

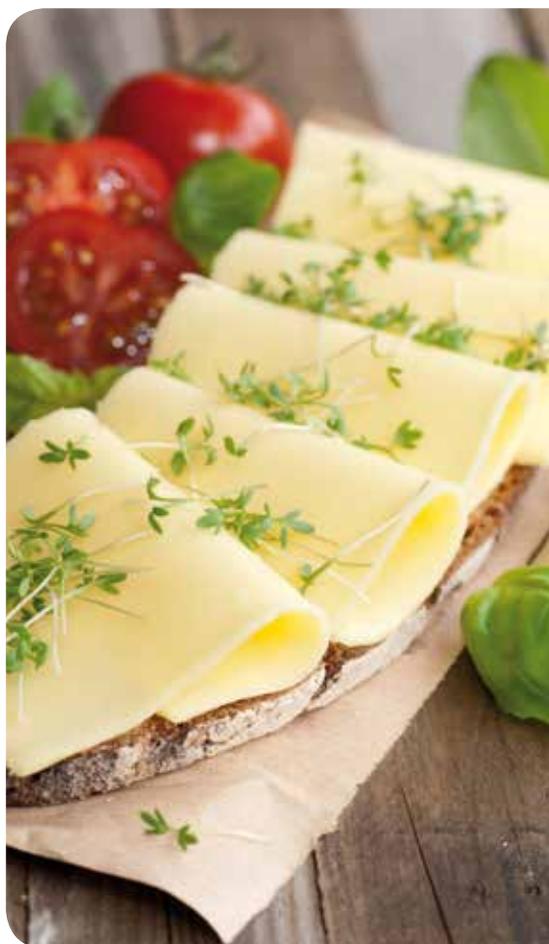
Affettatrici a gravità

30-E ▶ Affettatrice a gravità in alluminio anodizzato per piccoli esercizi commerciali con struttura di dimensioni ridotte, ma con prestazioni professionali. L'affettatrice comprende: affilatoio fisso e oliatore.

300GE ▶ Affettatrice a gravità in alluminio anodizzato. Adatta per esercizi, bar e ristoranti. L'affettatrice comprende: affilatoio fisso e oliatore.

350G ▶ Affettatrice a gravità con diametro lama 300 mm. Realizzata in alluminio anodizzato. Adatta per esercizi, bar e ristoranti. L'affettatrice comprende: affilatoio fisso e oliatore.

350G48 ▶ Affettatrice a gravità in alluminio anodizzato. Base di grande dimensione con ottime capacità di taglio, ideale per qualsiasi tipo di negozio, gastronomia, ente pubblico e mondo della GDO. L'affettatrice comprende: affilatoio meccanico di semplice e pratico utilizzo; oliatore.



Ø lama
30 cm



30-E

Ø lama
30 cm



300GE

Ø lama
35 cm



350G48

Ø lama
35 cm



350G

Codice	Modello	Ø lama mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	Giri lama giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
NW060-MONOFASE	30-E V.230 CE	300	13	270	310	440 x 630 x 460	20	0,15	230/50/1
NW060-TRIFASE	30-E V.400 CE	300	13	270	310	440 x 630 x 460	20	0,15	400/50/3
NW070-MONOFASE	300GE V.230 CE	300	13	270	310	550 x 660 x 480	24	0,18	230/50/1
NW070-TRIFASE	300GE V.400 CE	300	13	270	310	550 x 660 x 480	24	0,18	400/50/3
NW100-MONOFASE	350G V.230 CE	350	14	290	300	560 x 760 x 600	36	0,22	230/50/1
NW100-TRIFASE	350G V.400 CE	350	14	290	300	560 x 760 x 600	36	0,22	400/50/3
NW120-MONOFASE	350G48 V.230 CE	350	19	365	220	600 x 780 x 590	40	0,37	230/50/1
NW120-TRIFASE	350G48 V.400 CE	350	19	365	220	600 x 780 x 590	40	0,37	400/50/3

Affettatrici a gravità

CANOVA 300 TOP > Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato. Boccole di scorrimento autolubrificanti. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 41 mm di distanza fra la lama e la testa. Copertura inferiore. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Inclinazione lama 38°. Manopola alluminio. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox.

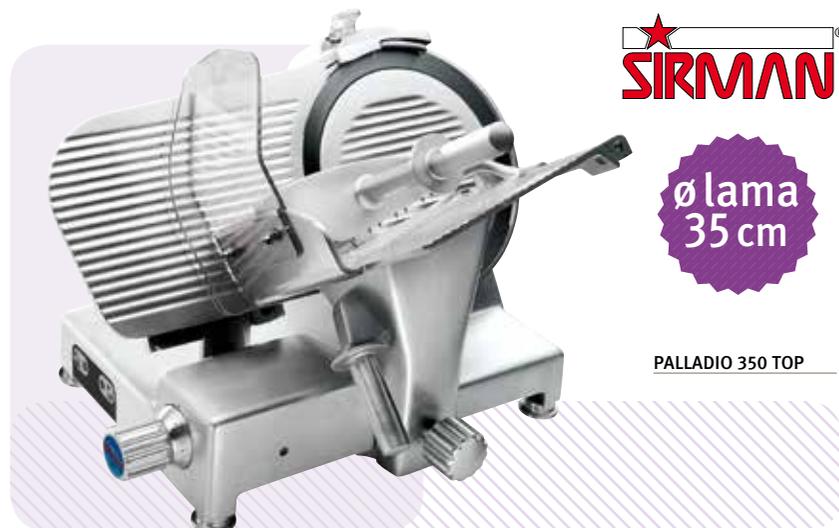
MIRRA 300 Y09 > Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Scorrimento carrello perni lappati e su boccole autolubrificanti. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Versione CE Professionale con sblocco su carro. Disponibili lame teflonate o dentate. Inclinazione lama 25°.



Codice	Modello	Ø lama mm / inch	Spessore taglio mm	Corsa carr. mm	Piatto mm	L x P x H mm	Peso kg	Motore HP	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
SI15304C003S	CANOVA 300 TOP TF	300 / 12	19	275	240 x 230	640 x 495 x 355	26,5	0,29	0,21	400/50/3
SI15304C002S	CANOVA 300 TOP MN	300 / 12	19	275	240 x 230	640 x 495 x 355	26,5	0,29	0,21	230/50/1
SI15303503P	MIRRA 300 Y09 TF	300 / 12	13	285	250 x 275	640 x 610 x 420	20,5	0,29	0,21	400/50/3
SI15303502W	MIRRA 300 Y09	300 / 12	13	285	250 x 275	640 x 610 x 420	20,5	0,29	0,21	230/50/1



GALILEO 350 TOP > Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 70 mm di distanza fra la lama e la testa. Copertura inferiore. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Braccio pressamerce facilmente estraibile per la pulizia. Manopola alluminio. Lama G&B.- Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Fornitura valigetta utensili. Inclinazione lama 38°.



PALLADIO 350 TOP > Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Sistema di tenuta stagna su puleggia. - 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa. Copertura inferiore. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Inclinazione lama 35°. Manopola alluminio. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Fornitura valigetta utensili.

Codice	Modello	Ø lama mm / inch	Spessore taglio mm	Corsa carr. mm	Piatto mm	L x P x H mm	Peso kg	Motore HP	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
SI15354003S	GALILEO 350 TOP TF	350 / 14	25	365	350 x 320	820 x 680 x 520	54	0,52	0,38	230-400/50/3
SI15354002S	GALILEO 350 TOP MN	350 / 14	25	365	350 x 320	820 x 680 x 520	54	0,52	0,38	230/50/1
SI15354C003S	PALLADIO 350 TOP TF	350 / 14	23	310	305 x 270	710 x 575 x 455	37	0,50	0,37	230-400/50/3
SI15354C002S	PALLADIO 350 TOP MN	350 / 14	23	310	305 x 270	710 x 575 x 455	37	0,50	0,37	230/50/1

Affettatrici in acciaio inox a gravità



Nuovo disegno, stile spettacolare ed estremamente innovativo: Avantgarde è il perfetto esempio di come uno strumento di lavoro si possa trasformare in pezzo d'arredamento del punto vendita. Sgancio del piatto, dispositivo rimuovi-lama, sistema click-in&out del piatto e posizionamento dell'affilatoio brevettati con Brevetto Internazionale. Nella serie Avantgarde tutte le parti a contatto con il cibo sono prodotte in acciaio inox AISI304 per una igiene perfetta ed una durata nel tempo senza pari. Il motore ha un grado elevatissimo di protezione dall'acqua IP54, le parti elettriche sono a protezione IP65. Avantgarde è stata definita da un operatore professionale, durante i test di collaudo, "la prima affettatrice anti-stress". **Robustezza, affidabilità, sicurezza, igiene, facilità d'uso, risparmio,** sono quindi le parole chiave per descrivere la nuova Avantgarde.

La prima affettatrice anti-stress

BERKEL

Always The Original

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Aliment. V/Hz/fase
VBSAG001000100	AVANTGARDE GRAVITA	330	Tondo 248 / Rett 302 x 204	649 x 879 x 588	56	0,37	230/50/1



Affettatrici a gravità

- Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc.
- Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia).
- Anello fisso protezione lama.
- Paralama estraibile.
- Pomello regolazione vela con scala graduata.
- Affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama.

Ø lama
25 cm



AFH250



Ideali per salumi e formaggi

Codice	Modello	Ø lama mm	Taglio utile mm	Spessore taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMAFH22023050M	AFH220	220	190 x 160 h	±15 mm	580 x 405 x 340	14	0,18	230/50/1
FMAFH25023050M	AFH250	250	220 x 190 h	±15 mm	620 x 425 x 370	17	0,23	230/50/1
FMAFH27523050M	AFH275	275	220 x 210 h	±15 mm	620 x 440 x 390	18	0,23	230/50/1



Ø lama
35 cm

Affettatrice automatica a gravità con diametro lama 350 mm. Dispone di un ottimo piano di appoggio merce con grande capacità di taglio. Dotata di DISPLAY che regola la velocità della lama, corsa e velocità del carrello. I giri lama al minuto dipendono dalla regolazione della velocità. Particolarmente adatta per la GDO, mense, ospedali, autogrill in quanto permette di tagliare grandi quantità di prodotto. Fornita di affilatoio meccanico di semplice e pratico utilizzo e oliatore incorporato. Adottando i particolari in TEFLON sono ottime per il taglio dei formaggi.

Ottima per il taglio dei formaggi

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
NWNW198 MONOFASE	A350G/L V.230 CE	350	Tondo 250 / Rett 210 x 290	22	365	680 x 880 x 850	66	0,57	230/50/1

Affettatrici verticali taglio carne

- Affettatrice verticale taglio carne con diametro lama 350 mm.
- Dotata di doppio piatto scorrevole a vaschetta, è specifica per il taglio della carne.
- A richiesta è disponibile un piatto carne gigante.
- Ideale per macellerie e centri cottura.
- Fornita di affilatoio meccanico di semplice e pratico utilizzo oliatore incorporato.



Ø lama
35 cm



Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	Giri lama giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
NWNW270 MONOFASE	350TC V.230 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 320	16	365	220	730 x 890 x 650	47	0,37	230/50/1
NWNW270 TRIFASE	350TC V.400 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 320	16	365	220	730 x 890 x 650	47	0,37	400/50/3

Affettatrici verticali

Ø lama
30 cm

30 VE



Ø lama
33 cm

330 VBS



Ø lama
35 cm

350 V



Ø lama
35 cm

350 VBS/L



30 VE > Dotata di braccio a colonnine. Particolarmente adatta per il taglio dei salumi. Per piccoli esercizi commerciali, bar e pizzerie con l'esigenza di sfruttare piccoli spazi con prestazioni professionali. Fornita di affilatoio e oliatore incorporato.

330 VBS > Dotata di braccio snodato (braccio speciale). Con basamento compatto ed ottime capacità di taglio, è ideale per bar, pizzerie e ristoranti. Fornita di affilatoio e oliatore incorporato.

350 V > Dotata di braccio a colonnine. Particolarmente adatta per il taglio di grandi salumi. Dotata di affilatoio meccanico, permette una semplice e rapida affilatura, con oliatore incorporato. Indicata per gastronomie, macellerie, centro cottura e mondo della GDO.

350 VBS/L > Dotata di braccio snodato (braccio speciale). Particolarmente adatta per il taglio di grandi salumi. Dotata di affilatoio meccanico, permette una semplice e rapida affilatura, con oliatore incorporato. Indicata per gastronomie, salumerie, centro cottura e mondo della GDO.

*Dotate di doppio
piatto scorrevole*



Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	Reg. taglio mm	Corsa carr. mm	Giri lama giri/min	L x P x H mm	Peso kg	Pot. kW	Aliment. V/Hz/fase
NWNW370 MONOFASE	30 VE V.230 CE	300	Tondo 210 / Rett 210 x 240	13	275	310	500 x 710 x 630	24,5	0,18	230/50/1
NWNW370 TRIFASE	30 VE V.400 CE	300	Tondo 210 / Rett 210 x 240	13	275	310	500 x 710 x 630	24,5	0,27	400/50/3
NWNW407 MONOFASE	330 VBS V.230 CE	330	Tondo 235 / Rett 235 x 300	14	300	310	670 x 850 x 600	35	0,24	230/50/1
NWNW407 TRIFASE	330 VBS V.400 CE	330	Tondo 235 / Rett 235 x 300	14	300	310	670 x 850 x 600	35	0,27	400/50/3
NWNW410 MONOFASE	350 V V.230 CE	350	Tondo 255 / Rett 255 x 300	16	365	220	710 x 830 x 700	46	0,37	230/50/1
NWNW410 TRIFASE	350 V V.400 CE	350	Tondo 255 / Rett 255 x 300	16	365	220	710 x 830 x 700	46	0,37	400/50/3
NWNW440 MONOFASE	350VBS/L V.230 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 330	22	370	210	710 x 925 x 670	53	0,37	230/50/1
NWNW440 TRIFASE	350VBS/L V.230 CE	350	Tondo 270 / Rett 270 x 330	22	370	210	710 x 925 x 670	53	0,37	400/50/3



PREMIERE ▶ Le affettatrici Premiere offrono l'affidabilità, la durata e la precisione di taglio dei prodotti professionali Berkel con un eccezionale rapporto qualità/prezzo. **Ideale per ristoranti, pizzerie, cucine industriali, catering, negozi alimentari, macellerie tradizionali, superette e supermercati che vogliono il meglio per i loro clienti** sanno come la qualità di un alimento spesso dipenda dagli strumenti con cui lo si lavora, trovano nella gamma Premiere l'affettatrice più adatta ai loro bisogni. Premiere è il frutto di una ricerca che si è affinata negli anni per venire incontro a nuove esigenze di funzionalità, ingombro e design. L'adozione di nuovi materiali (leghe in nylon e speciali plastiche per uso alimentare) consente alte prestazioni a costi ridotti. Premiere rende molto facili e rapide sia la pulizia che la sanificazione. La gamma prevede tre differenti capacità di taglio: Media (M), Grande (L) e Extra Grande (XL).

FUTURA ▶ L'affettatrice Futura è la risposta alle esigenze concrete dei professionisti del taglio. Consapevoli di quanto importante e costoso sia lo spazio nei moderni punti vendita, presentiamo una gamma che **riduce lo spazio necessario sul banco garantendo una grande capacità di taglio**. Estremamente facili e rapide sia la pulizia che la sanificazione. Nessun angolo irraggiungibile, solo ampi spazi e curve per garantire il rispetto assoluto delle normative igienico-sanitarie. Il nuovo design conferisce inoltre alla gamma Futura uno stile innovativo ed elegante. Berkel ha trasformato uno strumento di lavoro in raffinato elemento d'arredo per il punto vendita. Tutte le affettatrici Futura sono progettate, collaudate e costruite per garantire resa, efficienza, durata e valore nel tempo. Sono collaudate per lavorare al meglio in ambienti difficili: resistono all'aggressione dei sali, dei grassi e dell'acidità dei salumi.

BERKEL

Always The Original

Ø lama
31,5cm

PREMIERE



Grande
capacità
di taglio

Ø lama
36cm



FUTURA

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW (HP)	Aliment. V/Hz/fase
VBBSPSL01000000	PREMIERE SALUMI LARGE	315	Tondo 240 / Rett 285 x 220	655 x 824 x 590	39	0,24 (0,27)	230/50/1
VBBSFSX01000000	FUTURA	360	Tondo 272 / Rett 310 x 245	758 x 834 x 610	46	0,55 (0,55)	230/50/1

➤ Affettatrici verticali

Affettasalumi verticale, dimensioni compatte ma con un'ottima capacità di taglio. Piatto porta merce dotato di un praticissimo piattino con puntine in acciaio inox asportabile per una veloce e pratica pulizia, **manopola spessore fetta di estrema precisione a regolazione millimetrica progressiva** da zero a 14 mm, dispositivo di sicurezza che permette di asportare il piatto porta merce solo se il regolatore spessore fetta è a zero, anello paralama fisso che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio, affilatoio incorporato con coperture mobili che assicurano una totale protezione dai contatti accidentali, la struttura della cassa allargata con il parafetta girevole e asportabile assicurano una pulizia totale del retro della lama, **lavorazione "superglide"**: un trattamento speciale sia del piano spessimetro che del coprilama, per migliorare la scorrevolezza per il taglio del prodotto e ridurre lo scarto, braccio stringisalumi con pressamerce asportabile, motore ventilato di elevata potenza per garantire un servizio continuo, trasmissione a ingranaggi.

Ø lama
31,3 cm

OMAS
Food machinery



Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità di taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JVL3132E07ST	L 313	313	290 x 255 h	450 x 560 x 510	40	0,30	230/50/1
OS1JVL3132E10ST	L 313	313	290 x 255 h	450 x 560 x 510	40	0,35	400/50/3

➤ Accessori

Codice	Descrizione
OSOPT97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
OSOPT130	Asportalama rapido
OSOPT6	Spessore taglio (25 mm)
OSOPT8	Porzionatore: rilevatore del peso
OSOPT16	Contafette digitale
OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile
OSOPT56	4 piedini rientranti

[IL PREZZO DI QUESTI OPTIONAL È TALE SOLO SE MONTATI D'ORIGINE IN FASE DI PRODUZIONE DELLA MACCHINA]



→ Affettatrici verticali



Ø lama
35 cm

OMAS
Food machinery



Affettatrice verticale con lama da mm.350 di design essenziale con trasmissione a cinghia, motore ventilato, piatto portamerce di dimensioni maggiorate rispetto ai modelli standard per renderla ancora più adatta a prodotti di volume e peso abbondanti. Costruzione in lega di alluminio anodizzato, lama in acciaio cromato e temperato, disco copilama e piatto portamerce in alluminio asportabili, parafetta asportabile. Affilatoio incorporato, predisposto per garantire affilature e sbavature precise e costanti. Dotazioni di sicurezza: anello paralama esterno fisso, piatto portamerce rimovibile solo con regolatore spessore fetta su o. **Per salumerie, grandi cucine e supermercati, ideale per carichi pesanti di lavoro e pezzature di salume di dimensioni notevoli.**

Codice	Modello	Ø lama mm	Capacità di taglio mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JVTS35E07EE	TS 35Euro	350	320 x 270 h	450 x 630 x 590	49	0,41	230/50/1
OS1JVTS35E10EE	TS 35Euro	350	320 x 270 h	450 x 630 x 590	49	0,43	400/50/3

→ Accessori

Codice	Descrizione
OSOPT97	Teflonatura (vela, lama, paralama)
OSOPT130	Asportalama rapido
OSOPT6	Spessore taglio (25 mm)
OSOPT8	Porzionatore: rilevatore del peso
OSOPT16	Contafette digitale
OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile
OSOPT76	Braccio a 2 colonne
OSOPT56	4 piedini rientranti



[IL PREZZO DI QUESTI OPTIONAL È TALE SOLO SE MONTATI D'ORIGINE IN FASE DI PRODUZIONE DELLA MACCHINA]

Affettatrici automatiche con trasmissione ad ingranaggi



OMAS
Food machinery

Caratteristiche affettatrice automatica a gravità CX MATIC 35E

- Protezioni di sicurezza meccaniche ed elettriche.
- Due motori ventilati ed indipendenti di elevata potenza.
- Pulsantiera marcia-arresto con elevata protezione all'umidità (IP55).
- Regolatore di spessore fetta.
- Possibilità di variare la corsa del carrello in funzione del prodotto da affettare.
- Estrema versatilità di utilizzo dovuta alla possibilità di scelta di molti accessori.
- Struttura in lega d'alluminio con ossidazione anodica.

Caratteristiche affettatrice automatica verticale L MATIC 35E

- Movimento automatico del carrello portamerce e contemporaneamente un avanzamento del prodotto pari allo spessore impostato. Adatta ad ottenere un'elevata produzione di fette dallo spessore sottile e costante.
- Ad ogni corsa ripete per il nuovo taglio la stessa delicata pressione.
- Il piano di paragone permette di iniziare la produzione già dalla prima con spessore costante.
- La dimensione del piatto portamerce permette di accogliere qualsiasi forma e dimensione del prodotto.
- Il sistema di bloccaggio del pressamerce trattiene la merce ben ferma durante il taglio così da garantire le precisioni di tagli.
- Il piatto portamerce è programmato per fermarsi sempre vicino all'operatore a lavoro ultimato.
- Piatto posamerce completamente amovibile, per dare maggior spazio al piano di lavoro.



Ø lama
35 cm

CX MATIC 35E



Ø lama
35 cm

L MATIC 35E

Codice	Modello	Dimensione lama mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OS1JGXA35E07ST	CX MATIC 35E	350	760 x 650 x 620	59	0,510	230/50/1
OS1JVLXA35E07ST	L MATIC 35E	350	360 x 540 x 620	75	0,450	230/50/1

Accessori [IL PREZZO DI QUESTI OPTIONAL È TALE SOLO SE MONTATI D'ORIGINE IN FASE DI PRODUZIONE DELLA MACCHINA]

Codice	Descrizione	Euro	Codice	Descrizione
OSOPT97	Teflonatura (vela, lama, paralama) per tutti i modelli	248,00	OSOPT12	Tubo inox per taglio vegetali su piatto standard (Ø 135 mm) per CXMATIC35E
OSOPT130	Asportalama rapido	442,00	OSOPT63	Piatto posamerce inox asportabile per CXMATIC35E
OSOPT143	Piatto carne per LMATIC35E	484,00	OSOPT76	Braccio a 2 colonne per LMATIC35E
OSOPT3	Contafette con selettore	302,00	OSOPT78	Braccio canale con 2 pressamerce per CXMATIC35E
OSOPT8	Porzionatore: rilevatore del peso	755,00	OSOPT92	Porzionatore con programma per CXMATIC35E