Berkel

VAN BERKEL INTERNATIONAL

BERKEL FACTORY

Nel 1898 nasce “la” Berkel, il sogno della mitica volano rossa che incarna il fascino della storia. Oggetto di falsificazioni al pari dei più rinomati emblemi del lusso, Berkel è sinonimo di perfezione, affidabilità e innovazione, grazie ad una produzione ancora oggi rigorosamente artigianale.

Entrare nel mondo è condividere la passione autentica per uno stile inconfondibile e senza tempo. L’eleganza delle linee, l’armonia del movimento, la lucentezza della lama e quel rosso inconfondibile la rendono da sempre un’icona di design.

Dopo 120 anni, ricerca ed innovazione tecnologica contribuiscono ad alimentare il mito Berkel: modelli sempre più avanzati aumentano prestazioni, sicurezza, facilità di utilizzo e pulizia, perché innovazione significa anche maggiore semplicità ed efficienza.

En 1898 est née « la » Berkel, le rêve du volant rouge mythique qui incarne le charme de l’histoire. Objet de falsifications comme les emblèmes du luxe les plus célèbres, Berkel est synonyme de perfection, fiabilité et innovation, grâce à une production encore aujourd’hui rigoureusement artisanale.

Entrer dans le monde Berkel signifie partager la passion authentique pour un style incomparable et intemporel. L’élégance des lignes, l’harmonie du mouvement, la brillance de la lame et ce rouge incomparable en font depuis toujours une icône du design. Après 120 ans, la recherche et l’innovation technologique contribuent à alimenter le mythe Berkel : des modèles de plus en plus avancés augmentent les prestations, la sécurité, la facilité d’utilisation et de nettoyage, parce que l’innovation implique également une simplicité et une efficacité majeures.

“The” Berkel was born in 1898, the dream of the legendary red fly-wheel, epitomising historic allure. Inspiration for countless attempts of forgery, on a par with the most renowned emblems of luxury, Berkel is synonymous with perfection, reliability and innovation, thanks to its strictly artisan production, rigorously maintained to this day.

Entering this world means embracing an authentic passion for unmistakable and timeless style. Elegant forms, sheer harmony of movement, the brightness of its blade and not least, that unmistakable Berkel red: a true design icon, right from the start. 120 years on, research and technological innovation keep the Berkel legend alive: increasingly advanced models are characterised by heightened performance, safety, ease of use and cleaning, because innovation is also about enhanced simplicity and efficiency.

Im Jahr 1898 entsteht „die“ Berkel – der Traum der legendären roten Schwungradmaschine, die die Faszination der Geschichte verkörpert. Als Gegenstand von Fälschungen in einem Ausmaß, das dem der prestigeträchtigsten Luxusmarken gleichkommt, ist Berkel Synonym für Perfektion, Zuverlässigkeit und Innovation dank einer Produktion, die noch heute strikt in Handarbeit erfolgt.

Die Welt zu betreten, bedeutet, die authentische Leidenschaft für einen unverwechselbaren und zeitlosen Stil zu teilen. Die Eleganz der Linien, die Harmonie der Bewegungen, der Glanz der Messer und das unverkennbare Rot machen sie seit eh und je zu einer Design-Ikone. Nach 120 Jahren tragen heute technologische Forschung und Innovation dazu bei, dass der Mythos Berkel weiterwächst: Immer fortschrittlichere Modelle zeichnen sich durch höhere Leistungen und Sicherheit aus, während ihre Bedienung und Reinigung immer einfacher wird – weil Innovation auch dazu dient, die Dinge unkomplizierter und effizienter zu machen.

VAN BERKEL
INTERNATIONAL
MILANO

VOLANO

Come un gioiello fuori dal tempo, la leggendaria Berkel conserva tutto il suo splendore nella meravigliosa collezione Volano: sei modelli esclusivi, capolavori di eleganza e perfezione in ogni dettaglio. Gli ingranaggi si muovono a vista sotto la spinta del volano, l'affilatoio incorporato assicura un taglio sempre perfetto e la precisione del gruppo di regolazione dello spessore consente di ottenere fette sottilissime e integre.

Più di un secolo di ricerca ha reso possibile lo sviluppo di dispositivi all'avanguardia che oggi garantiscono facilità di utilizzo e massima sicurezza: dal dispositivo di protezione lama, elemento di straordinaria importanza, all'introduzione di dotazioni che consentono una facile pulizia grazie alla rapida rimozione di parti quali sovrappiatto, piatto portamerce e piatto raccoglitore.

As a jewel out of time, the legendary Berkel keeps shining, thanks to the wonderful Flywheel collection: a true masterpiece of elegance and perfection. You can see the cogs move, engaged by the flywheel; the built-in sharpener ensures the perfect cut, and the precision of the thickness adjustment unit allows you to obtain super thin and intact slices.

Centuries of research has led to the development of state-of-the-art devices, which today ensure ease of use and the utmost safety. These include the essential blade protection device and accessories that ensure easy cleaning, as they allow you to easily remove parts, such as the overplate, meat table, and receiving tray.

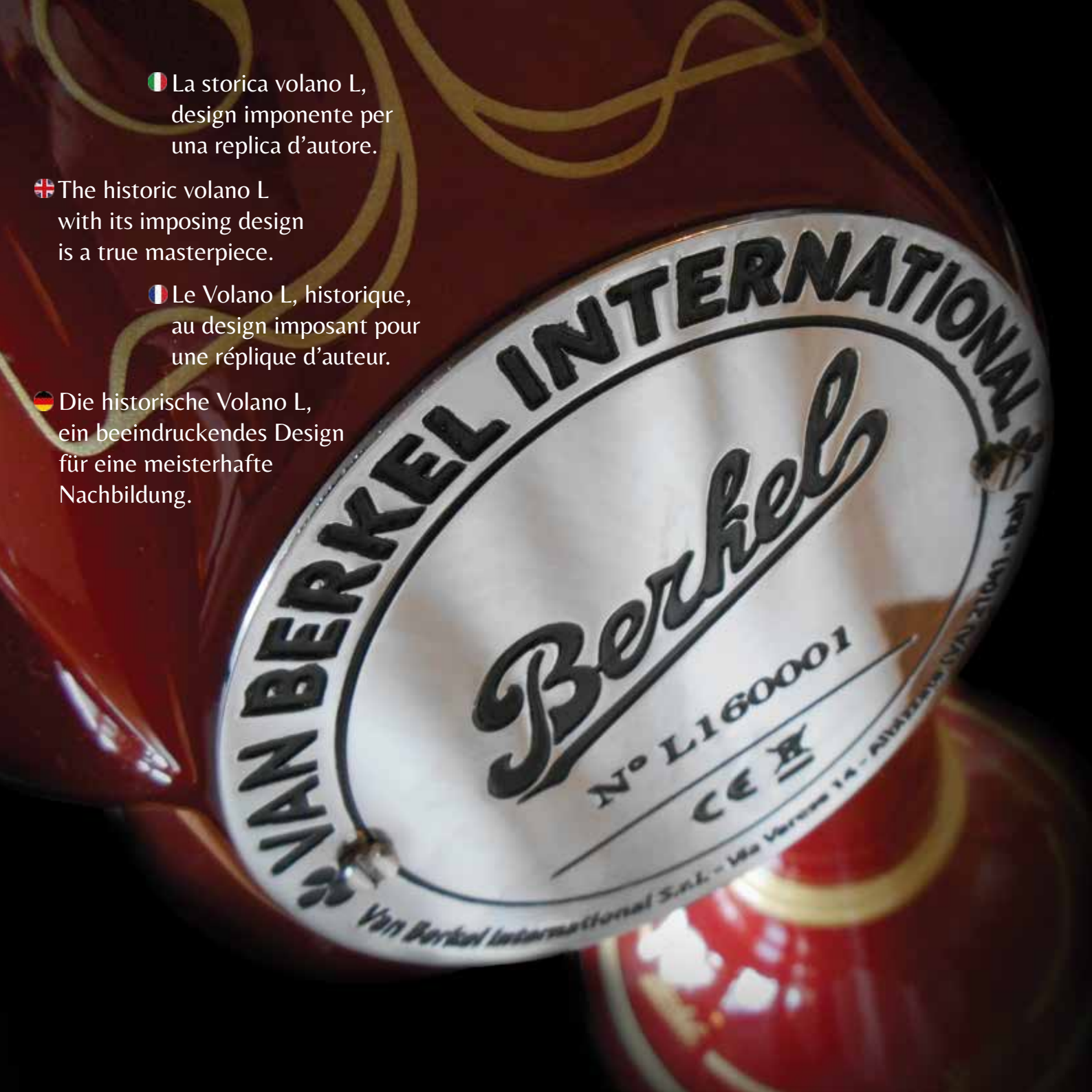
Tel un bijou hors du temps, la légendaire marque Berkel conserve toute sa splendeur dans la merveilleuse collection Volane : six modèles exclusifs, des chefs d'œuvre d'élégance et de perfection dans les moindres détails. Les engrenages sont actionnés à vue sous la poussée du volant, l'aiguisoir intégré assure une découpe toujours parfaite et la précision du groupe de réglage de l'épaisseur permet d'obtenir des tranches très fines et parfaites.

Le développement de dispositifs de pointe a été rendu possible grâce à des recherches menées sur plus d'un siècle, et ces dispositifs offrent aujourd'hui une grande facilité d'utilisation et une sécurité maximale : du dispositif de protection de la lame, élément d'importance cruciale, à l'introduction d'équipements qui permettent un nettoyage rapide en pouvant enlever des pièces comme le surplateau, le plat porte-aliment et le plateau de récolte.

Wie ein zeitloses Juwel bewahrt die legendäre Marke Berkel ihre ganze Pracht in der wunderbaren Volano-Kollektion: sechs exklusive Modelle, Meisterwerke der Eleganz und perfekter Details. Die Getriebe bewegen sich sichtbar beim Anschieben des Schwungrads und die eingebaute Schleifvorrichtung gewährt einen perfekten Schnitt, während die präzise Stärkeneinstellung hauchdünne und unversehrte Scheiben ermöglicht.

Eine über hundertjährige Forschung hat die Entwicklung modernster Geräte ermöglicht, die heute eine einfache Handhabung und maximale Sicherheit garantieren: vom Messerschutz, einem außerordentlich wichtigen Element, bis hin zur Einführung von Vorrichtungen, die dank der schnellen Entfernung von Teilen wie der Oberplatte, der Schneidgutplatte und der Auffangplatte eine einfache Reinigung ermöglichen.

VOLANO 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, ein beeindruckendes Design für eine meisterhafte Nachbildung.

VOLANO B114

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

A regal flywheel with shiny chrome-plated finishes.

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

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

VOLANO TRIBUTE

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.

Die raffinierten Akzente
in einem subtilen
Gleichgewicht
von Formen und Details.

VOLANO B3

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.

Die Faszination der
einfachen und klaren Linien.
Tradition und Schönheit in
strengen Formen.

VOLANO P15

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 Modells P glänzt in hochglanzpoliertem Stahl.

VOLANO B2
Berkel

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

Berkel
LOUNGE

HOME LINE

Il rosso

The red | Le rouge

Die Rot

HOME LINE 200 - 250

- Dimensioni compatte e design futurista
- Struttura in speciale lega di alluminio
- Lama in acciaio cromato
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Regolazione spessore fetta ad alta precisione fino a 20 mm
- Piatto ribaltabile per una pulizia semplice e veloce
- Pressamerce removibile lavabile in lavastoviglie

- *Compact size and futuristic design*
- *Special aluminium alloy structure*
- *Chromed-plated steel blade supplied as standard*
- *Automatic blade cover removal system*
- *High precision slice thickness regulation up to 20 mm*
- *Flippable plate for easy and rapid cleaning*
- *Removable, dishwasher-safe product press holder*

- *Dimensions compactes au design futuriste*
- *Structure en alliage d'aluminium spécial*
- *Lame en acier chromé*
- *Système automatique de retrait du couvre-lame*
- *Réglage de l'épaisseur de tranche jusqu'à 20 mm de très haute précision*
- *Plateau rabattable pour un nettoyage simple et rapide*
- *Presse-produit amovible lavable au lave-vaisselle*

- *Kompakte Abmessungen und futuristisches Design*
- *Struktur aus spezieller Aluminiumlegierung*
- *Messer aus verchromtem Stahl*
- *Automatisches System zum Entfernen der Messerhaube*
- *Hoch präzise Regulierung der Scheibenstärke bis 20 mm*
- *Einfache und schnelle Reinigung dank des kippbaren Schlittens*
- *Abnehmbare und spülmaschinengeeignete Anschlagplatte*

Disponibile su richiesta:
affilatoio standard; asportalama; tagliere Berkel realizzato su misura
Available upon request:
standard sharpener; blade extractor; specially designed Berkel cutting boards
Disponible sur demande :
aiguisoir standard; planche à découper Berkel réalisée sur mesure
Auf Anfrage erhältlich:
normaler Schleifapparat; Messer-Abnehmer; Schneidebrett Berkel nach Maß

Berkel

Il nero

The black | Le noir
Die Schwarze

Il bianco

The white | Le blanc
Die Weiß

RED LINE

Il rosso

The red | Le rouge

Die Rot

RED LINE 220 - 250

- Prestazioni straordinarie grazie alle dotazioni professionali
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Sistema di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Piatto professionale con sistema di sgancio automatico
- Affilatoio incorporato
- Abbondanti spazi per facilitare una pulitura profonda

- *Extraordinary performance thanks to professional features*
- *Special aluminium alloy structure*
- *Chromed steel blade with professional profile*
- *Built-in millimetre slice thickness adjustment system*
- *Professional meat table with automatic release system*
- *Built-in sharpener*
- *Plentiful space to facilitate deep cleaning*

- *Prestations extraordinaires grâce aux équipements professionnels*
- *Structure réalisée en alliage d'aluminium spécial*
- *Lame en acier chromé avec un profil professionnel*
- *Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche*
- *Plateau professionnel avec système de décrochement automatique*
- *Aiguisoir intégré*
- *Espaces abondants pour faciliter un nettoyage profond*

- *Herausragende Leistungen dank den professionellen Ausstattungen*
- *Struktur aus einer speziellen Alulegierung*
- *Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil*
- *Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke*
- *Professioneller Tisch mit automatischem Entriegelungssystem*
- *Integrierter Schleifapparat*
- *Einfache gründliche Reinigung dank großer Zwischenräume*

Disponibile su richiesta: tagliere Berkel realizzato su misura
Available upon request: specially designed Berkel cutting boards
Disponible sur demande : planche à découper Berkel réalisée sur mesure
Auf Anfrage erhältlich: Schneidebrett Berkel nach Maß

RED LINE 300

- Inclinazione professionale del piatto portamerce (38°)
- 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
- Sistema rapido di sgancio e riaggancio automatico del piatto
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato

- Professional incline of meat table (38°)
- *Ample spaces for clean, thorough cleaning*
- *Special aluminium alloy structure*
- *Chromed steel blade with professional profile*
- *Highly professional cutting capacity and functionality*
- *Rapid automatic plate lock and release system*
- *Professional meat table with automatic release system of built-in millimetre slice thickness adjustment system*
- *Built-in sharpener*

- Inclinaison professionnelle du plateau porte-produits (38°)
- *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*
- *Système rapide de décrochage et d'accrochage automatique du plateau*
- *Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche*
- *Aiguisoir intégré*

- Professionelle Neigung der Schneidgutplatte (38°)
- *Große Zwischenräume für eine schnelle und sorgfältige Reinigung*
- *Struktur aus einer speziellen Alulegierung*
- *Messer aus verchromten Stahl mit professionellem Profil*
- *Hochprofessionelle Schneidekapazität und Funktionalität*
- *Professioneller Tisch mit automatischem Entriegelungssystem*
- *System zum schnellen Aus- und Einhängen des Schlittens*
- *Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke*
- *Integrierter Schleifapparat*

Red Line 220-250-300 disponibili nei colori: rosso, nero, bianco, grey
Red Line 220-250-300 available in colours: red, black, white, grey
Red Line 2220-250-300 couleurs disponibles : rouge, noir, blanc, grey
Red Line 220-250-300 Verfügbare Farben: Rot, Schwarz, Weiß, Grau

Il nero

The black | Le noir
Die Schwarze

VACUUM

Berkel

VACUUM

- Display guida luminoso
- Doppia pompa di aspirazione per una maggiore durata nel tempo
- Ottimo valore di portata pari a 18 l/min per ridurre i tempi di lavoro
- 3 programmi di sigillatura (cibi secchi, umidi e molto umidi)
- 2 livelli di velocità della pompa per alimenti molto delicati
- Altre funzioni: saldatura, vuoto per contenitori e marinatura rapida
- Vaschetta raccogli liquidi (lavabile anche in lavastoviglie)
- Coperchio in acciaio inox, scocca in ABS

- *Affichage guide lumineux*
- *Double pompe d'aspiration pour une majeure durée dans le temps*
- *Excellente valeur de débit équivalente à 18 l/min pour réduire les temps de travail*
- *3 programmes de scellement (aliments secs, humides et très humides)*
- *2 niveaux de vitesse pompe pour aliments très délicats*
- *Autres fonctions : soudure, vide pour récipients et marinade rapide*
- *Bac de récolte des liquides (lavable également en lave-vaisselle)*
- *Couvercle en acier inox, coque en ABS*

- *Lit fence display*
- *Double suction pump for greater duration over time*
- *Excellent flow rate equal to 18 l/min to reduce work times*
- *3 sealing programmes (dry, humid and very humid foods)*
- *2 pump speed levels for very delicate foodstuffs*
- *Other functions: sealing, vacuum for containers and rapid marination*
- *Liquid collection tray (dishwasher-safe)*
- *Stainless steel cover, ABS case*

- *Leuchtanzeige*
- *Doppelte Saugpumpe zum Verlängern der Lebensdauer*
- *Hervorragende Förderleistung von 18 l/min*
- *3 Versiegelungsprogramme (trockene, feuchte und sehr feuchte Lebensmittel)*
- *2 Pumpengeschwindigkeit für besonders empfindliche Lebensmittel*
- *Weitere Funktionen: Schweißen, Vakuumieren von Behältern und Schnellvakuumieren*
- *Auffangwanne für Flüssigkeiten (spülmaschinengeeignet)*
- *Abdeckung aus Edelstahl, Korpus aus ABS*

MINIVAC

• Utile per aumentare notevolmente i tempi di conservazione dei cibi
• Ciclo completamente automatico o manuale
• Funzione saldatura istantanea nei sacchetti per cibi fragili e delicati
• Ciclo per la creazione del vuoto nei contenitori
• La camera del vuoto a vaschetta consente di raccogliere il liquido in eccesso
• Parte inferiore completamente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie
• Piedini antislittamento
• Display impermeabile e intuitivo con led luminosi

• *Utile pour augmenter considérablement les temps de stockage des aliments*
• *Cycle entièrement automatique ou manuel*
• *La fonction de soudure instantanée dans les sacs avec aliment délicat*
• *Cycle de création de vide dans les conteneurs*
• *La chambre à vide dans le réservoir permet de recueillir le liquide en excès*
• *Partie inférieure entièrement amovible et lavable même au lave-vaisselle*
• *Pieds antidérapants*
• *Affichage étanche et intuitif avec des lumières LED*

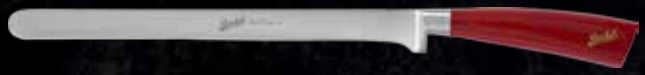
• *Useful for increasing food storage times*
• *Fully automatic or manual cycle*
• *Instant sealing function in bags for delicate foods*
• *Cycle for creating vacuum in containers*
• *The vacuum chamber with a tank allows collecting excess of liquid*
• *Lower part is completely removable and washable in the dishwasher*
• *Anti-slip feet*
• *Waterproof and smart display with LED lights*

• *Nützlich für eine deutliche Verlängerung der Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln.*
• *ollautomatischer oder manueller Zyklus*
• *Sofortschweißfunktion in Beuteln für empfindliche Lebensmittel.*
• *Zyklus zur Erzeugung von Vakuum in Behältern*
• *Die Vakuumkammer in einer Schale ermöglicht es, die überschüssige Flüssigkeit aufzunehmen.*
• *Unterteil komplett abnehmbar und spülmaschinenfest*
• *Rutschfeste Füße*
• *Wasserdichtes Display mit hellen LEDs*

Berkel

KNIVES COLLECTION

Coltello Prosciutto | Ham Knife
Couteau à jambon | Schinkenmesser - 26 cm



Coltello Salato | Salami slicing knife
Couteau Charcuterie | Teigmesser - 26 cm

Coltello Salmone | Salmon Knife
Couteau Saumon | Lachs-Messer - 26 cm

Coltello Arrosto | Roast Knife
Couteau Rôti | Bratenmesser - 22 cm

Coltello Pane | Bread Knife
Couteau Pain | Brotmesser - 22 cm

Coltello Filetto| Fillet Knife
Couteau Filet | Filetiermesser - 21 cm

Acciaino | Sharpening Steel
Fusil à Aiguiser | Stahl - 20 cm

Forchettone | Carving Fork
Fourchette à découper | Fleischgabel - 18 cm

Coltello Cucina| Chef Knife
Couteau Tranchant | Tranchiermesser - 25, 20, 16 cm

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

Coltello Disosso| Boning Knife
Couteau Désosser | Fleischermesser - 16 cm

Coltello Multiuso| Utilty Knife
Couteau Universel | Universalmesser - 12 cm

Coltello Bistecca| Steak Knife
Couteau Steak | Steakmesser - 11 cm
lama liscia | plain blade
lame lisse | glatte Klinge

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

Coltello Spelucchino curvo| Curved Paring Knife
Couteau D'Office Courbe | Gebogenes Schälmesse - 7 cm

Set di coltelli disponibili:
Set Prosciutto 3 pz.; Set Chef 5 e 3 pz.; Set Arrosto 3 pz.; Set Bistecca 6 pz.
Knife sets available:
Ham Set 3 pcs.; Chef Set 5 and 3 pcs.; Roast Set 3 pcs.; Steak Set 6 pcs.
Jeu de couteaux disponible :
Jambon Set 3 pcs.; Chef Set 5 et 3 pcs.; Rôti Set 3 pcs.; Steak Set 6 pcs.
Messersets erhältlich:
Schinken Set 3 tlg.; Chef Set 5 und 3 tlg.; Braten Set 3 tlg.; Steak Set 6 tlg.

Colori: rosso, nero, noce / *Colours: red, black, walnut / Couleurs : rouge, noir, noyer / Farben: Rot, Schwarz, Walnuss*

ELEGANCE

Coltello Prosciutto | Ham Knife
Couteau à jambon | Schinkenmesser - 26 cm

Coltello Salato | Salami slicing knife
Couteau Charcuterie | Teigmesser - 26 cm

Coltello Salmone | Salmon Knife
Couteau Saumon | Lachs-Messer - 26 cm

Coltello Arrosto | Roast Knife
Couteau Rôti | Bratenmesser - 22 cm

Coltello Pane | Bread Knife
Couteau Pain | Brotmesser - 22 cm

Coltello Filetto| Fillet Knife
Couteau Filet | Filetiermesser - 21 cm

Acciaino | Sharpening Steel
Fusil à Aiguiser | Stahl - 20 cm

Forchettone | Carving Fork
Fourchette à découper | Fleischgabel - 18 cm

Coltello Cucina| Chef Knife
Couteau Tranchant | Tranchiermesser - 25, 20, 16 cm

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

Coltello Disosso| Boning Knife
Couteau Désosser | Fleischermesser - 16 cm

Coltello Multiuso| Utilty Knife
Couteau Universel | Universalmesser - 12 cm

Coltello Bistecca| Steak Knife
Couteau Steak | Steakmesser - 11 cm
lama liscia | plain blade
lame lisse | glatte Klinge

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

Coltello Spelucchino curvo| Curved Paring Knife
Couteau D'Office Courbe | Gebogenes Schälmesse - 7 cm

Set di coltelli disponibili:
Set Prosciutto 3 pz.; Set Chef 5 e 3 pz.; Set Arrosto 3 pz.; Set Bistecca 6 pz.
Knives set available:
Ham Set 3 pcs.; Chef Set 5 and 3 pcs.; Roast Set 3 pcs.; Steak Set 6 pcs.
Jeu de couteaux disponible :
Jambon Set 3 pcs.; Chef Set 5 et 3 pcs.; Rôti Set 3 pcs.; Steak Set 6 pcs.
Messersets erhältlich:
Schinken Set 3 tlg.; Chef Set 5 und 3 tlg.; Braten Set 3 tlg.; Steak Set 6 tlg.

Colori: rosso, nero, noce / *Colours: red, black, walnut / Couleurs : rouge, noir, noyer / Farben: Rot, Schwarz, Walnuss*

ELEGANCE

Coltello Prosciutto | Ham Knife
Couteau à jambon | Schinkenmesser - 26 cm

Coltello Salato | Salami slicing knife
Couteau Charcuterie | Teigmesser - 26 cm

Coltello Salmone | Salmon Knife
Couteau Saumon | Lachs-Messer - 26 cm

Coltello Arrosto | Roast Knife
Couteau Rôti | Bratenmesser - 22 cm

Coltello Pane | Bread Knife
Couteau Pain | Brotmesser - 22 cm

Coltello Filetto| Fillet Knife
Couteau Filet | Filetiermesser - 21 cm

Acciaino | Sharpening Steel
Fusil à Aiguiser | Stahl - 20 cm

Forchettone | Carving Fork
Fourchette à découper | Fleischgabel - 18 cm

Coltello Cucina| Chef Knife
Couteau Tranchant | Tranchiermesser - 25, 20, 16 cm

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

Coltello Disosso| Boning Knife
Couteau Désosser | Fleischermesser - 16 cm

Coltello Multiuso| Utilty Knife
Couteau Universel | Universalmesser - 12 cm

Coltello Bistecca| Steak Knife
Couteau Steak | Steakmesser - 11 cm
lama liscia | plain blade
lame lisse | glatte Klinge

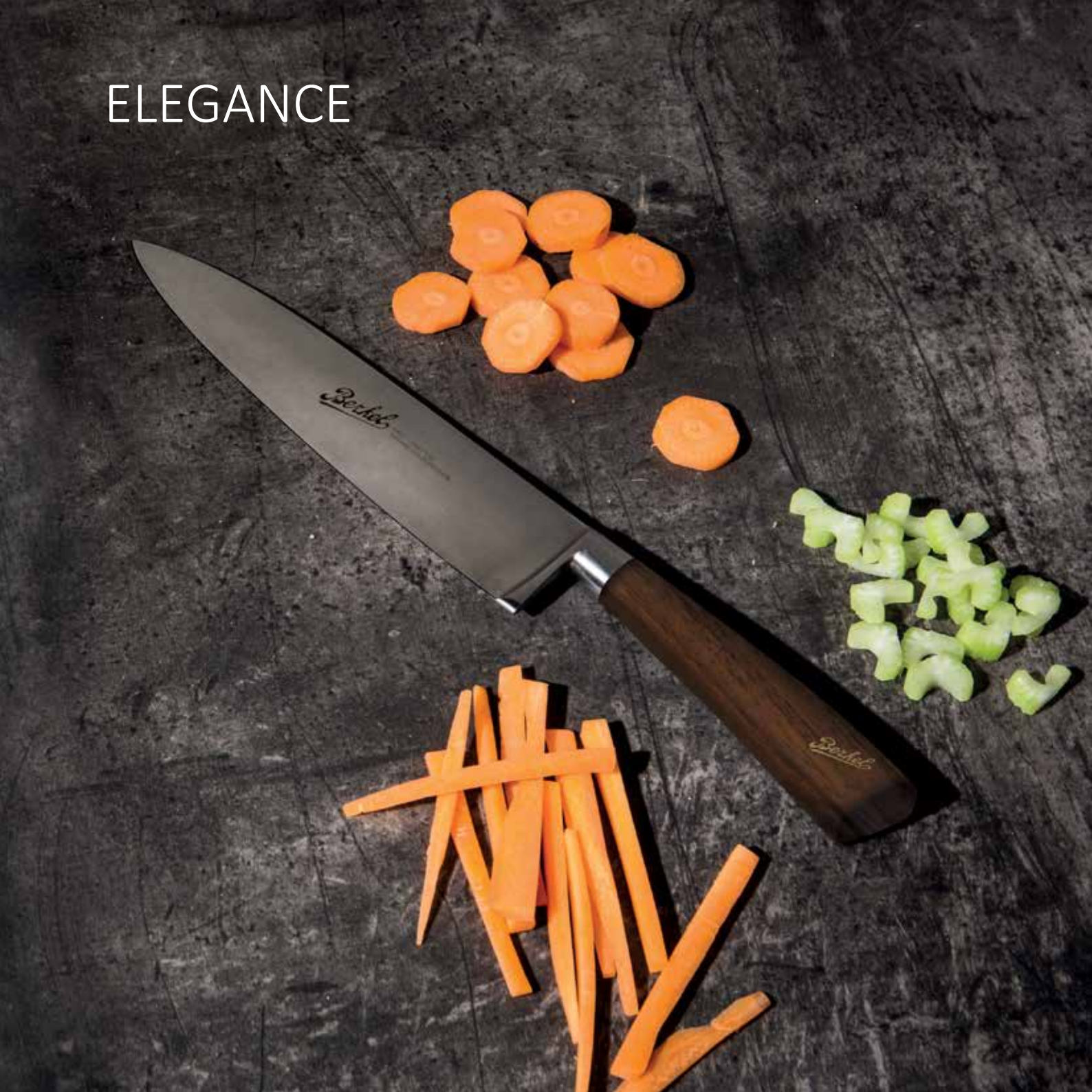
Coltello Spelucchino| Paring Knife
Couteau D'Office | Schälmesser - 11 cm

Coltello Spelucchino curvo| Curved Paring Knife
Couteau D'Office Courbe | Gebogenes Schälmesse - 7 cm

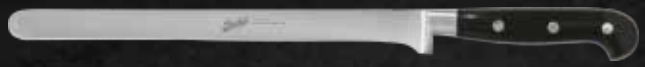
Set di coltelli disponibili:
Set Prosciutto 3 pz.; Set Chef 5 e 3 pz.; Set Arrosto 3 pz.; Set Bistecca 6 pz.
Knives set available:
Ham Set 3 pcs.; Chef Set 5 and 3 pcs.; Roast Set 3 pcs.; Steak Set 6 pcs.
Jambon Set 3 pcs.; Chef Set 5 et 3 pcs.; Rôti Set 3 pcs.; Steak Set 6 pcs.
Messersets erhältlich:
Schinken Set 3 tlg.; Chef Set 5 und 3 tlg.; Braten Set 3 tlg.; Steak Set 6 tlg.

Colori: rosso, nero, noce / *Colours: red, black, walnut / Couleurs : rouge, noir, noyer / Farben: Rot, Schwarz, Walnuss*

ELEGANCE



Coltello Prosciutto | Ham Knife
Couteau à jambon | Schinkenmesser - 26 cm



Coltello Arrosto | Roast Knife
Couteau Rôti | Bratenmesser - 22 cm

Coltello Sfilettare| Filleting Knife
Couteau à Filet | Filiermesser - 18 cm

Coltello Pane | Bread Knife
Couteau Pain | Brotmesser - 22 cm

Coltello Cucina| Chef Knife
Couteau Tranchant | Tranchiermesser - 20, 16 cm

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

Coltello Disosso| Boning Knife
Couteau Désosser | Fleischermesser - 16 cm

Coltello Multiuso| Utilty Knife
Couteau Universel | Universalmesser - 12 cm

Coltello Bistecca lama | Steak Knife
Couteau Steak | Steakmesser - 11 cm
lama liscia o seghettata | plain or serrated blade
lame lisse ou dentée | glatte Klinge oder Wellenschliff

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

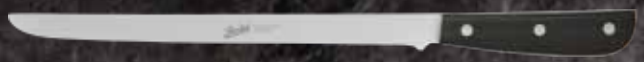
Coltello Spelucchino| Paring Knife
Couteau D'Office | Schälmesser - 8 cm

Set di coltelli disponibili:
Set Chef 5 pz.; Set Bistecca 6 pz. lama liscia; Set Bistecca 6 pz. lama seghettata
Knives set available:
Chef Set 5 pcs.; Steak Set 6 pcs. plain blade; Steak Set 6 pcs. serrated blade
Jeu de couteaux disponible :
Chef Set 5 pcs.; Steak Set 6 pcs. lame lisse; Steak Set 6 pcs. lame dentée
Messersets erhältlich:
Chef Set 5 tlg.; Steak Set 6 tlg. glatte Klinge; Steak Set 6 tlg. glatte Wellenschliff

Colori: nero lucido / *Colours: black glossy / Couleurs : noir brillant / Farben: Glanz Schwarz*

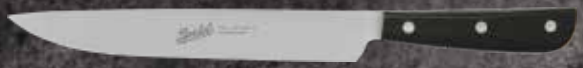
ADHOC

Coltello Prosciutto | Ham Knife
Couteau à jambon | Schinkenmesser - 26 cm



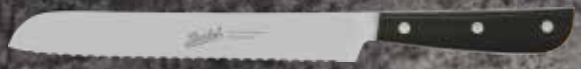
Coltello Santoku| Santoku Knife
Couteau Santoku | Santoku Messer - 18 cm

Coltello Arrosto | Roast Knife
Couteau Rôti | Bratenmesser - 22 cm



Coltello Disosso| Boning Knife
Couteau Désosser | Fleischermesser - 16 cm

Coltello Pane | Bread Knife
Couteau Pain | Brotmesser - 22 cm



Coltello Multiuso| Utilty Knife
Couteau Universel | Universalmesser - 12 cm

Coltello Cucina| Chef Knife
Couteau Tranchant | Tranchiermesser - 20, 16 cm

Coltello Bistecca| Steak Knife
Couteau Steak | Steakmesser - 11 cm
lama seghettata | serrated blade
lame dentée | glatte Wellenschliff

Coltello Sfilettare| Filleting Knife
Couteau à Filet | Filiermesser - 18 cm

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

Set di coltelli disponibili: Set Chef 5 pz.; Set Bistecca 6 pz. lama seghettata
Knives set available: Chef Set 5 pcs.; Steak Set 6 pcs. serrated blade
Jeu de couteaux disponible : Chef Set 5 pcs.; Steak Set 6 pcs. lame dentée
Messersets erhältlich: Chef Set 5 tlg.; Steak Set 6 tlg. glatte Wellenschliff

Colori: nero / *Colours: black / Couleurs : noir / Farben: Schwarz*

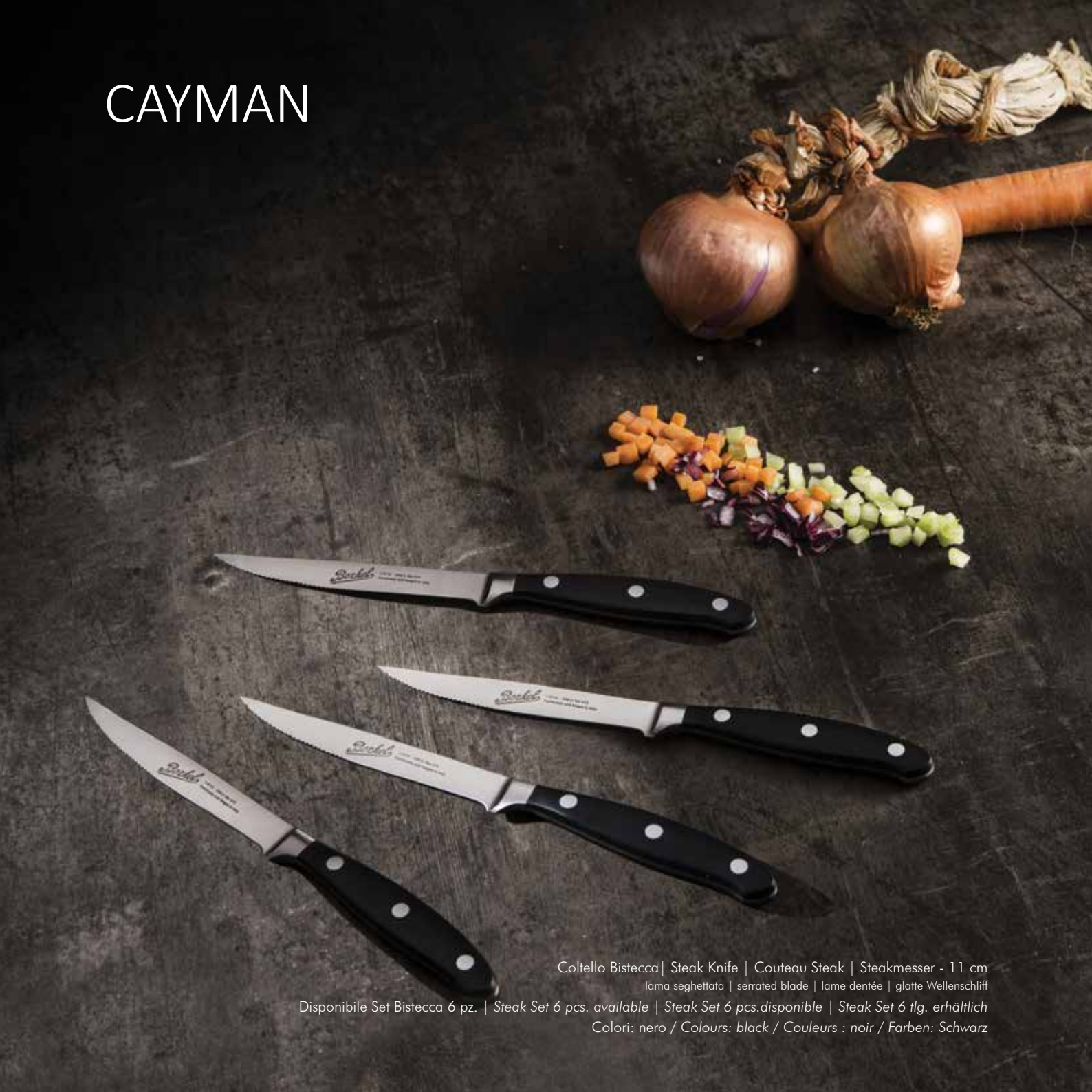
SYNTHESIS

MAXI

Coltello Bistecca| Steak Knife | Couteau Steak | Steakmesser - 12 cm
lama liscia | plain blade | lame lisse | glatte Klinge

Disponibile Set Bistecca 4 pz. | *Steak Set 4 pcs. available | Steak Set 4 pcs.disponible | Steak Set 4 tlg. erhältlich*
Colori: palissandro, ulivo / *Colours: rosewood, olive / Couleurs : palissandre, olive / Farben: Rosenholz, Olive*

CAYMAN



Coltello Bistecca| Steak Knife | Couteau Steak | Steakmesser - 11 cm
lama seghettata | serrated blade | lame dentée | glatte Wellenschliff
Disponibile Set Bistecca 6 pz. | *Steak Set 6 pcs. available* | *Steak Set 6 pcs.disponible* | *Steak Set 6 tlg. erhältlich*
Colori: nero / *Colours: black / Couleurs : noir / Farben: Schwarz*

CLASSIC

Coltello Bistecca | Steak Knife | Couteau Steak | Steakmesser - 12 cm

lama seghettata | serrated blade | lame dentée | glatte Wellenschliff

Disponibile Set Bistecca 6 e 4 pz. | *Steak Set 6 and 4 pcs. available* | *Steak Set 6 et 4 pcs.disponible* | *Steak Set 6 und 4 tlg. erhältlich*

Colori: nero / *Colours: black / Couleurs : noir / Farben: Schwarz*

PRIMITIVE

Coltello Primitive | Primitive Knife | Couteau Primitive | Primitive Messer - 22 cm

Disponibile con finitura lucida e opaca | *Glossy and matte finishing available*
Disponible avec finition brillante et satinée | *Erhältlich in Glänzend oder Matt*

SERRAMANICO

FOLDING KNIFE | KLAPPMESSER | COTEAU À CRAN D'ARRÊT

Coltello Serramanico - 12 cm
Folding Knife - 12 cm
Couteau à cran d'arrêt - 12 cm
Klappmesser mit klinge - 12 cm

Palissandro - lama San Mai 67 VG10
Rosewood - San Mai 67 VG10 blade
Palissandre - lame San Mai 67 VG10
Rosenholz - klinge San Mai 67 VG10

Ulivo - lama INOX
Wood olive - stainless steel
W1.4109 Nitro
Olive - lame INOX W1.4109 Nitro
Olive - klinge edelstahl W1.4109 Nitro

Palma - lama INOX W1.4
Wood palm - stainless stee
Paume - lame INOX W1.4
Palmeholz - klinge edelstah

109 Nitro	Ttitanio lucido bugnato - lama INOX W1.4109 Nitro	Ttitanio opaco - lama INOX W1.4109 Nitro	Radica - lama San Mai 67 VG10
l W1.4109 Nitro	*Titanium glossy - stainless steel W1.4109 Nitro*	*Titanium matt - stainless steel W1.4109 Nitro*	*Wood briar - San Mai 67 VG10 blade*
109 Nitro	*Titane poli - lame INOX W1.4109 Nitro*	*Titane foncè - lame INOX W1.4109 Nitro*	*Briar root - lame San Mai 67 VG10*
hl W1.4109 Nitro	*Titanium Poliert - klinge edelstahl W1.4109 Nitro*	*Titanium Poliert - klinge edelstahl W1.4109 Nitro*	Wurzelholz - *klinge San Mai 67 VG10*

OUTDOOR

SURVIVAL KNIFE | ÜBERLEBENSMESSER | COUTEAU DE SURVIE

G10 Black - lama INOX W1.4109 Nitro - PVD stonewash
G10 Black - stainless steel W1.4109 Nitro - PVD stonewash
G10 Black - lame INOX W1.4109 Nitro - PVD stonewash
G10 Black - klinge edelstahl W1.4109 Nitro - PVD

Black Moon - lama INOX W1.4109 Nitro
Black Moon - stainless steel W1.4109 Nitro
Black Moon - lame INOX W1.4109 Nitro
Black Moon - klinge edelstahl W1.4109 Nitro

Disponibile in versione serramanico e lama fissa / *Folding knive and fixed blade versions available /*
Coteau à cran d'arrêt et lame fix version disponible / Klappmesser und feste Klinge Versionen erhältlich

Ziricote - lama INOX W1.4109 Nitro
Ziricote - stainless steel W1.4109 Nitro
Ziricote - lame INOX W1.4109 Nitro
Ziricote - klinge edelstahl W1.4109 Nitro

Lava - lama INOX *W1.4109 Nitro*
Lava - stainless steel W1.4109 Nitro
Lava - lame INOX W1.4109 Nitro
Lava - klinge edelstahl W1.4109 Nitro

Black Moon - lama INOX W1.4109 Nitro
Black Moon - stainless steel W1.4109 Nitro
Black Moon - lame INOX W1.4109 Nitro
Black Moon - klinge edelstahl W1.4109 Nitro

SCIABOLE

CHAMPAGNE SABRE | SABRE À CHAMPAGNE
CHAMPAGNERSÄBEL

Sabre a Champagne Superior - 52 cm
Rosso, Bufalo nero, Cervo | *Red, Black buffalo, Deer* | *Rouge, Buffle Noir, Cerf* | *Rot, Schwarz Büffel, Hirsch*

Sabre a Champagne - 45 cm
Rosso, Wengè | *Red, Wengè* | *Rouge, Wengè* | *Rot, Wengè*

Berkel
Berkel
Berkel

CEPPI

BLOCK | PORTE COUTEAUX | MESSERBLÖCKE

Ceppo Sense Elegance 5 coltelli inclusi | *Sense Block Elegance 5 knives included*
Porte couteaux Elegance 5 couteaux inclus | Messerblöcke Elegance 5 Messer enthalten
Cuoio rosso - Elegance rossi, Cuoio nero - Elegance neri
Leather red - Elegance red, Leather black - Elegance black
Cuir rouge - Elegance rouge, Cuir noir - Elegance noir
Leder Rot - Elegance Rot, Leder Schwarz - Elegance Schwarz

22 arrosto / *carving / rôti / Bratenmesser*
22 pane / *bread / pain / Brotmesser*
20 cucina / *chef / cuisine / tranchiermesser*
16 cucina / *chef / cuisine / tranchiermesser*
11 spelucchino / *paring / couteau d'office / schälmesser*

Rosso, *Red, Rouge, Rot*

Nero, *Black, Noir, Schwarz*

Bianco, *White, Blanc, Weiß*

Ceppo Bag | *Bag Block* | *Porte couteaux Bag* | *Porte couteaux Bag* | *Messerblöcke Bag*
Rosso, nero, bianco
Red, black, white
Rouge, noir, blanc
Rot, Schwarz, Weiß

Ceppo Why 6 coltelli inclusi | *Why Block 6 knives included*
Porte couteaux Why 6 couteaux inclus | *Messerblöcke Why 6 Messer enthalten*
Adhoc
Noce | *Walnut* | *Bois De Noyer* | *Walnussholz*

26 prosciutto / *ham* / *à jambon* / *Schinkenmesser*
22 arrosto / *carving* / *rôti* / *Bratenmesser*
22 pane / *bread* / *pain* / *Brotmesser*
20 cucina / *chef* / *cuisine* / *tranchiermesser*
16 cucina / *chef* / *cuisine* / *tranchiermesser*
11 spelucchino / *paring* / *couteau d'office* / *schälmesser*

Ceppo Magnet | *Magnet Block* | *Porte couteaux Magnet*
Porte couteaux Magnet | *Messerblöcke Magnet*
Brown Acacia, Black Bamboo

TAGLIERI E ACCESSORI

CUTTING BOARD AND ACCESSORIES | PLANCHE À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES | SCHNEIDEBRETT UND ZUBEHÖR

Morsa per prosciutto Patanegra "Jamonero"
Clamp for ham Patanegra "Jamonero"
Mâchoire pour jambon Patanegra "Jamonero"
Schinkenhalter Patanegra "Jamonero"

Morsa per prosciutto Italia
Clamp for ham Italia
Mâchoire pour jambon Italiano
Schinkenhalter Prosciutto italiano

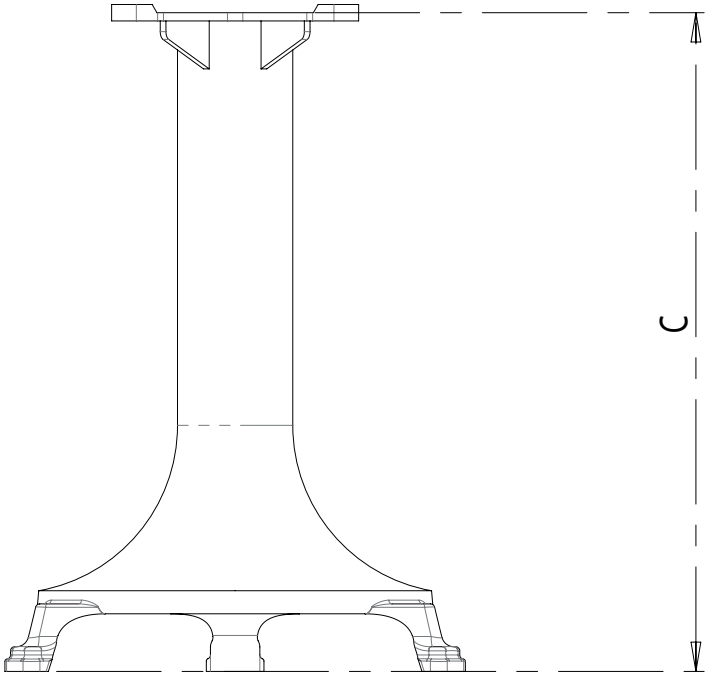
Pinza prosciutto
Ham Plier
Pinces pour jambon
Aufschnittzange

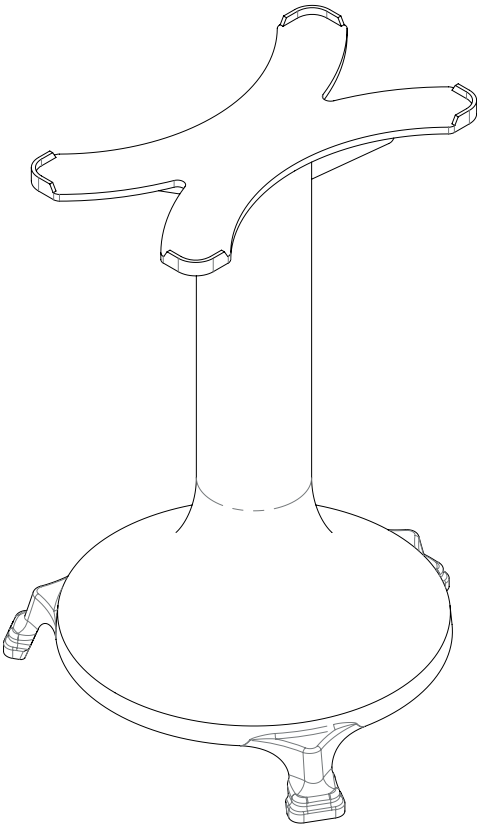
Tagliere Red Line 220-250
Cutting board Red Line 220-250
Planche à découper Red Line 220-250
Schneidebrett Red Line 220-250

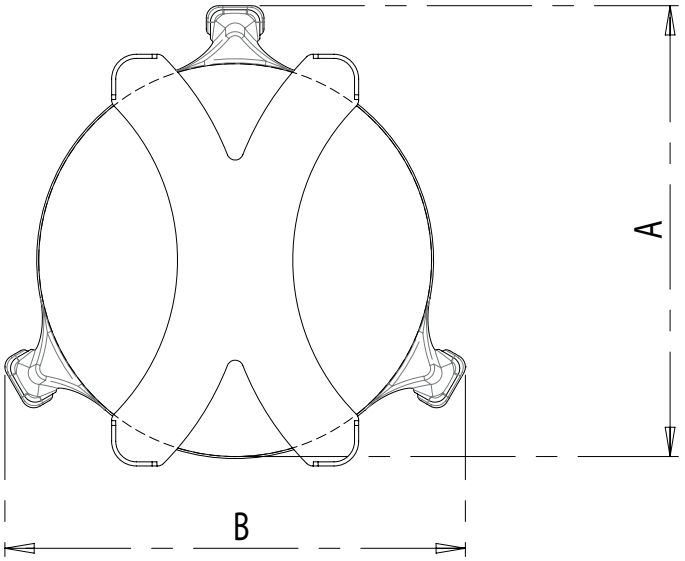
Tagliere Volano
Volano cutting board
Planche à découper Volano
Schneidebrett Volano

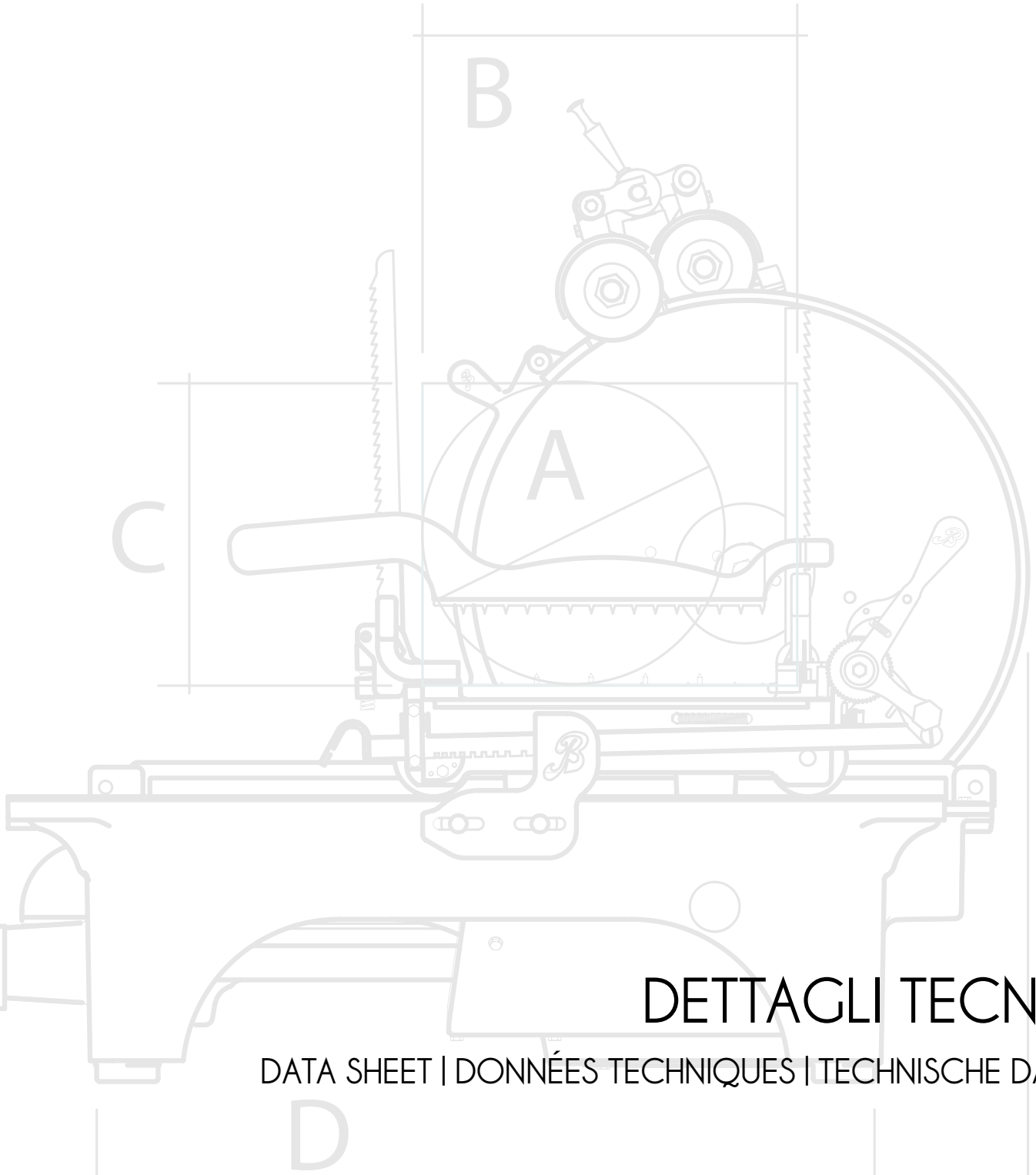
Tagliere Home Line 200-250
Cutting board Home Line 200-250
Planche à découper Home Line 200-250
Schneidebrett Home Line 200-250

Cover Affettatrice
Slicer Cover
Couverture pour trancheuse
S - *Home Line* | **M** - *Red Line* | **L** - *Volano B2, B3, Tribute, P15, B114*


C



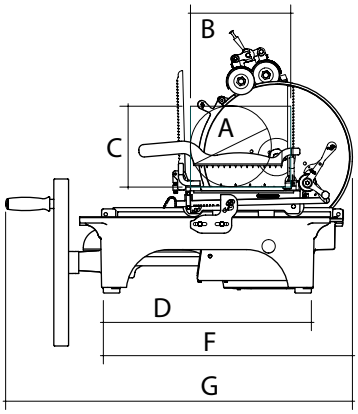

A
B

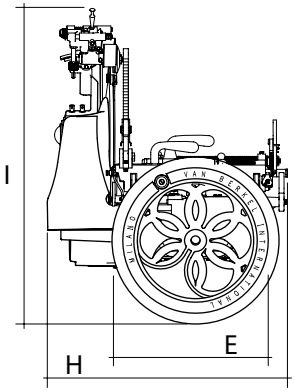


DETTAGLI TECNICI

DATA SHEET | DONNÉES TECHNIQUES | TECHNISCHE DATEN

VOLANO L16





- Costruita in ghisa verniciata con particolari in acciaio cromato
- Lama in acciaio cromato

- Built in painted cast-iron with chromed steel details
- Chromed steel blade

- Construit en fonte peinte avec des éléments en acier chromé
- Lame en acier chromé

- Aus lackiertem Gusseisen mit Elementen aus verchromtem Stahl
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

SPECIFICHE / SPECIFICATIONS
SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE

Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	350 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	210 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	260x200 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0-2,7 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	105 kg

OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / OPTIONEN

Piedistallo | Stand | Socle | Standfuß	50x50x80h cm 62 kg

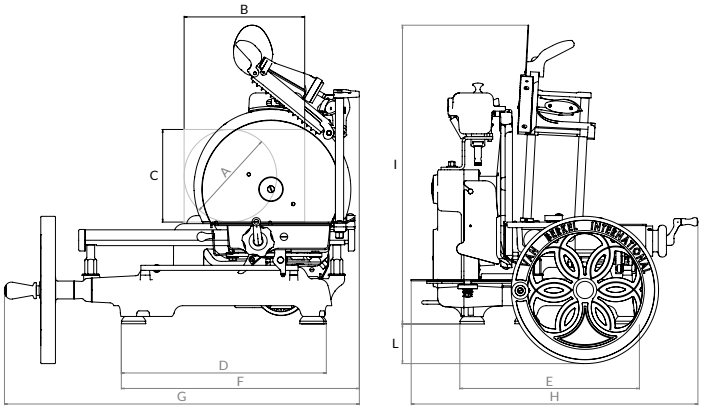
DIMENSIONE IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS
DIMENSIONS EMBALLAGE / ABMESSUNGEN INKLUSIVE VERPACKUNG

Modello| Model Modèle | Modelle	**Lunghezza** | Lenght Longueur | Länge	**Profondità** | Depth Profondeur | Tiefe	**Altezza** | Height Hauteur | Höle	**Peso** | Weight Poids | Gewicht
L16	87 cm	77 cm	80 cm	140 kg
Piedistallo | Stand Socle | Sockel	87 cm	77 cm	100 cm	98 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

A	210 mm
B	260 mm
C	200 mm
D	500 mm
E	305 mm
F	640 mm
G	880 mm
H	600 mm
I	750 mm

VOLANO B114



SPECIFICHE / SPECIFICATIONS
SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE

Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	319 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	215 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	280x215 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -1,5 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	55 kg

OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / OPTIONEN

Piedistallo | Stand | Socle | Standfuß	58x58x78h cm 45 kg

- Costruzione in alluminio
- Particolari in acciaio inox e cromati
- Lama in acciaio cromato

- Aluminium structure
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Chromed steel blade

- Construction en aluminium
- Éléments en acier inox et chromés
- Lame en acier chromé

- Konstruktion aus Aluminium
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

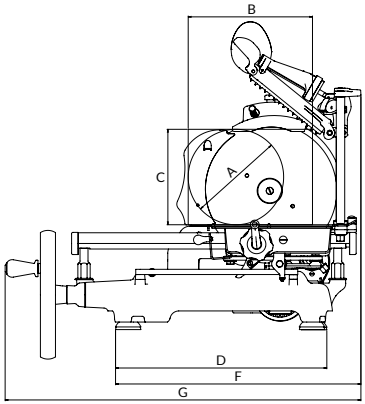
DIMENSIONI / DIMENSIONS
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

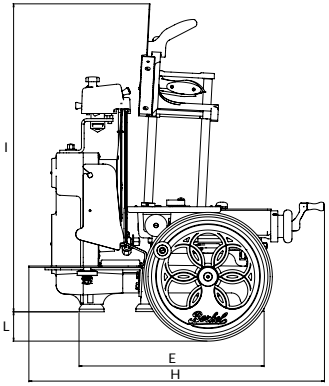
A	215 mm
B	280 mm
C	215 mm
D	470 mm
E	415 mm
F	555 mm
G	825 mm
H	670 mm
I	700 mm
L	95 mm

DIMENSIONE IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS
DIMENSIONS EMBALLAGE / ABMESSUNGEN INKLUSIVE VERPACKUNG

Modello| Model Modèle | Modelle	**Lunghezza** | Lenght Longueur | Länge	**Profondità** | Depth Profondeur | Tiefe	**Altezza** | Height Hauteur | Höle	**Peso** | Weight Poids | Gewicht
B114	86 cm	79 cm	66 cm	65 kg
Piedistallo | Stand Socle | Sockel	70 cm	73 cm	100 cm	76 kg

VOLANO TRIBUTE





- Piatto raccoglitore e particolari in acciaio inox
- Costruzione in alluminio
- Lama in acciaio cromato

- Stainless steel receiving tray and parts
- Aluminium structure
- Chromed steel blade

- Plateau de récolte et éléments en acier inox
- Construction en aluminium
- Lame en acier chromé

- Auffangplatte mit Elementen aus Edelstahl
- Konstruktion aus Aluminium
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

SPECIFICHE / SPECIFICATIONS
SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE

Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	300 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	210 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	270x210 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -1,5 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	52 kg

OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / OPTIONEN

Piedistallo | Stand | Socle | Standfuß	58x58x78h cm 45 kg

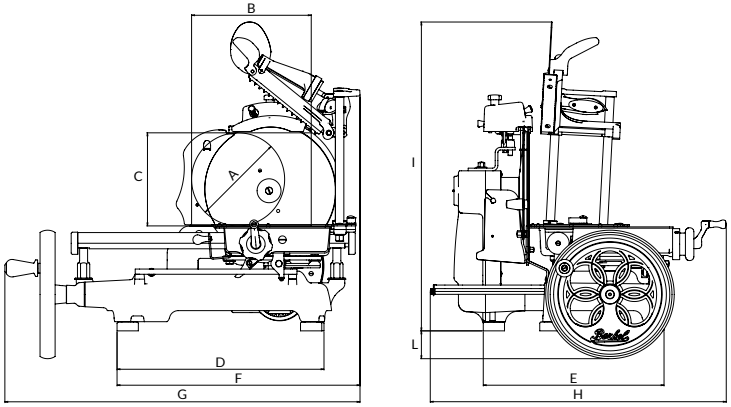
DIMENSIONE IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS
DIMENSIONS EMBALLAGE / ABMESSUNGEN INKLUSIVE VERPACKUNG

Modello| Model Modèle | Modelle	**Lunghezza** | Lenght Longueur | Länge	**Profondità** | Depth Profondeur | Tiefe	**Altezza** | Height Hauteur | Höle	**Peso** | Weight Poids | Gewicht
Tribute	86 cm	79 cm	66 cm	56 kg
Piedistallo | Stand Socle | Sockel	70 cm	73 cm	100 cm	76 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

A	210 mm
B	270 mm
C	210 mm
D	470 mm
E	415 mm
F	555 mm
G	805 mm
H	670 mm
I	700 mm
L	70 mm

VOLANO B3



SPECIFICHE / SPECIFICATIONS
SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE

Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	300 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	210 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	270x210 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -1,5 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	46 kg

OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / OPTIONEN

Piedistallo | Stand | Socle | Standfuß	58x58x78h cm 45 kg

- Particolari in alluminio e acciaio inox
- Costruzione in alluminio
- Lama in acciaio cromato

- Aluminium and stainless steel parts
- Aluminium structure
- Chromed steel blade

- Éléments en aluminium et acier inox
- Construction en aluminium
- Lame en acier chromé

- Elementen aus Aluminium und Edelstahl
- Konstruktion aus Aluminium
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

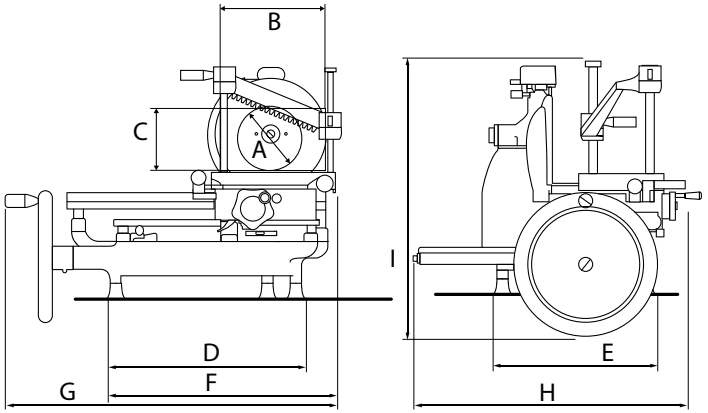
DIMENSIONI / DIMENSIONS
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

A	210 mm
B	270 mm
C	210 mm
D	460 mm
E	405 mm
F	550 mm
G	805 mm
H	670 mm
I	700 mm
L	65 mm

DIMENSIONE IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS
DIMENSIONS EMBALLAGE / ABMESSUNGEN INKLUSIVE VERPACKUNG

Modello| Model Modèle | Modelle	**Lunghezza** | Lenght Longueur | Länge	**Profondità** | Depth Profondeur | Tiefe	**Altezza** | Height Hauteur | Höle	**Peso** | Weight Poids | Gewicht
B3	86 cm	79 cm	66 cm	56 kg
Piedistallo | Stand Socle | Sockel	70 cm	73 cm	100 cm	76 kg

VOLANO P15



- Particolari in alluminio e acciaio inox lucidati a specchio
- Costruzione di altissima qualità in fusione di ghisa
- Lama in acciaio cromato

- High-gloss polished aluminium and stainless steel parts
- Very high quality cast iron structure
- Chromed steel blade

- Éléments en aluminium et acier inox polis miroir
- Construction de très haute qualité en fonte
- Lame en acier chromé

- Hochglanzpolierte Elemente aus Aluminium und Edelstahl
- Gusseisenkonstruktion bester Qualität
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

SPECIFICHE / SPECIFICATIONS
SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE

Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	285 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	180 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	210x180 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -3 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	60 kg

OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / OPTIONEN

Piedistallo | Stand | Socle | Standfuß	55x58,5x79h cm	62,5 kg

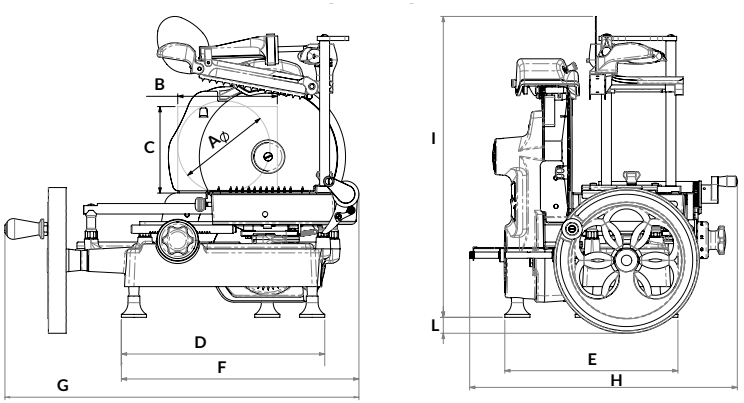
DIMENSIONE IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS
DIMENSIONS EMBALLAGE / ABMESSUNGEN INKLUSIVE VERPACKUNG

Modello| Model Modèle | Modelle	**Lunghezza** | Lenght Longueur | Länge	**Profondità** | Depth Profondeur | Tiefe	**Altezza** | Height Hauteur | Höle	**Peso** | Weight Poids | Gewicht
P15	80 cm	68 cm	82 cm	70 kg
Piedistallo | Stand Socle | Sockel	70 cm	73 cm	100 cm	76 kg

DIMENSIONI / DIMENSIONS
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

A	180 mm
B	210 mm
C	180 mm
D	430 mm
E	250 mm
F	505 mm
G	720 mm
H	600 mm
I	570 mm

VOLANO B2



SPECIFICHE / SPECIFICATIONS
SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE

Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	265 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	176 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	190x165 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche| Schnittbreite	0 -1,35 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	33 kg

OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / OPTIONEN

Piedistallo | Stand | Socle | Standfuß	58x58x78h cm 45 kg

- Particolari in alluminio
- Piatto raccoglitore in acciaio inox
- Lama in acciaio cromato

- Aluminium parts
- Stainless steel receving tray
- Chromed steel blade

- Éléments en aluminium
- Plateau de récolte en acier inox
- Lame en acier chromé

- Elementen aus Aluminium
- Auffangplatte aus Edelstahl
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

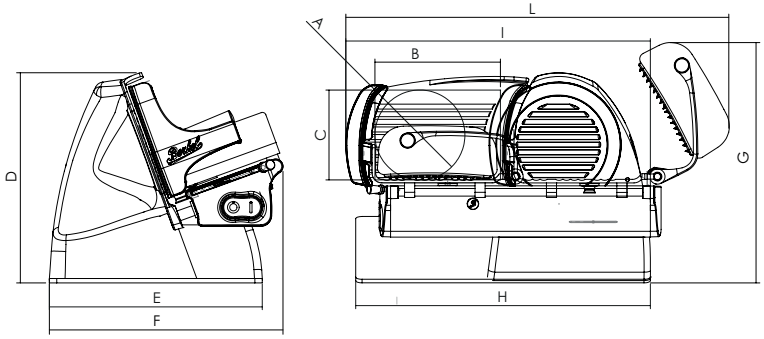
DIMENSIONI / DIMENSIONS
DIMENSIONS / ABMESSUNGEN

A	176 mm
B	190 mm
C	165 mm
D	395 mm
E	330 mm
F	460 mm
G	675 mm
H	530 mm
I	570 mm
L	33 mm

DIMENSIONE IMBALLO / PACKAGING DIMENSIONS
DIMENSIONS EMBALLAGE / ABMESSUNGEN INKLUSIVE VERPACKUNG

Modello| Model Modèle | Modelle	**Lunghezza** | Lenght Longueur | Länge	**Profondità** | Depth Profondeur | Tiefe	**Altezza** | Height Hauteur | Höle	**Peso** | Weight Poids | Gewicht
B2	86cm	79 cm	66 cm	50 kg
Piedistallo | Stand Socle | Sockel	70 cm	73 cm	100 cm	76 kg

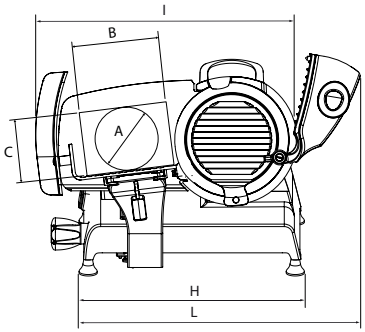
HOME LINE 200-250

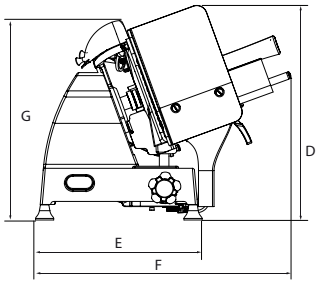


DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / ABMESSUNGEN	**HL200**	**HL250**
A	140 mm	183 mm
B	200 mm	200 mm
C	140 mm	183 mm
D	284 mm	315 mm
E	290 mm	290 mm
F	318 mm	340 mm
G	325 mm	353 mm
H	450 mm	450 mm
I	470 mm	552 mm
L	640 mm	660 mm

SPECIFICHE / SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE	**HL200**	**HL250**
Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	195 mm	250 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	140 mm	183 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	200x140 mm	200x183 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -20 mm	0 -20 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	12,5 kg	14,5 kg
Potenza motore | Motor raiting Puissance moteur | Motorleistung	0,19 kW	0,19 kW
Specifiche elettriche | Electrical specifications Caractéristiques électriques | Elektrische Eigenschaften	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

RED LINE 220-250

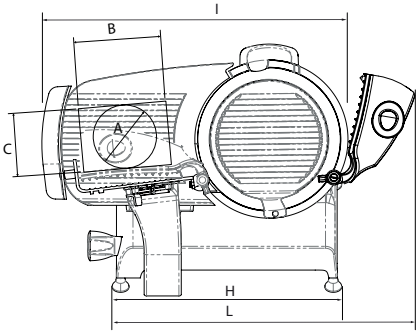


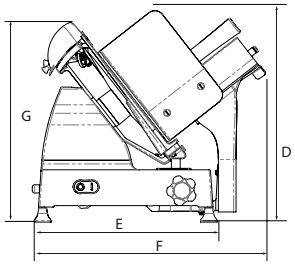


DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / ABMESSUNGEN	**RL220**	**RL250**
A	168 mm	178 mm
B	185 mm	185 mm
C	160 mm	175 mm
D	395 mm	420 mm
E	320 mm	320 mm
F	505 mm	505 mm
G	390 mm	390 mm
H	435 mm	435 mm
I	490 mm	515 mm
L	580 mm	570 mm

SPECIFICHE / SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE	**RL220**	**RL250**
Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	220 mm	250 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund)	168 mm	178 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	185x160 mm	185x175 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -14 mm	0 -14 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	22 kg	22 kg
Potenza motore | Motor raiting Puissance moteur | Motorleistung	0,19 kW	0,19 kW
Specifiche elettriche | Electrical specifications Caractéristiques électriques | Elektrische Eigenschaften	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz

RED LINE 300

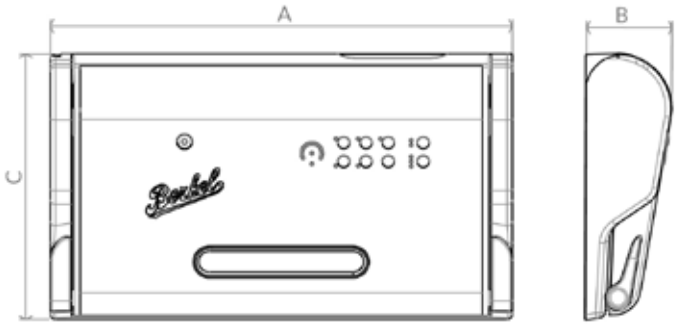




DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / ABMESSUNGEN	**RL300**
A	230 mm
B	245 mm
C	225 mm
D	480 mm
E	380 mm
F	475 mm
G	430 mm
H	485 mm
I	635 mm
L	630 mm

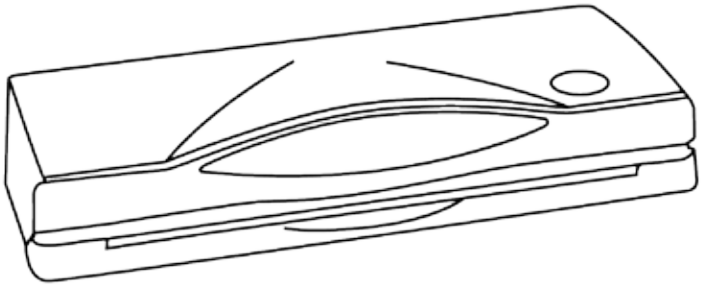
SPECIFICHE / SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS / TECHNISCHE MERKMALE	**RL300**
Diametro lama | Blade diameter Diamètre Lame | ø Messer	300 mm
Capacità di taglio circolare | Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire | Schnittgröße (rund))	230 mm
Capacità di taglio rettangolare | Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire | Schnittgröße (rechteckig)	245x225 mm
Spessore fetta | Slice thickness Épaisseur de tranche | Schnittbreite	0 -14 mm
Peso | Weight Poids | Gewicht Netto	27 kg
Potenza motore | Motor raiting Puissance moteur | Motorleistung	0,31 kW
Specifiche elettriche | Electrical specifications Caractéristiques électriques | Elektrische Eigenschaften	230 V - 50 Hz

VACUUM



Dimensioni macchina / Machine Dimensions Dimension machine / Größe des Gerätes 440x245x113h mm	**Peso Macchina** / Machine weight Poids machine / Gewicht der Maschine 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)	
Protezione / Protection Protection / Schutz	Termica di sicurezza auto ripristinante | Self-resetting thermal safety Thermique de sécurité auto-régénératrice | Selbstrückstellende, thermische Sicherheit	
Tipo pompa / Pump Type Type pompe / Pumpentyp	Doppia pompa con pistoni autolubrificanti | Double pump with self-lubricating pistons Double pompe pistons-autolubrifiants | Doppelte Pumpe mit selbstschmierenden Kolben	
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		Sfiato camera del vuoto Vacuum chamber venting Ventilation chambre à vide Entlüftung Vakuumkammer Automatico all'apertura Automatic upon opening Automatique à l'ouverture Automatisch bei Öffnung
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 macchina / Machine Dimensions Dimension machine / Größe des Gerätes 390x140x80h mm	**Peso Macchina** / Machine weight Poids machine / Gewicht der Maschine 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	
Protezione / Protection Protection / Schutz	Termica di sicurezza auto ripristinante | Self-resetting thermal safety Thermique de sécurité auto-régénératrice | Selbstrückstellende, thermische Sicherheit	
Tipo pompa / Pump Type Type pompe / Pumpentyp	1 pompa | 1 pump | 1 pompe | 1 Pumpe	
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		Sfiato camera del vuoto — Manuale Vacuum chamber venting — Manual Ventilation chambre à vide — Manuel Entlüftung Vakuumkammer — Manuell
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	

COLTELLI | KNIVES | COTEAUX | MESSER

ELEGANCE
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)

Lama: Liscia, senza denti / *Blade: Plain blade / Lame: Lame lisse / Klinge: glatte Klinge*

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

ADHOC
Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4034 X46 Cr 13 (durezza fino a 54 hrc)
Material: Forged stainless steel 1.4034 X46 Cr 13 (hardness of up to 54 hrc)
Matériau: Forgé en acier inox 1.4034 X46 Cr 13 (dureté jusqu'à 54 hrc)
Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4034 X46 Cr 13 *(Härte von bis zu 54 HRC)*

Lama: Liscia o seghettata / *Blade: Plain or serrated blade / Lame: Lame lisse ou dentée / Klinge: glatte Klinge oder Wellenschliff*

Impugnatura: Composta da due guancette assemblate con rivetti in alluminio
Handle: Consists of two scales assembled with aluminium rivets
Manche: Composé de deux plaquettes assemblées avec des rivets en aluminium
Griff: Bestehend aus zwei Hälften, die mit Aluminiumnieten miteinander verbunden sind

SYNTHESIS
Materiale: Tranciato in acciaio inox 1.4034 X46 Cr 13 (durezza fino a 54 hrc)
Material: Sheared stainless steel 1.4034 X46 Cr 13 (hardness of up to 54 hrc)
Matériau: Découpé en acier inox 1.4034 X46 Cr 13 (dureté jusqu'à 54 hrc)
Material: Geschert aus Edelstahl 1.4034 X46 Cr 13 *(Härte von bis zu 54 HRC)*

Lama: Liscia o seghettata / *Blade: Plain or serrated blade / Lame: Lame lisse ou dentée / Klinge: glatte Klinge oder Wellenschliff*
Impugnatura: Composta da due guancette assemblate con rivetti in acciaio inox
Handle: Consists of two scales assembled with stainless steel rivets
Manche: Composé de deux plaquettes assemblées avec des rivets en acier inox
Griff: Bestehend aus zwei Hälften, die mit Edelstahl miteinander verbunden sind

MAXI
Materiale: Tranciato in acciaio inox 1.4034 X46 Cr 13 (durezza fino a 54 hrc)
Material: Sheared stainless steel 1.4034 X46 Cr 13 (hardness of up to 54 hrc)
Matériau: Découpé en acier inox 1.4034 X46 Cr 13 (dureté jusqu'à 54 hrc)
Material: Geschert aus Edelstahl 1.4034 X46 Cr 13 *(Härte von bis zu 54 HRC)*

Lama: Liscia, senza denti / *Blade: Plain blade / Lame: Lame lisse / Klinge: glatte Klinge*

Impugnatura: Composta da due guancette assemblate con rivetti in alluminio
Handle: Consists of two scales assembled with aluminium rivets
Manche: Composé de deux plaquettes assemblées avec des rivets en aluminium
Griff: Bestehend aus zwei Hälften, die mit Aluminiumnieten miteinander verbunden sind

CAYMAN

Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4034 X46 Cr 13 (durezza fino a 54 hrc)
Material: Forged stainless steel 1.4034 X46 Cr 13 (hardness of up to 54 hrc)
Matériau: Forgé en acier inox 1.4034 X46 Cr 13 (dureté jusqu'à 54 hrc)
Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4034 X46 Cr 13 *(Härte von bis zu 54 HRC)*

Lama: Seghettata / *Blade: Serrated blade / Lame: Lame dentée / Klinge: glatte Wellenschliff*

Impugnatura: Composta da due guancette assemblate con rivetti in alluminio
Handle: Consists of two scales assembled with aluminium rivets
Manche: Composé de deux plaquettes assemblées avec des rivets en aluminium
Griff: Bestehend aus zwei Hälften, die mit Aluminiumnieten miteinander verbunden sind

CLASSIC

Materiale: Tranciato in acciaio inox 1.4034 X46 Cr 13 (durezza fino a 54 hrc)
Material: Sheared stainless steel 1.4034 X46 Cr 13 (hardness of up to 54 hrc)
Matériau: Découpé en acier inox 1.4034 X46 Cr 13 (dureté jusqu'à 54 hrc)
Material: Geschert aus Edelstahl 1.4034 X46 Cr 13 *(Härte von bis zu 54 HRC)*

Lama: Liscia o seghettata / *Blade: Plain or serrated blade / Lame: Lame lisse ou dentée / Klinge: glatte Klinge oder Wellenschliff*

Impugnatura: Composta da due guancette assemblate con rivetti in acciaio inox
Handle: Consists of two scales assembled with stainless steel rivets
Manche: Composé de deux plaquettes assemblées avec des rivets en acier inox
Griff: Bestehend aus zwei Hälften, die mit Edelstahl miteinander verbunden sind

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)

Lama: Liscia, senza denti / *Blade: Plain blade / Lame: Lame lisse / Klinge: glatte Klinge*

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

SERRAMANICO

Materiale: Tranciato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc) / Damasco San Mai 67 VG10 (durezza fino a 60hrc)
Material: Sheared stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc) / Damascus San Mai 67 VG10 (hardness of up to 60hrc)
Matériau: Découpé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc) / Damascus San Mai 67 VG10 (dureté jusqu'à 60hrc)
Material: Geschert aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC) / Damascus San Mai 67 VG10 (Härte von bis zu 60HRC)

Lama: Liscia, senza denti / *Blade: Plain blade / Lame: Lame lisse / Klinge: glatte Klinge*

Impugnatura: Composta da guancette avvitate con viti torx
Handle: Consists of scales assembled with torx screws
Manche: Composé de plaquettes assemblées avec des vis torx
Griff: Bestehend aus Hälften, die mit Schraube miteinander verbunden sind

OUTDOOR

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

Lama: Liscia, senza denti / *Blade: Plain blade / Lame: Lame lisse / Klinge: glatte Klinge*

Impugnatura: Composta da guancette avvitate con viti torx
Handle: Consists of scales assembled with torx screws
Manche: Composé de plaquettes assemblées avec des vis torx
Griff: Bestehend aus Hälften, die mit Schraube miteinander verbunden sind

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)

Lama: Liscia, senza denti / *Blade: Plain blade / Lame: Lame lisse / Klinge: glatte Klinge*

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

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

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_2_2020