

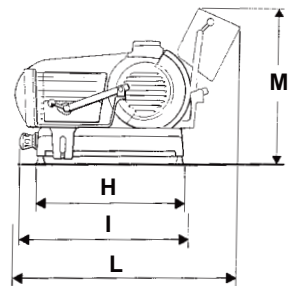
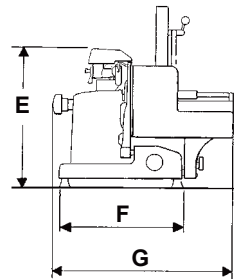
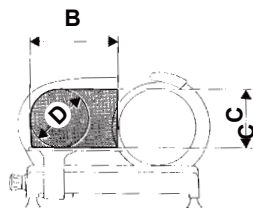
GERMAN

GERMAN

GERMAN 25-30



GERMAN



B C D E F G H I L M

mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
GERMAN 25	230	180	180	440	350	510	440	630	740	570	250	0 - 14	27	0,3	230/50/1 - 400/50/3
GERMAN 30	260	230	230	480	400	570	520	650	820	550	300	0 - 14	37	0,3	230/50/1 - 400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale
- Perfetta per il taglio di carne, salumi e formaggi
- Dimensioni compatte
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-14mm
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio
- Affilatoio incorporato (removibile)

IT

- Professional electric slicer
- Perfect for cutting meat, cured meats and cheese
- Compact size slicer
- Aluminum product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- 0-14 mm thickness adjustment knob
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener
- Built-in sharpener (removable)

EN

- Trancheuse électrique professionnelle
- Parfaite pour la coupe de viande, charcuterie et fromages
- Dimensions compactes
- Presse-produit en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-14mm
- Parties extractibles pour le nettoyage: disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir
- Aiguisoir intégré (amovible)

FR

- Elektrische Schneidemaschine für den professionellen Gebrauch
- Perfekt zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Abmessungen
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für sanftere Gleiteigenschaften
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-14 mm
- Abnehmbare Teile für schnelle und einfache Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Restehalter, Abstreifer und Schlitten
- Eingebauter Messerschärfer (auch abnehmbar)

DE



GERMAN

OPTIONAL
12 - 56 - 97 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
- 56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
- 97 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (vela, lama, paralama)
- 174 Finitura Berkel Easy-Cleaning Technology* (lama)
- 175 Lama seghettata
- 176 Lama seghettata e finitura Berkel Easy-Cleaning Technology*
- 164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
- 173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante

**Berkel Easy-Cleaning Technology: Antiaderente + Antigraffio*

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
- 56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (gauge plate, blade, blade cover)
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* coating (blade)
- 175 Serrated blade
- 176 Serrated and Berkel Easy-Cleaning Technology* coated blade
- 164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
- 173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath

**Berkel Easy-Cleaning Technology: NO frictions and TOP cleanability*

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
- 56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
- 97 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (voile, lame, couvre-lame)
- 174 Revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning* (lame)
- 175 Lame de coupe dentelée
- 176 Lame de coupe dentelée et revêtue Technologie Berkel Easy-Cleaning*
- 164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
- 173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente

GERMAN

**Technologie Berkel Easy-Cleaning: antiadhésif + anti-rayures*

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
- 56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
- 97 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
- 174 Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung (Messer)
- 175 Gezackte Klinge
- 176 Gezackte Klinge und Berkel Easy-Cleaning Technology* beschichtung
- 164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
- 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche

**Berkel Easy-Cleaning Technology: keine Reibung und maximale Reinigungsfähigkeit*

DE