

*Berkel*  
Red.  
Since 1898.



VAN BERKEL INTERNATIONAL



# Aufschnittmaschinen Domina- Linie

Jahrgang 2020

---



# Produktbeschreibung

---

**Die Domina-Linie** ist das Spitzenmodell der professionellen elektrischen Aufschnittmaschinen von Berkel für die "ikonischen roten" Liebhaber. Speziell für den MMR (Massenmarkt-Einzelhandel) entworfen und entwickelt, kann die Domina-Linie die Bedürfnisse all jener Kunden erfüllen, die kompromisslos auf der Suche nach Top-Schneideleistung, höchstem Sicherheitsstandard und einer einfachen Reinigung sind, die in dieser Kategorie ihresgleichen sucht, um einfache und schnelle Schneidvorgänge mit einer damit verbundenen Senkung der Betriebskosten zu erzielen. Alle Maschinen dieser Produktlinie wurden entwickelt, um in jeder Kategorie die beste auf dem Markt verfügbare Leistung zu bieten. Sie kombinieren das elegante Design aller Berkel-Schneidemaschinen, das bei dieser spezifischen Linie durch alle roten Tecno-Polymer-Details aufgewertet wird, mit der besten Funktionalität. Nichts wurde dem Zufall überlassen, jedes Detail bringt dem Benutzer einen operativen Nutzen. Domina ist in den technischen Konfigurationen Gravity, Vertical Salumeria und Vertical Macelleria mit einer Auswahl verschiedener Klingen-Durchmesser von 315 mm bis 370 mm erhältlich.

---



# Höhepunkte - Leistung (1/2)

---

- Klinge aus 100Cr6-Stahl, die beste auf dem Markt, für einen perfekten Schnitt und für eine längere Haltbarkeit des Schärfens
  - Erhöhte Dicke der Grundplatte (für ein Gesamtgewicht der Maschine zwischen 40 kg und 50 kg in den verschiedenen Versionen) und rote Tecno-Polymer-Füße mit rutschfesten Gummieinlagen für absolute Stabilität während des Schneidevorgangs
  - Messplatte und Messerabdeckung mit Superglide®-Technologie zur Verringerung von Produktfriktionen und zur Vermeidung von Produkterwärmung, um den Originalgeschmack zu erhalten
  - 38 ° abgestufter Speiseteller, um den Durchgang des Materials und den Fall der Scheibe zu erleichtern (bei Gravitationsmodellen)
  - IP67-Motor und wasserdichter Schaltkasten für einen vollständigen Schutz vor Flüssigkeiten bei Reinigungsarbeiten
  - Getriebeübersetzung zur vollen Ausnutzung der Motorleistung für einen perfekten Schnitt auch bei Produkten mit hoher Dichte
-

- Gleitbuchse mit Teflonbehandlung für einfache und erhöhte Schnittgeschwindigkeit
  - Vollständig abgedichtete Schalttafel aus Edelstahl IP67 und lebensmitteltaugliche Silikondichtungen an jedem exponierten Teil
  - Sehr dünnes Restprodukt zur Minimierung von Abfallmaterial
  - Breiterer Nahrungsmittelteller (340 mm) für eine perfekte Positionierung aller Produkte
  - Verriegelungs-/Entriegelungshebel für die Nahrungsmittelplatte, um das Produkt leicht zu positionieren und es während des Schneidevorgangs fixiert zu halten
  - Drehknopf zum Öffnen der Messplatte mit 14 Millimeter Einstellpositionen für eine genaue Regulierung
  - Messplatte mit einer schrägen 15° -Öffnung, um den Ausweg aus dem Produkt während des Schneidens zu erleichtern (bei Schwerkraftmodellen)
  - Leicht entfernbarer Stahlabweiser
  - Herausnehmbarer Schärfer mit einem Betriebssystem mit nur einer Bewegung zur Vermeidung von Schärfungsfehlern durch die Bediener
-



# Highlights - Leistung



Erhöhte Dicke der Grundplatte und Tecno-Polymer-FüÙe mit rutschfesten Gummieinlagen

Verriegeln/Entriegeln des Speiseplattenhebels

Drehknopf zum Öffnen der Lehrenplatte mit 14-mm-Einstellung



# Highlights - Leistung

Klinge aus 100Cr6-Stahl

Messplatte und  
Blattabdeckung mit  
Superglide®-Technologie

Vollständig abgedichtete  
Schalttafel aus Edelstahl  
IP67 und  
lebensmitteltaugliche  
Silikondichtungen

Gleitbuchse mit  
Teflonbehandlung





# Höhepunkte - Prestazioni

Abnehmbarer Schärfer mit  
einem Betriebssystem mit  
einem einzigen Handgriff

Breiterer  
Nahrungsmittelteller  
(340 mm)

Sehr dünnes  
Restprodukt





# Highlights - Leistung

Getriebe-Getriebe

Leicht entfernbarer  
Stahlabweiser

IP67-Motor und  
wasserdichter  
Schaltkasten





# Höhepunkte - Reinigung und Hygiene

---

- Grundplatte aus Aluminiumlegierung, die aus einer einzigen Form hergestellt wurde, um die Abwesenheit von Spalten zu erreichen (nicht bei 370er Versionen)
  - Im Gussteil oder im Inneren der Lebensmittelplatte integrierte Flüssigkeitsauffangwanne für perfekte Hygiene und Reinigung
  - Entleerungsvorrichtung mit geneigter Überdruckplatte zur Reinigung von Flüssigkeiten (bei Schwerkraftmodellen)
  - Abnehmbarer Presshalter aus Edelstahl und Aluminiumlegierung mit Edelstahlstiften für perfekte Hygiene und zur Beschleunigung der Reinigungsvorgänge
  - Großer Abstand zwischen Klinge und Motor zur Erleichterung und Beschleunigung der Reinigungsarbeiten
  - Hebesystem für Lebensmittelteller zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten
-



# Höhepunkte - Reinigung und Hygiene

Großer Raum für die  
Reinigung



Die Grundplatte wurde aus einer  
einigen Form hergestellt, so  
dass keine Lücken entstehen  
(nicht bei 370 Versionen)



# Höhepunkte - Hygiene & Pulizia

Hebesystem für Speiseteller



Abnehmbare  
Nahrungsmittelplatte aus  
Edelstahl und Presshalter  
für Produkte aus  
Aluminiumlegierung mit  
Edelstahlnägeln



# Höhepunkte - Reinigung und Hygiene

In die Speisenplatte  
integrierte  
Flüssigkeitsauffangwanne



In das Gussteil integrierte  
Flüssigkeitsauffangwanne

Schrägsur-  
Plattenentwässerer





# Highlights - Sicherheit

---

- Vollständiger Verschluss der Messplatte für maximale Sicherheit bei Reinigungsvorgängen und CE-Block zur Verhinderung des Öffnens der Platte, wenn diese nicht an ihrem Platz ist
- Unterstütztes Öffnungssystem für den Presshalter des Produkts (bei vertikalen Modellen), um ein versehentliches Lösen zu verhindern und eine einfache Positionierung des Produkts zu ermöglichen
- Entschärfte Position der Fleischpresse, um ein versehentliches Auslösen zu verhindern (bei Schwerkraftmodellen)
- EIN/AUS-Schalter mit gut sichtbaren LEDs
- Aluminium-Ringschutz für erhöhte Sicherheit
- Ergonomische Tecno-polymer rote Berkel-Bedienelemente in bequemer Position, um die Anstrengungen des Bedieners zu minimieren
- ~~Bedienfeld aus Edelstahl IP67 mit bündig abschließender EIN-Taste zur Verhinderung eines versehentlichen Starts~~

Edelstahl-Bedienfeld IP67  
mit bündig eingelassener  
EIN-Taste

EIN/AUS-Schalter mit  
gut sichtbaren LEDs

Rote ergonomische  
Tecno-Polymer-  
Bedienelemente





# Highlights - Sicherheit

Vollständiger Verschluss  
der Messplatte und des  
CE-Blocks



Unterstütztes System zum  
Öffnen von Presshalterungen für  
Produkte

Ringschutz  
aus  
Aluminium



# Produktpalette

Verticale Macelleria



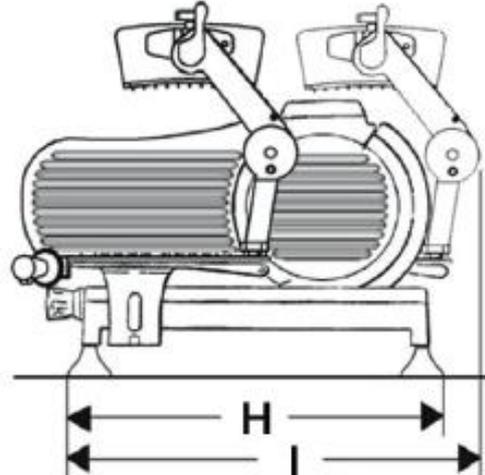
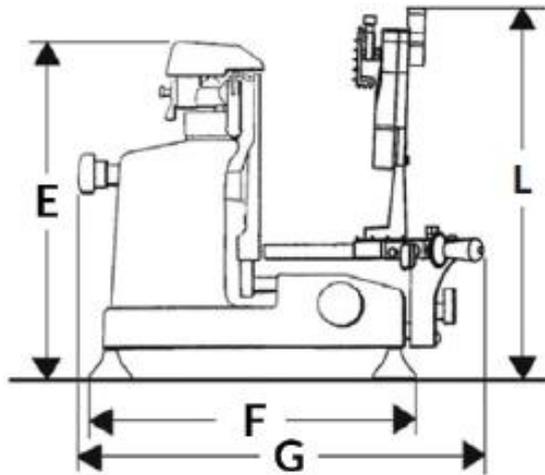
Gravità



- 8 Portioniervorrichtung: Gewichtsdetektor
- 12 Edelstahlrohr für Gemüseschneiden Ø 135 mm
- 56 Versenkte Füße (2 versenkte Füße 12 cm + 2 erhöhte Füße 10 cm) für begrenzte Stützflächen
- 81 Verstellbare Seitenwand (55 mm hoch) zum weiteren Festziehen des Produkts
- 97 Teflonbeschichtung (Messplatte, Klinge, Klingenabdeckung)
- 100 Verstellbare Seitenwand (20 mm hoch) für perfekte Verriegelung von Produkten mit kleinen Abmessungen
- 130 Schnelle Klingenentfernungseinheit zum Entfernen von Klingen ohne Einsatz von Werkzeugen
- 139 Klingenentnahmescheibe aus Edelstahl (alle Klingen-Durchmesser)
- 164 Verpackungslack in RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Schneidemaschinen
- ~~• 173 Hebevorrichtung zum Anheben der Schneidemaschine und zum Reinigen der darunterliegenden Fläche~~
- 191 Nicht-Standard-Logo-Einführung



# Produktblatt - Vertikale Salumeria



DIMENSIONI DIMENSIONS   MASSE		
SLL315	SLL350	SLL370
E 510 mm	E 550 mm	E 560 mm
F 450 mm	F 480 mm	F 530 mm
G 640 mm	G 670 mm	G 720 mm
H 560 mm	H 590 mm	H 640 mm
I 650 mm	I 710 mm	I 800 mm
L 670 mm	L 680 mm	L 670 mm



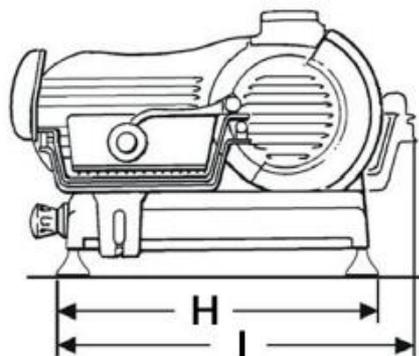
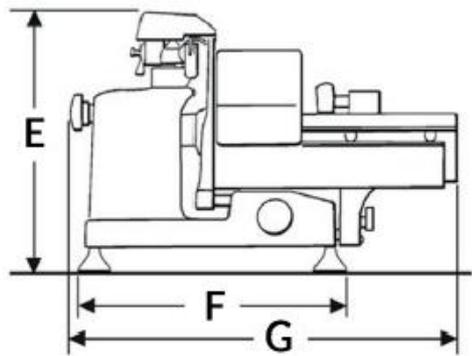
# Produktblatt - Verticale Salumeria



	SPECIFICHE   SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS   TECHNISCHE MERKMALE		
	SLL315	SLL350	SLL370
ø Lama   ø Blade ø Lame   ø Messer	315 mm	350 mm	370 mm
Spessore taglio   Cut thickness Épaisseur de coupe   Schnittbreite	0 - 14 mm	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Peso netto   Net weight Poids net   Nettogewicht	40 kg	45 kg	56 kg
Capacità di taglio circolare Capacity (circle)   Capacité (cercle) Leistung (Kreis)	225 mm	270 mm	280 mm
Capacità di taglio rettangolare Capacity (rectangle) Capacité (rectangle) Leistung (Rechteck)	290x225h mm	320x270h mm	350x280h mm
Potenza motore   Motor rating Puissance moteur   Motorleistung		0,30 - 0,35 kW	
Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften		V - Hz 120/60/1 V - Hz 220/60/1 V - Hz 230/50/1 V - Hz 400/50/3	



# Produktblatt - Vertikale Macelleria



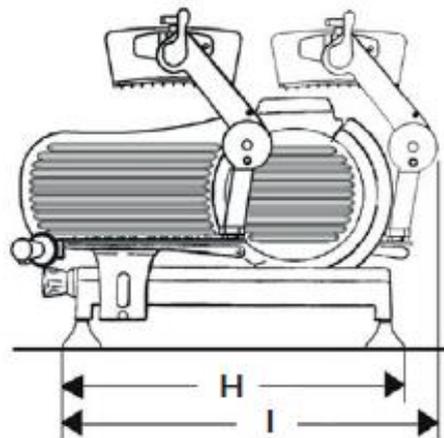
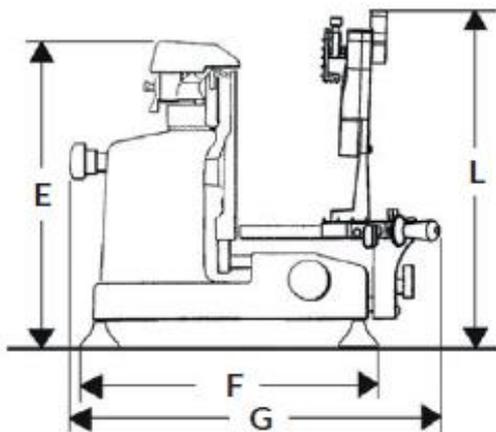
DIMENSIONI DIMENSIONS   MASSE		
SLH315	SLH350	SLH370
E 515 mm	E 550 mm	E 560 mm
F 450 mm	F 460 mm	F 530 mm
G 650 mm	G 710 mm	G 800 mm
H 560 mm	H 570 mm	H 640 mm
I 670 mm	I 670 mm	I 750 mm



# Produktblatt - Vertikale Macelleria



SPECIFICHE   SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS   TECHNISCHE MERKMALE			
	SLH315	SLH350	SLH370
Ø Lama   Ø Blade Ø Lame   Ø Messer	315 mm	350 mm	370 mm
Spessore taglio   Cut thickness Épaisseur de coupe   Schnittbreite	0 - 25 mm	0 - 24 mm	0 - 25 mm
Peso netto   Net weight Poids net   Nettogewicht	38 kg	45 kg	56 kg
Capacità di taglio circolare Capacity (circle)   Capacité (cercle) Leistung (Kreis)	225 mm	270 mm	260 mm
Capacità di taglio rettangolare Capacity (rectangle) Capacité (rectangle) Leistung (Rechteck)	270x225h mm	320x270h mm	370x260h mm
Potenza motore   Motor rating Puissance moteur   Motorleistung		0,30 - 0,35 kW	
Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften		V - Hz 120/60/1 V - Hz 220/60/1 V - Hz 230/50/1 V - Hz 400/50/3	



DIMENSIONI DIMENSIONS   MASSE		
SLG315	SLG350	SLG370
E 510 mm	E 550 mm	E 560 mm
F 450 mm	F 480 mm	F 530 mm
G 640 mm	G 670 mm	G 720 mm
H 560 mm	H 590 mm	H 640 mm
I 650 mm	I 710 mm	I 800 mm
L 670 mm	L 680 mm	L 670 mm

*Berkel*

# Produktblatt - Gravità



SPECIFICHE   SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS   TECHNISCHE MERKMALE			
	SLG315	SLG350	SLG370
Ø Lama   Ø Blade Ø Lame   Ø Messer	315 mm	350 mm	370 mm
Spessore taglio   Cut thickness   Epaisseur de coupe   Schnittbreite	0 - 14 mm		
Peso netto   Net weight Poids net   Gewicht Netto	40 kg	45 kg	56 kg
Capacità di taglio rettangolare Capacity (rectangle) Capacité (rectangle) Schnittleistung (rechteckig)	290x225h mm	320x270h mm	350x280h mm
Capacità di taglio circolare Capacity (circle) Capacité (cercle) Schnittleistung (rund)	225 mm	270 mm	280 mm
Potenza motore   Motor rating Puissance moteur   Motorleistung	0,30-0,35 kW		
Specifiche elettriche   Electrical specifications   Caractéristiques électriques   Elektrische Eigenschaften	120/60/1 - 220/60/1 - 230/50/1 - 400/50/3 V - Hz		



***Thank you.***



VAN BERKEL  
INTERNATIONAL

Via Ugo Foscolo, 22  
21040 – Oggiona Santo Stefano (VA) – Italy  
Tel +39 0331 990 825  
Email: [info@berkelinternational.com](mailto:info@berkelinternational.com)  
**[www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com)**

---