

# BERKEL PRO LINE

Artikelnummer: XS25



## Allgemeine Daten

Pro Line XS25 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 XS, 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 XS25 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: XS25



## 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 Schnittstärkeeinstellung 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



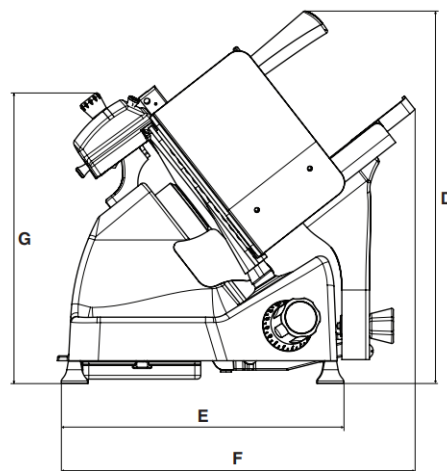
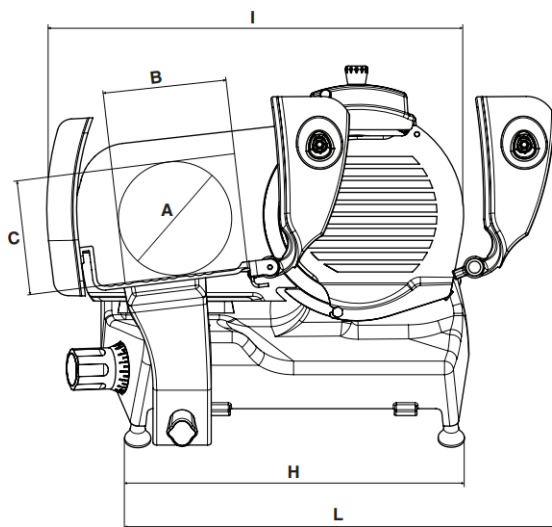
### SICHERHEIT

- 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: XS25



Technische Merkmale	
Ø Messer	250 mm
Schnittbreite	0 -14 mm
Leistung (Kreis)	188 mm
Leistung (Rechteck)	225 x 178 mm
Nettogewicht	19 kg
Motorleistung	0,32 kW
Elektrische Eigenschaft	230 V 50 Hz 1 PH

Maße	
A	188 mm
B	225 mm
C	178 mm
D	505 mm
E	378 mm
F	480 mm
G	445 mm
H	450 mm
I	565 mm
L	575 mm

