

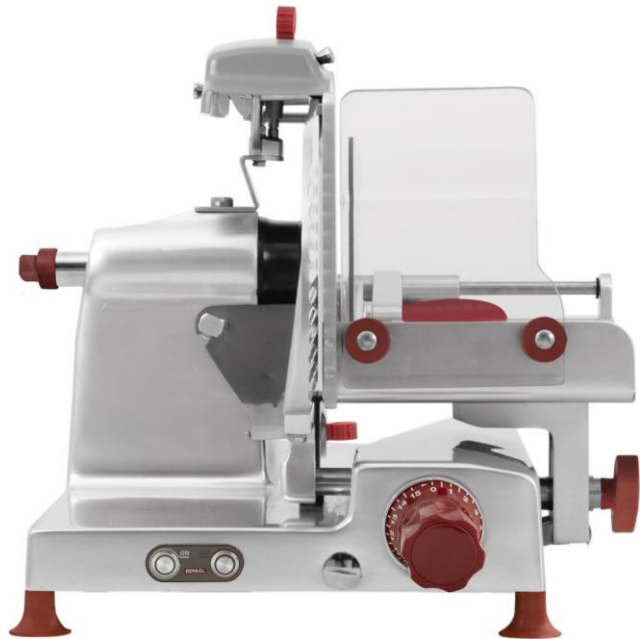
BERKEL PRO LINE

Artikelnummer: GERMAN25



Allgemeine Daten

Pro Line GERMAN ist die brandneue Serie professioneller elektrischer Schwerkraft-Schneidemaschinen von Berkel. Diese Produktlinie kombiniert kompakte Abmessungen und elegantes Design, das sich in allen unseren Schneidemaschinen bemerkbar macht. Sie bestehen aus glatten Linien, kantenlosen Materialien, High-Performance Werkstoffen und alle Details im charakteristischen Berkel-Rot. Die Pro Line GERMAN, die hauptsächlich für den HORECA-Markt bestimmt ist, erfüllt die Anforderungen eines preisbewussten Benutzers, der eine ausgezeichnete Schnittleistung bei höchsten Sicherheitsstandards und einfacher Reinigung, die in dieser Kategorie einzigartig sind, sucht.



Optional

Optional erhalten Sie auch bei uns die teflonbeschichtete Ausführung. Diese sorgt für perfekte Schneideigenschaften beim Schneiden von Käse. Auch ein extra Brotmesser ist bei uns im Programm. Das macht unsere GERMAN zu einem echten Allrounder unter den Aufschnittmaschinen, perfekt zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren, Brot und Käse.

Technische Details

Der Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke lässt sich von 0-14 mm verstellen. Die schnelle und einfache Reinigung des Gerätes wird durch die abnehmbaren Teile, wie die Schneidgutplatte, die Messerabdeckung und das Schneidgutes, gewährleistet. Eine aus Aluminium hergestellte Anschlagplatte sorgt mittels Soft-Grip für eine sanftere Gleiteigenschaft. Die 24 Monate Herstellergarantie von Berkel zählt als weiterer Pluspunkt.

Das macht unsere Aufschnittmaschinen zum optimalen und gleichzeitig effizienten Küchengerät in jeder Küche. Darüber hinaus sind sie durch die kompakte Bauweise auch noch echte Platzsparer.

BERKEL PRO LINE

Artikelnummer: GERMAN25



Details

PERFORMANCE



- 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
- Messerschutzplatte mit durchgehendem Profil um die gleichen Scheibendicke zu garantieren
- Ganz wenig Restprodukt um Reste zu minimieren
- Breiter Restehalter um das Produkt fest auf der Platte zu fixieren
- Vollständig IP67 abgedichtetes EIN/AUS-Schalter und lebensmittelechte Silikondichtungen an jedem exponierten Teil
- Drehknopf für die Schnittstärkeneinstellung mit 14 millimetrischer Positionen für eine genaue Regelung

REINIGUNG

- Geneigte Messerschutzplatte zur leichten Drainage von Flüssigkeiten
- Im Gussteil integrierte Flüssigkeitsauffangwanne für perfekte Hygiene und Reinigung
- Abnehmbarer Schlitten zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
- Großer Abstand (42 mm) zwischen Messer und Motor, um die Reinigung zu erleichtern und zu beschleunigen
- Schnelles Entfernen der Messerabdeckung
- Gussteil aus einer einzigen Form, dass keine Lücken aufweist



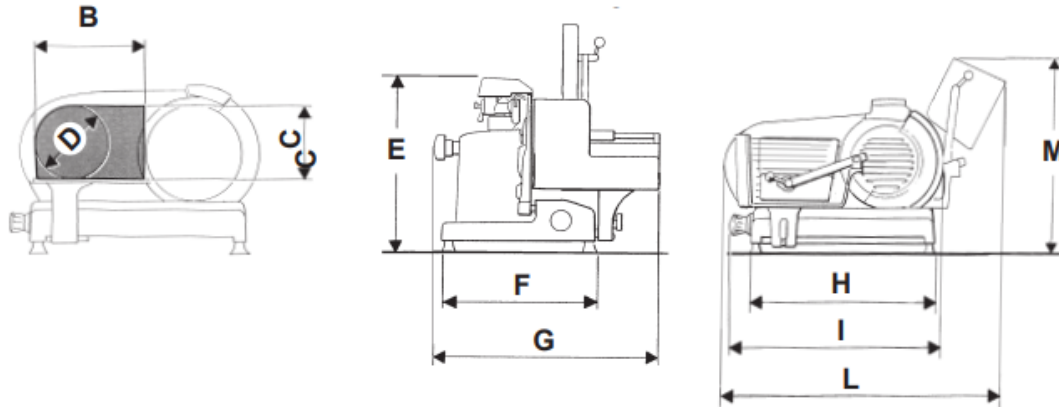
SICHERHEIT



- Vollständiger Verschluss des Messers für maximale Sicherheit bei Reinigungsarbeiten und CE-Block gegen Öffnen, wenn das Messer geschlossen ist
- Blockiersystem des Restehalter, um eine unbeabsichtigte Freisetzung zu verhindern
- EIN/AUS-Schalter mit gut sichtbaren LEDs
- Aluminium Messerschutzring für höchste Sicherheit
- Transparenter Techno-Polymer-Handschutz für perfekte Sicht beim Schneiden
- Ergonomische Bedienelemente in bequemer Position, um den Aufwand für den Bediener zu minimieren

BERKEL PRO LINE

Artikelnummer: GERMAN25



	TECHNISCHE MERKMALE		Maße	
	GERMAN 25	GERMAN 30	GERMAN 25	GERMAN 30
∅ Messer	250 mm	300 mm	B 230 mm	B 260 mm
Schnittgröße (rechteckig)	230x180 mm	260x230 mm	C 180 mm	C 230 mm
Schnittgröße (rund)	180 mm	230 mm	D 180 mm	D 230 mm
Schneidefähigkeit	0 - 14 mm	0 - 14 mm	F 440 mm	E 480 mm
Gewicht Netto	27 kg	37 kg	E 350 mm	F 400 mm
Motorleistung	0,3 kW	0,3 kW	G 510 mm	G 570 mm
Elektrische Eigenschaften	230 V 50 Hz 1 P - 400 V 50 Hz 3 P		H 440 mm	H 520 mm
			I 630 mm	I 650 mm
			L 740 mm	L 820 mm
			M 570 mm	M 550 mm

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte, können sich Abweichungen ergeben



