bag | Messer-Block Bag



Ceppo Magnet

Knives block Magnet | Porte couteax Magnet | Messer-Block Magnet



Barra Magnetica Portacoltelli

Magnetic knife rack | Porte-couteaux magnétique | Magnetische Messerhalter



Salumiere Essential Kit

Salumiere Essential Kit | Salumiere Essential Kit | Salumiere Essential Kit

Adhoc Disosso 16 | Adhoc Boning 16 | Adhoc à Désosser 16 | Ausbein-Messer 16
Adhoc Cucina 16 | Adhoc Chef 16 | Adhoc de Chef 16 | Adhoc Koch-Messer 16
Pinza prosciutto | Ham clipper | Pince à jambon | Aufschnittzange
Grembiule rosso | Red apron | Tablier rouge | Rote schürze
Spazzola pulisci smerigli | Sharpener stones cleaning brush | Brosse nettoyante émeri | Reinigungsbürste zum Reinigen des Schleifsteins


Berkel



TAGLIERI E ACCESSORI

Il piacere di sapersi distinguere.

PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES - The pleasure of knowing how to distinguish yourself.
PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES - Le plaisir de savoir se différencier.
SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR - Das Vergnügen, zu wissen, wie man sich abhebt.


Berkel
X60R
Handmade in Italy
50502255 RD

Taglieri e Accessori



PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES
PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES | SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR



Ci sono tanti modi di dare valore ai tuoi cibi.
Rispettarli significa anche presentarli in modo distintivo. Lavorarli adeguatamente, riservare loro il contesto migliore. Rendendoli così ancora più protagonisti in una tavola tra amici, in una cena romantica o di una serata in famiglia.
La bellezza è negli occhi di chi guarda.

There are so many ways to add value to your foods.
Respecting them also means presenting them in a distinctive way. Use them properly, give them the best context. Thus ensuring they are the protagonists at the table with friends, at a romantic dinner or at family evening.
Beauty is in the eye of the beholder.

Il y a de nombreuses manières de donner de la valeur à vos aliments.
Les respecter signifie également les présenter de manière distinctive. Les travailler de la bonne manière, leur réserver le meilleur contexte. Ce qui les rend de plus grands acteurs d'un repas entre amis, d'un repas romantique ou d'une soirée en famille.
La beauté est dans les yeux de celui qui regarde.

Es gibt viele Möglichkeiten, Ihren Speisen einen Mehrwert zu verleihen.
Sie zu respektieren bedeutet auch, sie auf besondere Weise zu präsentieren. Setzen Sie sie richtig ein und geben Sie ihnen die optimale Umgebung. So werden sie zu den Protagonisten am Tisch mit Freunden, bei einem romantischen Abendessen oder einem Familienabend.
Schönheit liegt im Auge des Betrachters.



Cheese Board

Tagliere in acacia + 3 coltelli formaggio Classic
Acacia board + 3 Classic cheese knives
Planche en acacia + 3 couteaux à fromage Classic
Akazienbrett + 3 klassische Käsemesser



Set BBQ

Paletta e pinza
Spatula and tongs
Spatule et pince
Spatel und Zange:



Macina sale o pepe

Salt or pepper grinder
Moulin à sel ou à poivre
Salz- oder Pfeffermühle



Bistecchiera in ghisa

Cast iron Grill Pan
Grill en fonte
Grillpfanne aus gusseisen





Tagliere Red Line 220-250

Presenting board Red Line 220-250
Planche à découper Red Line 220-250
Schneidebrett Red Line 220-250



Tagliere Home Line e Home Line Plus 200-250

Presenting board Home Line and Home Line Plus 200-250
Planche à découper Home Line et Home Line Plus 200-250
Schneidebrettt Home Line und Home Line Plus 200-250



Tagliere Volano

Volano presenting board | Planche à découper Volano
Schneidebrett Volano



Tagliere Berkel

Cutting board Berkel
Planche à découper Berkel
Schneidebrett Berkel



Tagliere B-Paper

Cutting board B-Paper | Planche à découper B-Paper | Schneidebrett B-Paper



Morsa per prosciutto Patanegra “Jamonero”

Clamp for Spanish ham | Serre-Jambon pour Jambon Patanegra | Schinkenhalter Patanegra



Morsa per prosciutto Italia

Clamp for Prosciutto Italiano | Serre-Jambon pour Jambon Italien | Schinkenhalter Prosciutto (Italien)





Grembiule

Apron | Tablier | Schürze





Cover Affettatrice

S - Home Line/Home Line Plus | M - Red Line | L - Volano B2, B3, Tribute, P15, B114, B114X



Home Line 200



Home Line 250

Asportalama per Home Line 200 - 250

Blade extractor for Home Line 200 - 250
Extracteur de lame pour Home Line 200 - 250
Messer-Abnehmer für Home Line 200 - 250



Home Line Plus 200



Home Line Plus 250

Asportalama per Home Line Plus 200 - 250

Blade extractor for Home Line Plus 200 - 250
Extracteur de lame pour Home Line Plus 200 - 250
Messer-Abnehmer für Home Line Plus 200 - 250



Affilatoio per Home Line e Home Line Plus 200 - 250

Sharpener System for Home Line and Home Line Plus 200 - 250
Affûteur pour Home Line et Home Line Plus 200 - 250
Schleifapparat für Home Line und Home Line Plus 200 - 250



Pinza prosciutto

Ham Plier | Pince à jambon | Aufschnittzange

Taglieri e Accessori



PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES
PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES | SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR



Kit Pulizia

Cleaning KIt
Kit Nettoyage
Reinigungsset



Kit Manutenzione

Maintenance Kit
Kit Entretien
Instandhaltungsset



Kit Restauro (rosso, nero)

Restoring Kit (red, black)
Kit Restauration (rouge, noir)
Wiederherstellungsset (Rot, Schwarz)

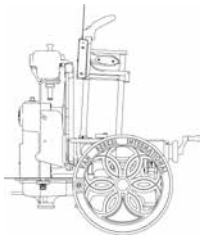


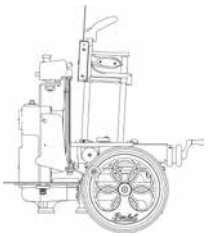
SCHEDE TECNICHE

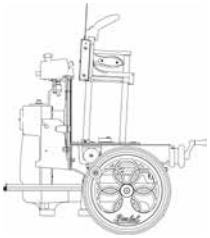
DATA SHEET
DONNÉES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN



Volano

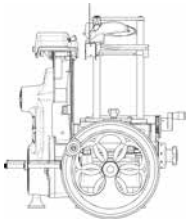
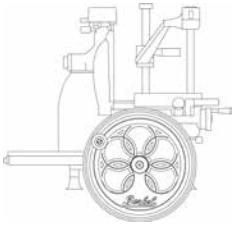
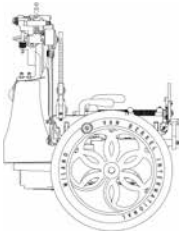




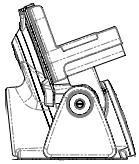


	B114	TRIBUTE	B3
Larghezza *Width | Largeur | Breite*	690 mm	670 mm	670 mm
Altezza *Height | Hauteur | Höhe*	700 mm	700 mm	700 mm
Profondità *Depth | Profondeur | Tiefe*	825 mm	805 mm	805 mm
Diametro lama *Blade diameter | Diamètre Lame | ø Messer*	319 mm	300 mm	300 mm
Capacità di taglio circolare *Circular cutting capacity* *Capacité de découpe circulaire* *Schnittgröße (rechteckig)*	215 mm	210 mm	210 mm
Capacità di taglio rettangolare *Rectangular cutting capacity* *Capacité de découpe rectangulaire* *Schnittgröße (rechteckig)*	280x215 mm	270x210 mm	270x210 mm
Spessore fetta *Slice thickness | Épaisseur de tranche | Schnittbreite*	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm	0 - 1,5 mm
Peso netto *Net weight | Poids net | Gewicht Netto*	59 kg	52 kg	46 kg
Piedistallo *Stand | Socle | Standfuß*	57x55x80h cm 45 kg	58x58x78h cm 45 kg	58x58x78h cm 45 kg
Dimensione imballo affettatrice *Packaging dimensions slicer* *Dimensions packaging trancheuse* *Aubmessungen inkl. Verpackung* *Aufschnittmaschinen*	87x92x86h cm 76,2 kg	80x68x82h cm 60 kg	80x68x82h cm 60 kg
Dimensione imballo piedistallo *Packaging dimensions stand* *Dimensions packaging pied* *Aubmessungen inkl. Verpackung Sockel*	74x80x100h cm 56 kg	70x73x100h cm 56 kg	70x73x100h cm 56 kg

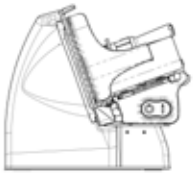
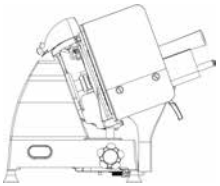
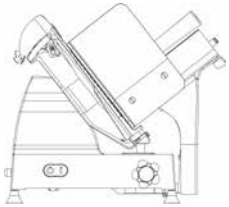
Volano Slicer | Trancheuses à volant | Schwungrad-Aufschnittmaschinen

			
B2	**P15**	**L16**	**B114X**
530 mm	600 mm	600 mm	690 mm
570 mm	570 mm	750 mm	715 mm
675 mm	720 mm	880 mm	820 mm
265 mm	285 mm	350 mm	319 mm
176 mm	180 mm	210 mm	215 mm
190x165 mm	210x180 mm	260x210 mm	280x215 mm
0 - 1,35 mm	0 - 3 mm	0 - 4 mm	0 - 1,5 mm
33 kg	60 kg	105 kg	59,8 kg
58x58x78h cm 45 kg	55x58x79h cm 62,5 kg	50x50x80h cm 62 kg	56,6x56,6x80h cm 46 kg
80x90x90h cm 55 kg	80x68x82h cm 75 kg	95x86x77h cm 167 kg	87x92x86h cm 76,2 kg
70x73x100h cm 56 kg	70x73x100h cm 62 kg	87x77x100h cm 115 kg	74x80x100h cm 56 kg

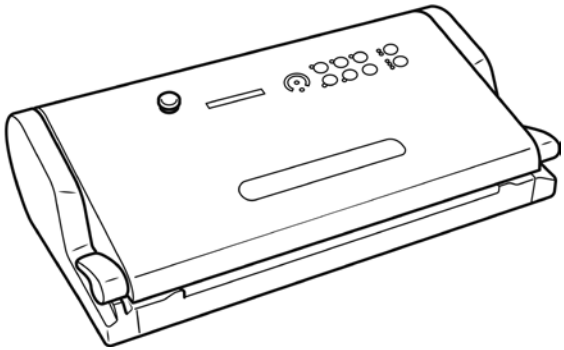
Affettatrici elettriche



	ICON LINE 170
Larghezza *Width | Largeur | Breite*	270 mm
Altezza *Height | Hauteur | Höhe*	326 mm
Profondità *Depth | Profondeur | Tiefe*	520 mm
Diametro lama in acciaio cromato *Cromed steel blade | Diamètre lame en acier chromé* *Ø Messer aus verchromtem Stahl*	170 mm
Capacità di taglio circolare *Circular cutting capacity* *Capacité de découpe circulaire* *Schnittgröße (rechteckig)*	140 mm
Capacità di taglio rettangolare *Rectangular cutting capacity* *Capacité de découpe rectangulaire* *Schnittgröße (rechteckig)*	200x140 mm
Spessore fetta *Slice thickness | Épaisseur de tranche | Schnittbreite*	0 - 18 mm
Peso netto *Net weight | Poids net | Gewicht Netto*	10,5 kg
Potenza motore *Motor rating | Puissance du moteur | Motorleistung*	0,19 kW
Specifiche elettriche *Electrical specifications* *Caractéristique électriques* *Elektrische Eigenschaften*	230 V - 50 Hz
Dimensione imballo affettatrice *Packaging dimensions slicer* *Dimensions packaging trancheuse* *Aubmessungen inkl. Verpackung Aufschnittmaschinen*	56x33x39h cm 12,5 kg

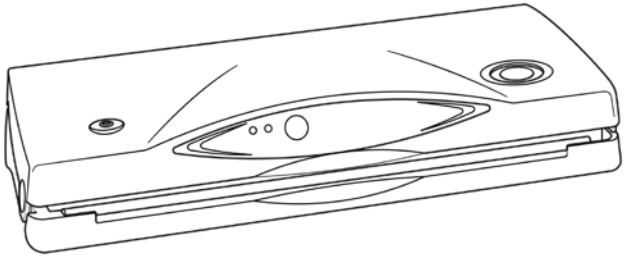
			
HOME LINE PLUS 200	**HOME LINE PLUS 250**	**RED LINE 250**	**RED LINE 300**
328 mm	340 mm	505 mm	475 mm
292 mm	315 mm	420 mm	480 mm
530 mm	575 mm	515 mm	635 mm
195 mm	250 mm	250 mm	300 mm
140 mm	183 mm	178 mm	230 mm
200x140 mm	200x183 mm	185x175 mm	245x225 mm
0 - 18 mm	0 - 18 mm	0 - 14 mm	0 - 14 mm
12,5 kg	14,5 kg	22 kg	27 kg
0,19 kW	0,19 kW	0,19 kW	0,31 kW
230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
58x40x36h cm 18 kg	70x42x44h cm 21 kg	56x56x49h cm 25 kg	70x53x55h cm 35 kg

Vacuum



Dimensioni *Dimensions | Dimension | Größe*	440x245x113h mm
Peso netto *Net weight | Poids net | Gewicht Netto*	4 Kg ca.
Tensione/Potenza *Voltage/Power | Tension/Puissance | Spannung/Leistung*	230V~ 50Hz
Potenza Assorbita *Input | Puissance Absorbée | Leistung*	130 W
Stand By *Attente*	0 W
Saldatura *Sealing | Scellage | Schweißung*	Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli | Auto-adapting and Adjustable on 3 levels Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux | Selbstanpassend und 3-stufig zu regulieren
Barra saldante *Sealing Bar | Barre de Scellage | Schweißbalken*	L 315 mm (Di tipo professionale in alluminio) |Width 315 mm (Professional aluminium type) L 315 mm (De type professionnel en aluminium) | L 315 mm (Professionell aus Aluminium)
Velocità pompa *Pump Speed | Vitesse pompe | Pumpengeschwindigkeit*	Regolabile su 2 livelli | Adjustable on 2 levels Réglable sur 2 niveaux | 2-stufig
Portata nominale pompa *Nominal pump capacity | Porte nominale pompe | Pumpenleistung*	18 l/min
Vuoto Max *Max Vacuum | Vide Max | Max. Vakuum*	-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11.9 PSI
Conforme alle direttive *Compliant with Directives | Conforme aux directives* *In Übereinstimmung mit den Richtlinien*	2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie

Minivac



Dimensioni *Dimensions | Dimension | Größe*	390x140x80h mm
Peso netto *Net weight | Poids net | Gewicht Netto*	2,3 Kg ca.
Tensione/Potenza *Voltage/Power | Tension/Puissance | Spannung/Leistung*	230V~ 50Hz
Potenza Assorbita *Input | Puissance Absorbée | Leistung*	140 W
Stand By *Attente*	0 W
Saldatura *Sealing | Scellage | Schweißung*	Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli | Auto-adapting and Adjustable on 3 levels Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux | Selbstanpassend und 3-stufig zu regulieren
Barra saldante *Sealing Bar | Barre de Scellage | Schweißbalken*	L 300 | Width 300 mm
Velocità pompa *Pump Speed | Vitesse pompe | Pumpengeschwindigkeit*	Fisso | Fixed | Fixé | Fest
Portata nominale pompa *Nominal pump capacity | Porte nominale pompe | Pumpenleistung*	10 l/min
Vuoto Max *Max Vacuum | Vide Max | Max. Vakuum*	-0,8 bar / 60 cm/Hg
Conforme alle direttive *Compliant with Directives | Conforme aux directives* *In Übereinstimmung mit den Richtlinien*	2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie

TEKNICA

Materiale: Acciaio Inox W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (durezza 58/60 HRC)
Material: Stainless Steel W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (hardness 58/60 HRC)
Matériau: Acier Inoxydable W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (dureté 58/60 HRC)
Material: Edelstahl W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (Härte 58/60 HRC)

Manico: PETC (Polipropilene coumpound + Acciaio 316L).
Handle: PETC (Polypropylene compound + 316L Stainless Steel)
Poignée: PETC (Composé de polypropylène + acier inoxydable 316L)
Handgriff: PETC (Polypropylen-Verbundstoff + Edelstahl 316L)

ELEGANCE

Materiale: Acciaio Inox W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (durezza 58/60 HRC)
Material: Stainless Steel W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (hardness 58/60 HRC)
Matériau: Acier Inoxydable W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (dureté 58/60 HRC)
Material: Edelstahl W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (Härte 58/60 HRC)

Manico: PMMA (Polimetacrilato)
Handle: PMMA (Polymethyl methacrylate)
Poignée: PMMA (Polyméthacrylate de méthyle)
Handgriff: PMMA (Polymethylmethacrylat)

ADHOC

Materiale: Acciaio Inox W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (durezza 56/58 HRC)
Material: Stainless Steel W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (hardness 56/58 HRC)
Matériau: Acier Inoxydable W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (dureté 56/58 HRC)
Material: Edelstahl W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (Härte 56/58 HRC)

Manico: ABS.
Handle: ABS
Poignée: ABS
Handgriff: ABS

Rivetti: Acciaio AISI 304
Rivets: Stainless Steel AISI 304
Rivets: Acier Inoxydable AISI 304
Nieten: Edelstahl AISI 304

COLOR

Materiale: Acciaio Inox W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (durezza 58/60 HRC)
Material: Stainless Steel W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (hardness 58/60 HRC)
Matériau: Acier Inoxydable W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (dureté 58/60 HRC)
Material: Edelstahl W.1.4116-X50 Cr Mo V15 (Härte 58/60 HRC)

Impugnatura: PETG (Polietilene Tereflalato Glicole)
Handle: PETG (Polyethylene Terephthalate Glycol)
Poignée: PETG (Polyéthylène Téréphtalate Glycolisé)
Handgriff: PETG (Polyethylenterephthalat-Glykol)

Rivetti: Acciaio AISI 304
Rivets: Stainless Steel AISI 304
Rivets: Acier Inoxydable AISI 304
Nieten: Edelstahl AISI 304

CLASSIC

Materiale: Acciaio inossidabile
Material: Stainless Steel
Matériau: Acier Inoxydable)
Material: Edelstahl

Manico: ABS.
Handle: ABS
Poignée: ABS
Handgriff: ABS

PRIMITIVE

Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc)
Material: Forged stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc)
Matériau: Forgé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc)
Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC)

Impugnatura: Impugnatura e lama prendono forma in un "fusion concept" per un'esperienza di taglio innovativa
Handle: Both handle and blade are "fusion concept" developed for an innovative cutting experience
Manche: Manche et lame prennent forme dans un « fusion concept » pour une expérience de découpe innovante
Griff: Griff und Klinge verschmelzen in einem „Fusion Concept" miteinander, welches ein innovatives Schneiderlebnis garantiert

SABRAGE

Materiale: Tranciato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc)
Material: Sheared stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc)
Matériau: Découpé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc)
Material: Geschert aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC)

Impugnatura: Ricavata da un unico pezzo e assemblata con speciali stucchi resistenti
Handle: Made from a single piece and assembled using special resistant putties
Manche: Réalisé à partir d'une pièce unique et assemblé avec des stucs spéciaux résistants
Griff: Gearbeitet aus einem einzigen Stück und mit widerstandsfähigen Spezialprodukten verleimt

A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche e l'aspetto dei prodotti sono soggette a possibili variazioni
As we actually strive to improve our products, specifications and appearance of the products are necessarily subject to change without notice
En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques et l'apparence des produits sont sujettes à des possible variations
Aufgrund unserer kontinuierlichen Forschung zur ständigen Verbesserung unserer Produkte können die technischen Spezifikationen und das Aussehen der Produkte Abweichungen unterliegen.

VAN BERKEL INTERNATIONAL SRL

VIA UGO FOSCOLO, 22
21040 OGGIONA S. STEFANO (VA)
T. +39 0331 214311
INFO@BERKELINTERNATIONAL.COM
THEBERKELWORLD.COM