



VAN BERKEL INTERNATIONAL

PROXIMA SERIES

B800

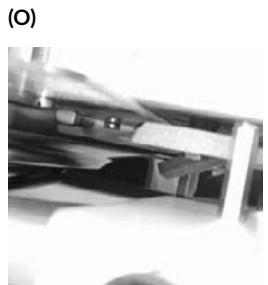
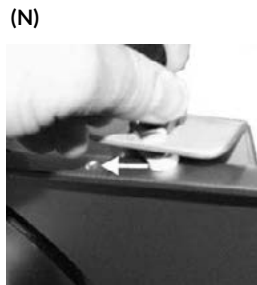
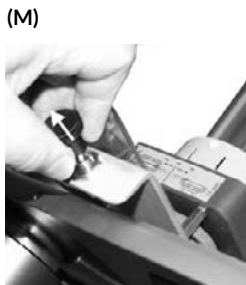
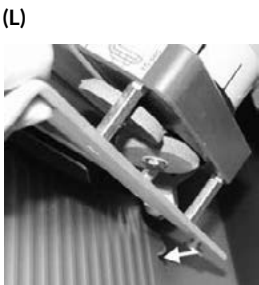
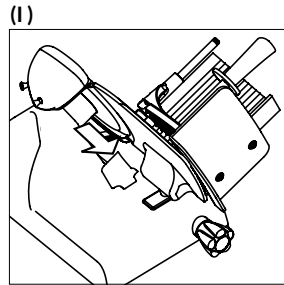
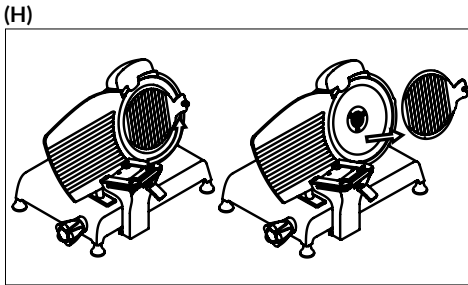
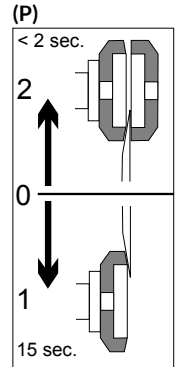
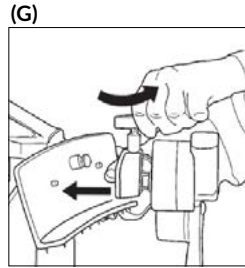
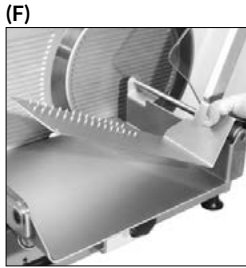
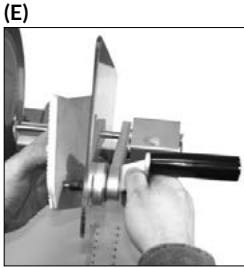
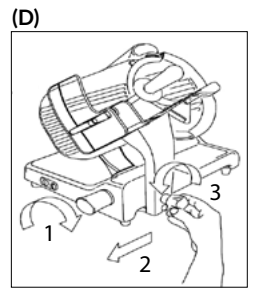
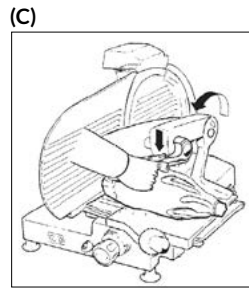
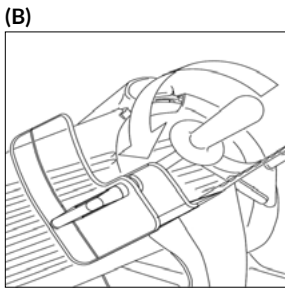
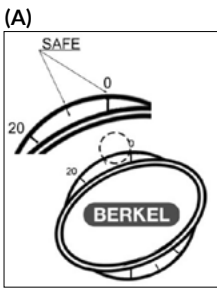
B834

B834E

GEBRAUCHSANLEITUNG

Berkel
Red.
Since 1898.

OMAS
Food technology



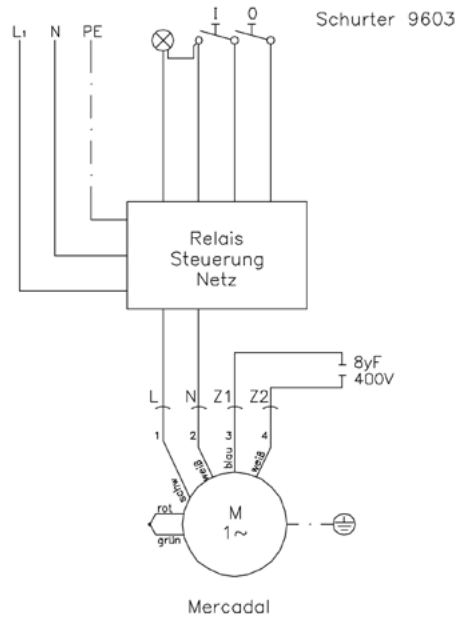
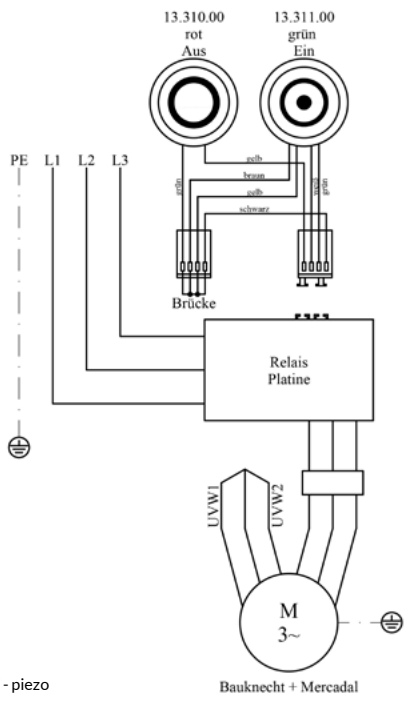
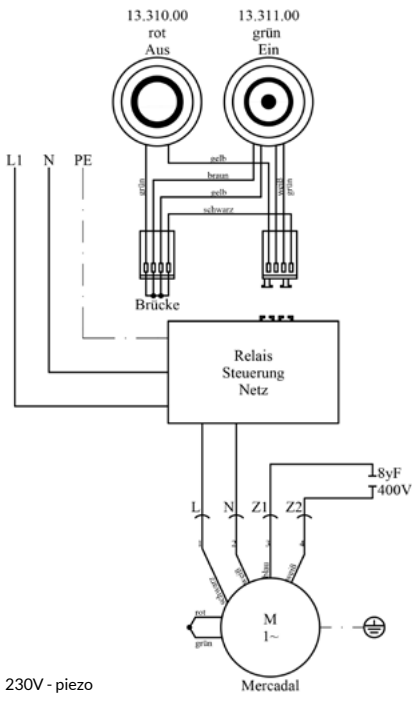
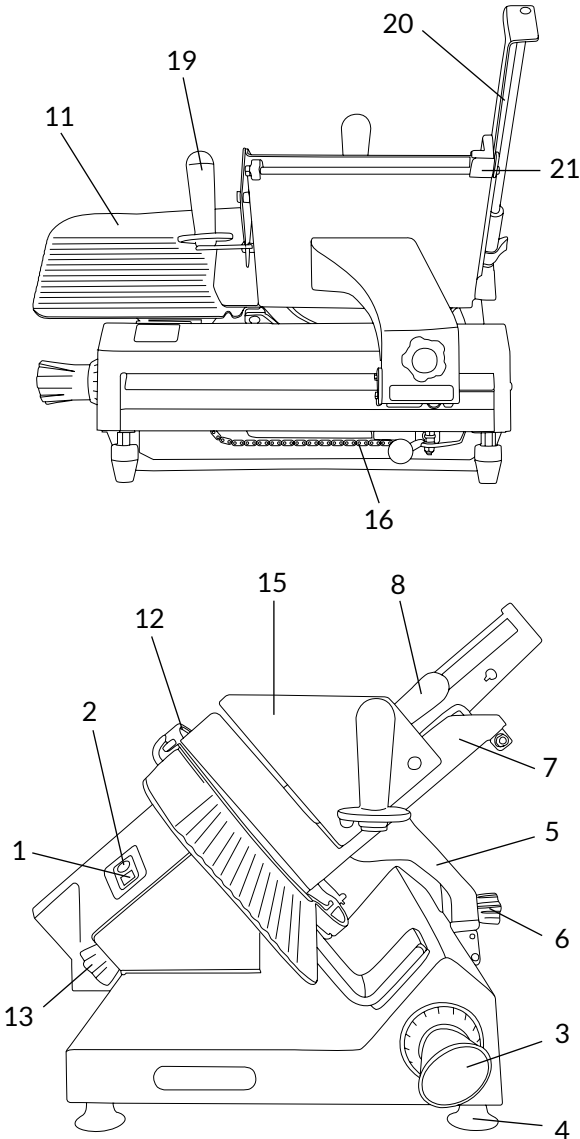


Fig. 2
Abb. 2
Obr. 2
Afb. 2
Bild 2

GEBRAUCHSANLEITUNG: Elektrische aufschnittmaschinen linie 800

MODELL:

SCB800, SCB834, SCB834E

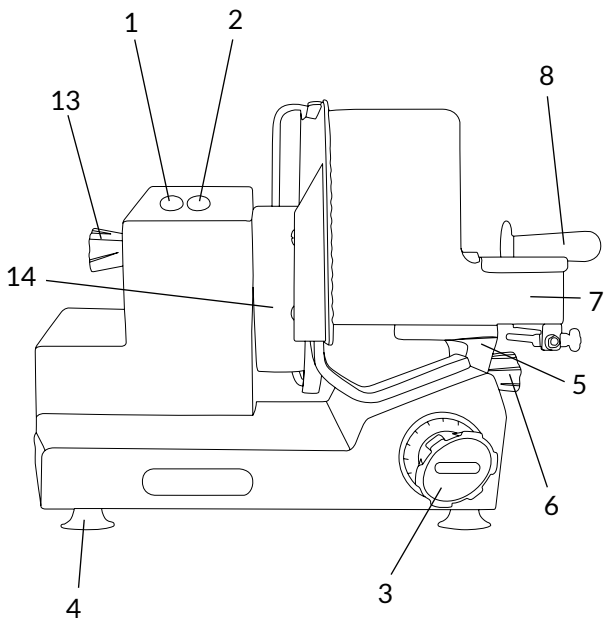


SCB800

HAUPTBESTANDTEILE

1. Starttaster
2. Stoptaste
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
5. Schlittentisch
6. Schlittensperrknopf
7. Meat table
8. Griff anschlagplatte
11. Platte fuhrerlehr
12. Messer
13. Messerspannstange
15. Sicherheitsvorrichtung Fleischhalter
16. Führungssachse des Schlittens
19. Griff
20. Führungssachse des Produkthalters
21. Einstellstange

Abb. 2



SCB834 - SCB834E

HAUPTBESTANDTEILE

1. Starttaster
2. Stoptaste
3. Reglerknopf für die schnittdick
4. Fuss
5. Schlittentisch
6. Schlittensperrknopf
7. Schneidgutplatte
8. Griff anschlagplatte
9. Messerabdeckung (messerschutz)
10. Anschlagplatte
11. Platte fuhrerlehr
12. Messer
13. Fixierschraube
14. Restehalter
15. Daumenschutz
16. Führungsachse des Schlittens
17. Produkthalterplatte
18. Geriffelter Drehknopf der Produkthalterplatte

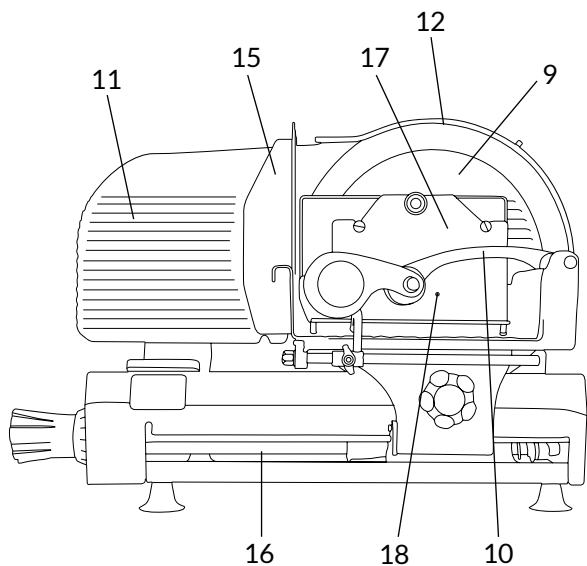


Abb. 2

BESCHREIBUNG

Professionelle Aufschnittmaschinen mit kreisrundem Messer, die ausschließlich zum Aufschneiden von Lebensmitteln des Typs und der Größe bestimmt sind, die in der vorliegenden Anleitung genannt werden. Die Hauptbestandteile des Gerätes werden in Abbildung 2 gezeigt. Der Schaltplan ist in Abbildung 1 dargestellt.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die in dieser Anleitung beschriebenen Geräte sind konform mit den Richtlinien 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG, 2003/108/EG und 2011/65/EG, mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den entsprechenden Normen wie EN 1974:1998 +A1, EN60204-1, EN60335-1 und EN60335-2-64.



SICHERHEIT

Zu Ihrer Sicherheit möchten wir Sie bitten, unbedingt die folgenden Anweisungen zu befolgen:

- Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie aufmerksam alle Anweisungen;
- Das Produkt ist nicht zum Gebrauch durch Kinder geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur nach entsprechender Anweisung und wenn Sie sich in einwandfreiem körperlichem und geistigem Zustand befinden;
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall anders als in der vorliegenden Anleitung beschrieben;
- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Abschnitt "Ins-

tallation";

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn sich dieses in perfektem baulichem und mechanischem Zustand befindet und auch die entsprechende Anlage einwandfrei funktioniert;
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, zu dem Unbefugte und vor allem Minderjährige keinen Zugang haben;
- Seien Sie beim Verwenden des Gerätes stets hochkonzentriert und lassen Sie sich nicht ablenken;
- Lassen Sie das Gerät nicht von Personen verwenden, die diese Anleitung nicht gelesen und verstanden haben;
- Tragen Sie bei der Verwendung keine flatternden Kleidungsstücke oder weiten Ärmel;
- Gestatten Sie während des Schneidvorgangs niemandem, außer dem Bediener, sich dem Gerät zu nähern;
- Die Beschilderung am Gerät darf nicht entfernt, überdeckt oder verändert werden und ist im Falle einer Beschädigung umgehend zu ersetzen;
- Die transparente Schutzvorrichtung darf nicht entfernt und die mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen dürfen nicht verändert werden;
- Es dürfen ausschließlich die zugelassenen Produkte aufgeschnitten werden; versuchen Sie niemals, nicht zugelassene Produkte zu schneiden;
- Halten Sie den Ablagebereich für die Aufschnittware, den gesamten Arbeitsbereich um das Gerät und den Fußboden im Arbeitsbereich immer sauber und trocken;
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Fläche zum Abstützen oder zum Ablegen von Gegenstän-

den, die nicht für den Schneidvorgang erforderlich sind;

- Benutzen Sie die Aufschnittmaschine nicht, wenn der Abstand zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring des Messers 6 mm infolge der normalen Abnutzung übersteigt. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Hersteller oder an eine autorisierte Kundendienststelle, um das Messer auswechseln zu lassen;
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit provisorischen oder nicht isolierten "fliegenden" elektrischen Verbindungen;
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels und der Kabeldurchführung am Gerät und ersetzen Sie diese bei Bedarf zeitnah. Wenden Sie sich dafür an Fachpersonal;
- Halten Sie das Gerät bei einem Defekt, ungewöhnlicher Funktionsweise, Verdacht auf einen Bruch, nicht korrekten Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen sofort an;
- Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer erst vom Stromnetz;
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware nur auf den Schlitten bzw. entfernen Sie sie von selbigem, wenn dieser vollständig zurückgesetzt ist und sich der Reglerknopf für die Schnittdicke in der sicheren Position befindet;
- Verwenden Sie zum Bewegen der Schneidgutplatte ausschließlich den am Arm angebrachten Manövriergreif oder den Griff der Anschlagplatte;
- Es ist nicht zulässig, für das Aufschneiden andere Zubehörteile als jene zu benutzen,

die vom Hersteller für die Ausstattung des Gerätes vorgesehen sind.

Der Hersteller übernimmt keinerlei direkte oder indirekte Verantwortung für Schäden infolge unsachgemäßer Verwendung, nicht autorisierter Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät sowie der Verwendung nicht originaler Zubehör- und Ersatzteile.

Das Gerät darf nicht im Freien bzw. an Orten verwendet werden, wo es den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist. Außerdem darf es nicht in Umgebungen mit Dampf, Rauch oder korrosiven bzw. abrasiven Pulvern, mit Brand- oder Explosionsgefahr oder in Umgebungen benutzt werden, in denen die Verwendung von Explosionsschutzkomponenten vorgeschrieben ist.

Umgebungsbedingungen für den Betrieb:

- Temperatur:
zwischen -5°C und +40°C
- Max. Feuchtigkeit 95%

NICHT AUFSCHNEIDEN:

- gefrorene Lebensmittel;
- tiefgekühlte Lebensmittel;
- Lebensmittel mit Knochen (Fleisch und Fisch);
- alle anderen nicht zu Ernährungszwecken vorgesehenen Produkte.

RESTRISIKEN

Der Sicherheitsring um das Messer ist im Einklang mit der europäischen Norm EN 1974:1998 +A1 konstruiert; trotzdem beseitigt der Schutz die Schneid Gefahr im Bereich der Schneide nicht vollständig.

⚠ ACHTUNG! *Schneid Gefahr! Halten Sie Ihre Hände beim Reinigen und Schleifen des Messers unbedingt möglichst weit vom nicht geschützten Bereich entfernt. Es wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen.*

INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf eine gut nivellierte, glatte, trockene und dem Gewicht des Gerätes und des Schneidgutes angemessene Fläche in einer Höhe von maximal 90 cm.

⚠ WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Bewegung des Schlittens und das Aufladen des Schneidguts auf diesen durch nichts beeinträchtigt werden.

Das Gerät muss in unmittelbarer Nähe einer Steckdose gemäß EWG-Richtlinie installiert werden, die nach den geltenden Normen mit Folgendem ausgestattet ist:

- FI/LS-Schalter;
- automatischer Fehlerstromschutzschalter;
- Erdungsanlage.

Vergewissern Sie sich, bevor sie das Gerät anschließen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes denen auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.

⚠ ACHTUNG! Kontrollieren Sie bei Geräten, die mit einem Drehstrommotor ausgestattet sind, die Ausrichtung des Messers. Nachdem Sie geprüft haben, dass das Messer in der sicheren Position geschlossen ist, drücken Sie die Start-Taste (1) zum

Starten des Gerätes: Wenn Sie sich das Messer von der Seite der Schneidgutplatte ansehen, muss es sich entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, in Richtung Bedienerseite unten (Abb. B).

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

⚠ ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneid Gefahr! Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (3) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Abb. A).

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist; anderenfalls drücken Sie die Abschalttaste (2);
- Setzen Sie die Schneidgutplatte (7) vollständig zurück in Richtung Bediener und bringen Sie sie so in die Beladeposition;
- Heben Sie die Anschlagplatte (8) an und bringen Sie sie in die Ruhestellung;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware auf die Schneidgutplatte:
 - das Schneidgut auf den Schlitten gegen die Wand der Schneidgutplatte neben der Seitenwand des Schlittens auf Bedienerseite legen; die Anschlagplatte durch Ausüben eines gewissen Drucks blockieren;
 - bei der Schwerkraftausführung wird das Schneidgut durch sein Eigengewicht gegen die Platte gedrückt;
- Stellen Sie die Schnittdicke mithilfe des entsprechenden Reglerknopfes (3) ein. Betätigen Sie das Messer (18) durch Betätigen der Start-Taste (1). Den Produkthaltergriff greifen und eine andere Schneidbewegung

beginnen;

- Bei Senkrechtschneidern helfen Sie sich mit dem Griff der Anschlagplatte, wenn das Gewicht oder die Größe des Produktes Größe einzig aufgrund der Wirkung der Schwerkraft kein zufriedenstellendes Schneidergebnis ermöglicht (834, 834E);

- Bringen Sie den Reglerknopf der Schnittdicke am Ende des Schneidvorganges wieder in die sichere Position und setzen Sie den Schlitten zurück. Halten Sie die Bewegung des Messers durch Betätigen der Stopp-Taste (2) an.

REINIGUNG

Halten Sie das Gerät stets sauber. Wenn das Gerät genutzt wird, muss es mindestens einmal am Tag oder, bei Bedarf, häufiger gereinigt werden. Wenn das Gerät länger nicht genutzt wurde, sollte es auch vor der Wiederbenutzung gereinigt werden.

! ACHTUNG! Stromschlaggefahr! Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, ziehen Sie seinen Stecker aus der Steckdose und bringen Sie den Reglerknopf der Schnittdicke in die sichere Position.

! ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr! Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Schnittdicke (3) in der sicheren Position (Position 0) befindet (Abb. A).

Zu verwendende Reinigungsmittel:

WASCHEN SEIN KEIN GERÄTETEIL IM GESCHIRRSPÜLER! Verwenden Sie ausschließlich warmes Wasser und schäumendes, biologisch

abbaubares Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert von 7-8, ein weiches Schwammtuch und eine mittelharte Nylonbürste für die spitzen Teile der Schneidgut- und der Anschlagplatte. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Strahlwasser, Dampf oder ähnlichen Methoden.

Reinigung

Entfernen der Produkthalterplatte:

- mit Einstellknopf zur Scheibenstärke (3) in Sicherheitsstellung (Abb. A, Abb. D-1), den Schlitten (5) bis zum Anschlag in Richtung Benutzer zurückziehen (Abb. D-2);
- den geriffelten Drehknopf der Produkthalterplatte (18) lösen (Abb. E);
- die Produkthalterplatte leicht nach unten drücken (Abb. F);
- die Produkthalterplatte (17) abnehmen.

Den Schlitten zur Seite kippen

- Den Verriegelungsknopf (7) des Schlittens lösen;
- den Schlitten (6) zurück in Richtung Bediener ziehen;
- den Schlitten zur Seite kippen.

! ACHTUNG! Den Schlitten nicht zur Seite kippen, wenn die Anschlagplatte noch offen ist. Den Schlitten immer vorsichtig und ohne Kraftaufwendung kippen!

! ACHTUNG! Den Reglerknopf für die Schnittdicke in die Sicherungsposition „0“ bringen.

Entfernen der Messerabdeckscheibe (Abb. H)

- Den Griff der Fixierschraube (13) entgegen den Uhrzeigersinn drehen und so lockern;
- auf den Griff Fixierschraube

drücken und die Messerabdeckscheibe zum Entdecken anheben.

! ACHTUNG! Nach Entfernen der Messerabdeckung hält eine Verriegelungsvorrichtung die Rotation des Messers an.

Entfernen des Restehalters (Abb. I)

Das Abstreifblech nach oben ziehen und nach vorne herausnehmen.

Fahren Sie dann mit der Reinigung der folgenden Teile fort:


- Messer: Drücken Sie einen feuchten Lappen auf die Oberfläche des Messers und bewegen Sie ihn dann langsam von der Mitte nach außen, wie in der Abbildung gezeigt; gehen Sie sowohl auf der Seite der Messerhaube als auch auf der gegenüberliegende Seite vor. Trocknen Sie das Messer auf dieselbe Weise mit einem trockenen Tuch ab. Schalten Sie das Gerät während der Reinigung NIEMALS ein;
- Sicherheitsring: Verwenden Sie zum Reinigen des Bereichs zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring eine kleine halbsteife Nylonbürste. Achten Sie darauf, die Hände nicht zu weit an das Messer anzunähern;
- Gerätekorpus: Reinigen Sie den Gerätekorpus mit einem feuchten Lappen oder Schwamm und spülen Sie ihn dann mit warmem Wasser ab. Sorgfältig abtrocknen;
- Schleifvorrichtung: 1) Den Korpus mit einem feuchten Lappen und die Schleifscheiben mit einer kleinen halbsteifen Nylonbürste reinigen; 2) Den Schleifapparat nicht in Wasser tauchen. Die Schleif-

scheibe kann leicht von der Schleifgruppe entfernt werden, indem sie in Pfeilrichtung herausgezogen wird (Abb. G). Für ein gutes Schleifergebnis sollte die Schleifscheibe stets sauber gehalten werden. Schmutz und Fett mit Alkohol und einer kleinen Bürste mit halbsteifen Nylonborsten entfernen.

INSTANDHALTUNG

Schleifen

Wie häufig das Messer geschliffen werden muss, hängt von der Verwendung des Gerätes ab.

 **ACHTUNG!** Jeder Schleifapparat ist mit der Seriennummer der Maschine versehen: nur den "27 SCHLEIFAPPARAT" benutzen.

Der Gebrauch eines anderen Schleifapparats kann schwere Verletzungen verursachen oder die Maschine beschädigen. Niemals andere Schleifapparate verwenden. Der Schleifapparat ist mit zwei dünnen Schleifsteinen versehen, von denen einer zum Schärfen und der andere zum Entfernen der Grate dient.

Vor dem Schleifen:

1. Sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist;
2. den Drehgriff zur Stärkeeinstellung in Sicherheitsstellung bringen;
3. die Messplatte zur Stärkeeinstellung vollständig öffnen;
4. den Schlitten in die Mitte positionieren;
5. den Produkthalter anheben;
6. den Schleifapparat so an der Stärkeplatte montieren, dass der Kegel des Schleifapparats in den Schlitz am Boden der

Stärkeplatte passt (Pfeilrichtung - L);

7. den Stift an der Oberseite des Schleifapparats in Pfeilrichtung herausziehen und den Schleifapparat über die Kante der Stärkeplatte (M) bewegen;

8. den Schleifapparat mit herausgezogenem Stift zur Vorderseite in Richtung Messer (Pfeilrichtung) bewegen, damit der Stift in das Loch der Stärkeplatte (N) einrastet;

9. Die Schleifsteine sind nun in richtiger Stellung, das Messerschneide liegt zwischen den beiden Schleifsteinen;

10. die Maschine einschalten;

11. das gelbe Handrad des Schleifapparats für etwa 15 Sekunden in Richtung 1 drehen (Abb. P);


12. die Maschine ausschalten;

13. zur Entfernung der Grate, das gelbe Handrad für etwa 2 Sekunden in Richtung 2 drehen;

14. das gelbe Handrad auf 0 drehen.

Den Schleifapparat entfernen:

1. die Maschine ausschalten;
2. den Stift des Schleifapparats aufrecht stellen;
3. den Schleifapparat zur rechten Seite kippen;
4. den Schleifapparat entfernen;
5. eine vollständige Nassreinigung vornehmen.

 **ACHTUNG!** Die Schleifscheibe kann leicht von der Schleifgruppe entfernt werden, indem sie in Pfeilrichtung herausgezogen wird. Für ein gutes Schleifergebnis sollte die Schleifscheibe stets sauber gehalten werden. Schmutz und Fett mit Alkohol und einer kleinen Bürste mit halbsteifen Nylonborsten entfernen.

Schmierem

Nach einer gewissen Betriebsdauer kann es erforderlich werden, die Führungen des Schlittens zu schmieren. Wir empfehlen, das Schmierem einmal pro Monat vorzunehmen. Verwenden Sie nur nicht saures Öl (wir empfehlen Vaselineöl). Keine pflanzlichen Öle verwenden.

Zum Schmierem, die Führungsachse des Schlittens einölen.


ASSISTENZ

Der Verpackung liegen keine Ersatzteile bei. Sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten (wie Austausch oder Reparatur von Messer, Riemen, elektrischen Bauteilen, strukturellen Teilen usw.) dürfen ausschließlich von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, bringen Sie das Gerät möglichst zum Hersteller oder zu einer autorisierten Kundendienststelle.

Für Informationen zu Kundendienststellen, wenden Sie sich an:

service@berkelinternational.com.

 **ACHTUNG!** Das Messer muss ausgetauscht werden, wenn der Abstand zwischen der Messerschneide und dem Innenrand der Schutzvorrichtung 6 mm übersteigt.

GARANTIE UND HAFTUNG

Der Hersteller liefert Geräte mit einer Garantielaufzeit von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Garantie deckt einzig Defekte ab, wenn das Gerät sachgemäß und im Einklang mit den vorgesehenen Betriebsbedin-

gungen laut Anleitung genutzt wurde. Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch Folgendes verursacht werden: Transport, Unfähigkeit oder Fahrlässigkeit des Käufers, unsachgemäße Installation oder Positionierung, Verschleiß, Versorgung mit einer Spannung, die mehr als 10 % über der Nennspannung liegt. Darüber hinaus gilt die Garantie nicht für Verschleißteile wie das Messer und die Schleifscheiben der Schleifvorrichtung, sofern keine offensichtlichen Herstellungsfehler vorliegen.

Der Hersteller lehnt jede direkte und indirekte Verantwortung ab, die auf Folgendes zurückzuführen ist:

- Nichtbeachtung der Anweisungen der vorliegenden Anleitung;
- Gebrauch, der nicht den im

Aufstellungsland geltenden Normen entspricht;

- nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät;
- Verwendung nicht originaler Zubehör- oder Ersatzteile;
- außergewöhnliche Ereignisse.

Die Übertragung des Eigentums des Gerätes entbindet den Hersteller umgehend von jeglicher Verantwortung, mit Ausnahme der Einhaltung der Richtlinie 2006/42/EG (Haftung für jegliche Herstellungsfehler des Produktes).

Das Typenschild am Gerätesockel weist den Hersteller, den Gerätetyp, die technischen Informationen sowie die CE-Marke au.

ABBAU UND ENTSORGUNG

Das Gerät besteht aus Folgendem:

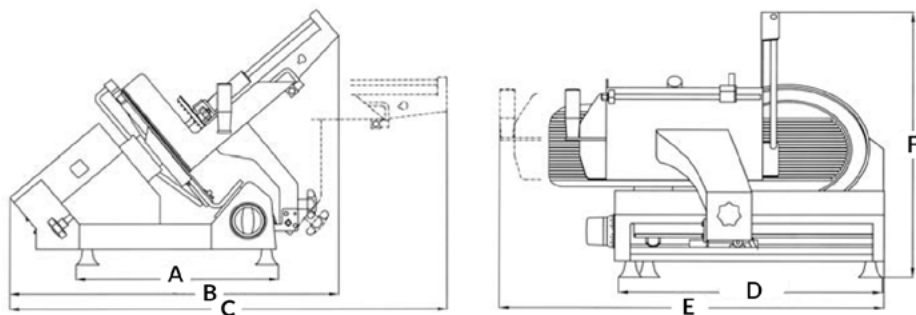
- Aluminiumlegierung;
- verschiedene Einsätze und Geräteteile aus Edelstahl;
- elektrische Komponenten und Stromkabel;
- Elektromotor;
- Kunststoff usw.

Wenn mit der Entsorgung Dritte beauftragt werden, wenden Sie sich ausschließlich an Firmen, die zur Beseitigung der obigen Materialien befugt sind. Das Gerät ist mit der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU konform. Es enthält Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können. Eine korrekte differenzierte Entsorgung erleichtert ihr Recycling. Geben Sie das Gerät an seinem Lebensende bei einer Sammelstelle ab. Weitere Informationen zur Entsorgung erhalten Sie bei den lokalen Behörden.

Problembhebung

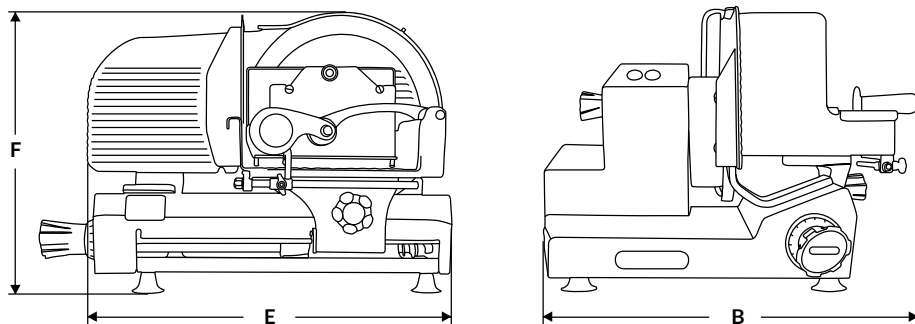
PROBLEM	MÖGLICH URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät schaltet sich bei Einschalten der Start-Taste nicht ein	Fehlende Stromversorgung oder defekter Steuerkreis	Prüfen Sie, dass der Stecker korrekt eingesetzt ist; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sie an eine Kundendienststelle
Bei Betätigung der Start-Taste startet das Gerät, aber die Leuchtanzeige des Betriebs geht nicht an	Leuchtanzeige defekt	Das Gerät nicht verwenden, wenn die Leuchtanzeige aus ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Zu hoher Widerstand beim Schneiden der Aufschnittware	Das Messer ist nicht geschliffen	Das Messer schleifen
Das Messer wird bei Belastung langsamer oder hält an	Der Riemen könnte locker oder beschädigt sein	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um den Riemen einstellen oder austauschen zu lassen
Bei Betätigen der Stopp-Taste hält das Gerät nicht an	Steuerkreis defekt	Das Gerät sofort anhalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und umgehend an den Kundendienst wenden
Übermäßiger Widerstand bei der Bewegung der beweglichen Geräteteile (Anschlagplatte, Schlitten)	Schmierung der Gleitführungen nicht regelmäßig durchgeführt	Schmierung regelmäßig durchführen

SCB800



MODELL	SCB800
A	420 mm
B	700 mm
C	950 mm
D	460 -550 mm
E	790 mm
F	550 mm
TECHNISCHE MERKMALE	
ø Messer	330 mm
Max. Schnittstärke	0 -25 mm
Schneidlänge	320 mm
Schneidhöhe	225 mm
Nettogewicht	48 kg
Motorleistung	0,35 kW
Abmessungen	700x790x55h mm
Geräuschpegel	<70 dB (A)

SCB834 - SCB834 E



MODELL	SCB834	SCB834E
B	700 mm	700 mm
E	790 mm	790 mm
F	550 mm	550 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
∅ Messer	330 mm	330 mm
Max. Schnittstärke	0-25 mm	0-25 mm
Schneidlänge	250 mm	320 mm
Schneidhöhe	220 mm	220 mm
Nettogewicht	48 kg	48 kg
Motorleistung	0,35 kW	0,35 kW
Abmessungen	640x590x430h mm	730x650x430h mm
Geräuschpegel	<70 dB (A)	<70 dB (A)

Anmerkung: Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.



Van Berkel International S.r.l.
via Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA) - ITALY
T +39 0331 214311
info@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com
www.omas1949.com