



VAN BERKEL INTERNATIO NAL

VOLANO SERIES

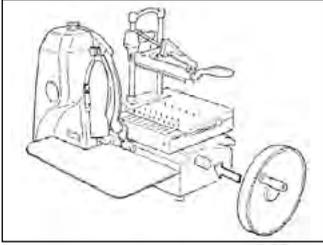
VOLANO B2, VOLANO B3,
VOLANO TRIBUTE, VOLANO P15,
VOLANO B114, VOLANO L16,
VOLANO B116

GEBRAUCHSANLEITUNG

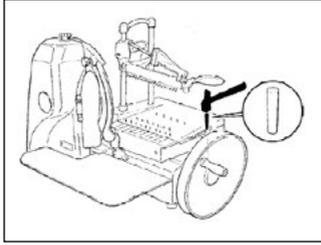
Berkel
Red.
Since 1898.

OMAS
Food technology

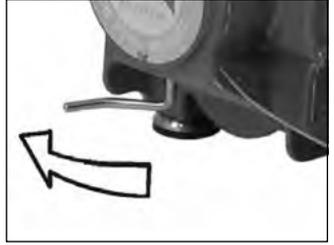
(Fig. 3-A)



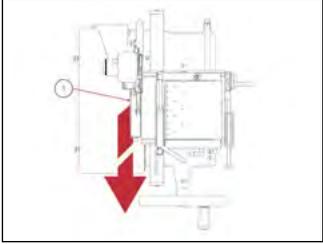
(Fig. 3-B)



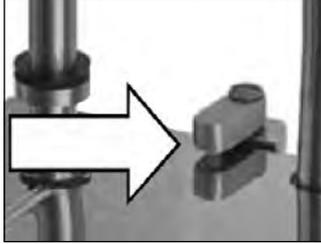
(Fig. 4)



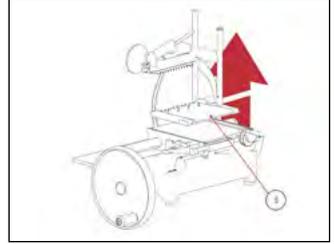
(Fig. 5-A)



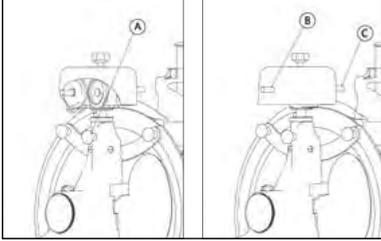
(Fig. 5-B)



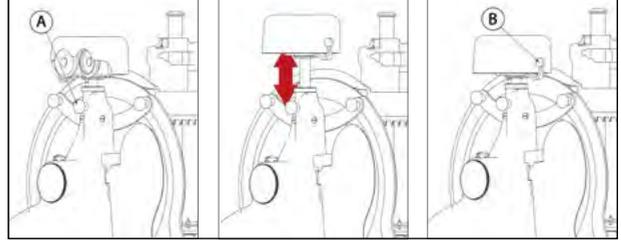
(Fig. 5-C)



(Fig. 6)



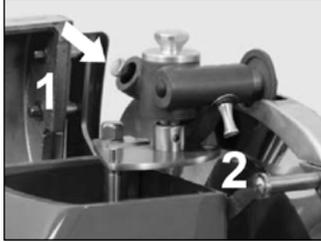
(Fig. 7)



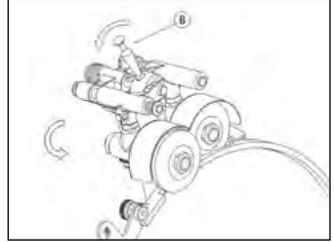
(Fig. 8)



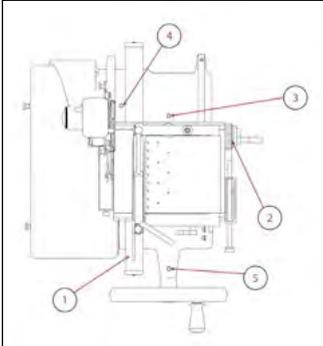
(Fig. 9)



(Fig. 10)



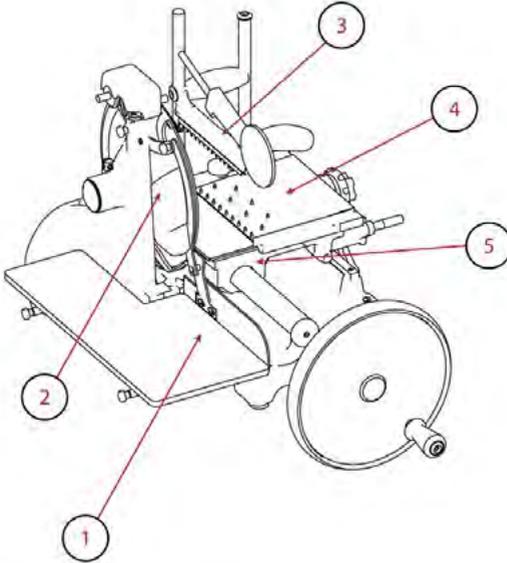
(Fig. 11)



GEBRAUCHSANLEITUNG: HANDBETRIEBENE AUFSCHNITTMASCHINE MIT SCHWUNGRAD

MODELLE:

B2, B3, Tribute, P15, L16, B114, B116



HAUPTBESTANDTEILE

1. Auffangteller
2. Restehalter
3. Schneidgutpresse
4. Schneidgutplatte
5. Schlitten
6. Schwungradgriff
7. Schwungrad
8. Gehäuse
9. Messerschutz
10. Senkrechtlauf der Schneidgutpresse
11. Hebel für schnelle Bewegung des Obertellers
12. Handrad für Vorwärtsbewegung des Obertellers
13. Reglerknopf für die schnittdicke
14. Messerabdeckung
15. Stützfuß
16. Messer
17. Schleifvorrichtung

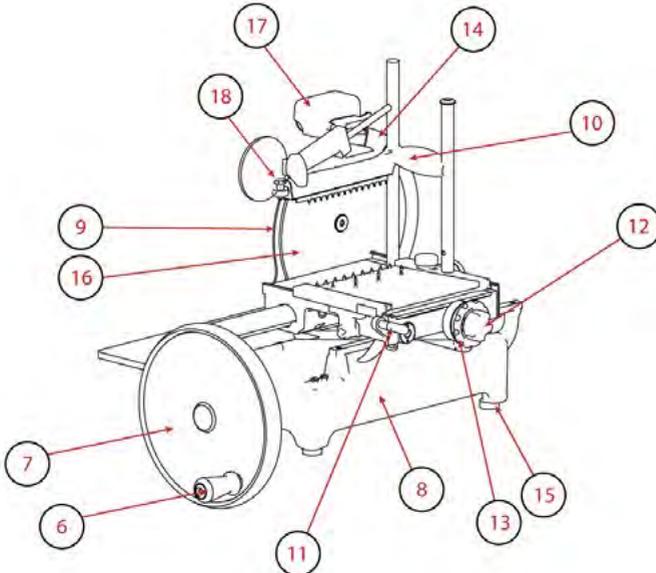


Abb. 1

BESCHREIBUNG

Schwungrad-Aufschnittmaschinen mit kreisrundem Messer, die ausschließlich zum Aufschnelden von Lebensmitteln des Typs und der Größe bestimmt sind, die in der vorliegenden Anleitung genannt werden. Die Hauptbestandteile des Gerätes werden in Abbildung 1 gezeigt.

SICHERHEIT

Die in dieser Anleitung beschriebenen Geräte erfüllen die europäischen Hygiene- und Sicherheitsstandards der aktuellen Bestimmungen.

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 „Installation“;
- 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;
- Gestatten Sie den Gebra-

uch des Gerätes niemandem, der die vorliegende Anleitung nicht gelesen und/oder verstanden hat;

- 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 Schutzvorrichtung darf nicht entfernt und die mechanischen 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 Bereich 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 Gegenständen, 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 auszuwechseln zu lassen;
- Halten Sie das Gerät bei einem Defekt, ungewöhnlicher Funktionsweise, Verdacht

auf einen Bruch, nicht korrekten Bewegungen oder ungewöhnlichen Geräuschen sofort an und fordern Sie den Eingriff von autorisiertem Kundendienstpersonal an;

- Tragen Sie bei den Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer schnitt- und rissfeste Schutzhandschuhe;
- Legen Sie die aufzuschneidende Ware nur auf der beweglichen Oberplatte ab bzw. entfernen Sie sie von selbiger, wenn die Platte vollständig zurückgesetzt ist (weit entfernt vom Messer) und der Schlitten sich vollständig in Richtung Bediener befindet;
- Lassen Sie die Platte während des Schneidvorgangs ausschließlich mithilfe des Schwungrades gleiten.
- Berühren Sie das Produkt während des Schneidvorgangs nie mit den Händen. Halten Sie die Hände immer vom Messer fern;
- Es ist nicht zulässig, für das Aufschnelden andere als die vom Hersteller für die Ausstattung der Maschine vorgesehene Zubehörteile zu benutzen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die die Folge von unsachgemäßem Gebrauch, von durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Änderungen und/oder Reparaturen sowie Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Gerätemodell geeigneten Ersatzteilen sind.

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 vorgesehene Produkte.

Restrisiken

Der Schutzring um das Messer schützt den Bediener vor dem versehentlichen Kontakt mit dem Messer; trotzdem kann dieser Schutz die Schneid Gefahr nicht vollständig beseitigen.

! ACHTUNG! 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

Wenn keine Standsäule (optional) verwendet wird, stellen Sie das Gerät auf eine gut nivellierte, glatte, trockene und dem Gewicht des Gerätes und des Schneidgutes angemessene Fläche. Stellen Sie sicher, dass die Bewegung von Schwungrad und Schlitten sowie das Aufladen des Schneidgutes durch nichts beeinträchtigt werden. Die empfohlene Höhe der Arbeitsfläche beträgt ca. 80 cm. Heben Sie das Gerät vorsichtig an und setzen Sie die Gummifüße in die zugehörigen Sitze des Sockels ein. Bei einigen Modellen können die vorderen Stützfüße abmontiert und in der gewünschten Position, je nach Tiefe der Arbeitsfläche, angebracht werden.

Um Transportschäden zu vermeiden, werden einige Modelle mit separatem, nicht montiertem Schwungrad geliefert.

Wenn das Schwungrad bei Lieferung des Gerätes nicht montiert ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Das Schwungrad auf die Welle setzen und die korrekte Übereinstimmung der Bohrungen der Muffe für Schwungrad und Welle überprüfen (Abb. 3-A).
- Den Konusstift in die Muffe einsetzen, wobei das spitze Ende (kleinerer Durchmesser) zur Muffe hin zeigen muss (Abb. 3-B).

! ACHTUNG! Ist der Stift korrekt positioniert, lässt er sich beinahe mühelos einfügen.

- auf den Stift klopfen, bis er vollständig eingeführt ist.

BEDIENUNG

- Sicherstellen, dass das Messer durch den Klingenschutz gut geschützt ist:

- Mit dem Klingenschutz-Sperrhebel, falls vorhanden (Abb. 4)
- Kontrollieren Sie, dass sich der Reglerknopf für die Stärke in der sicheren Position (Position "0") (13) befindet.

- Betätigen Sie das Schwungrad (7), um den Schlitten (5) bis an den vorderen Anschlag (Bediener) zu bewegen;

- Fahren Sie die Schneidgutplatte (4) mithilfe des Schnellvorschubsystems (11) oder des Vorschubsystems der Platte (12) vollständig zurück (weg vom Messer);

- Legen Sie die aufzuschneidende Ware auf die Schneidgutplatte;

- Nach dem model: a) Beide Griffe der Presse greifen und gleichzeitig nach unten schieben (10-18), bis das Werkstück eingespannt ist; b) den Gleithebel der Presse (10) greifen und bis zum Ende senken, den

Sperrgriff (18) greifen und auf das Werkstück schieben, bis es eingespannt ist;

- Die gewünschte Schnittdicke vorbereiten, dazu gleichzeitig den Griff drehen und die Stärke auswählen;

- Nähern Sie die Schneidgutplatte (Richtung Messer) mithilfe des Schnellvorschubsystems der Platte (11) oder des Vorschubsystems (12) an;

! ACHTUNG! Zwischen Produkt und Messer 0,5 bis 1 cm Freiraum lassen.

- Den Klingenschutz aufdecken, den Sperrhebel, falls vorhanden, verwenden, oder den Klingenschutz in Ruheposition bringen, um das Messer freizulegen.

! ACHTUNG Scharfes Messer, Schneid Gefahr!

Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten.

- Betätigen Sie das Schwungrad, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

! ACHTUNG Beschädigungsgefahr! Drehen Sie das Schwungrad des Wagens nicht in der entgegengesetzten Richtung; die umgekehrte Rotation des Schwungrads kann ernsthafte Schäden am Gerät verursachen.

- Während der Rückkehr des Schlittens (in Richtung Bediener) wird die mechanische Vorrichtung betätigt, die die Oberplatte quer in Richtung Messer bewegt;

- Wenn die Schneidgutplatte den Anschlag der Bewegung Richtung Messer erreicht, halten Sie an und heben Sie die Anschlagplatte an. Nutzen Sie

das Vorschubsystem oder das Schnellvorschubsystem der Platte, um diese vom Messer wegzubewegen. Legen Sie das Produkt wieder auf, blockieren Sie es erneut mit der Anschlagplatte und beginnen Sie wieder mit dem Aufschneiden;

- Zum Entnehmen des Werkstücks den gesamten Vorgang in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

**⚠ ACHTUNG Schneid-
fahr!** Nach dem Schneidvorgang den Hebel in entgegengesetzter Richtung drehen: der Schutzring legt sich über das Messer und räumt somit den Gefahrenzustand aus.

REINIGUNG

Die Maschinen müssen nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nach einem mehr oder weniger langen Stillstand müssen diese auch vor Gebrauch gereinigt werden. Tragen Sie schnitt- und rissfeste Schutzhandschuhe und führen Sie alle Arbeiten mit höchster Vorsicht aus.

Reinigungsprodukte:
Verwenden Sie ausschließlich Wasser und ein weiches Schwammtuch und bei Bedarf eine kleine halbstife Nylonbürste für die Bereiche von Schneidgut- und Anschlagplatte. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Strahlwasser, Dampf oder ähnlichen Methoden.

AUSEINANDERBAUEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer (9) gut bedeckt;
- Wird der Schneidschutz von einer Schraube gehalten, nehmen Sie diese und den Schneidschutz ab. Wird der

Schneidschutz nicht von einer Schraube gehalten, drehen Sie ihn von rechts nach links, um ihn zu öffnen.

- Entfernen Sie die Schale (Abb. 5-A);

- Die Schneidgutplatte entfernen: a) Ist an der Platte ein Sperrhebel vorhanden, drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 5-B), heben Sie nur die Platte an und nehmen Sie sie ab; b) Ist an der Platte ein Griff vorhanden, schrauben Sie diesen ab, heben Sie die Platte gemeinsam mit der Presse an (Abb. 5-C) und nehmen Sie sie ab; c) Sind keine Sperrvorrichtungen vorhanden, heben Sie die Platte gemeinsam mit der Presse an und nehmen Sie sie ab (Abb. 5-C).

- Die Auffangplatte herausziehen. Wird die Platte von zwei seitlichen Stiften verriegelt, müssen diese gelockert werden, bevor Sie die Platte herausziehen.

⚠ ACHTUNG! Bei einigen Modellen müssen Sie die Schneidgutplatte nach vorne schieben, bevor Sie sie gemeinsam mit der Anschlagplatte anheben können.

REINIGUNG

- 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;

⚠ WARNUNG! Schalten Sie die Aufschnittmaschine niemals ein, während

Sie das Messer reinigen.

- Sicherheitsring: Verwenden Sie zum Reinigen des Bereichs zwischen dem Messer und dem Sicherheitsring eine kleine halbstife Nylonbürste;

**⚠ ACHTUNG Scharfes
Messer, Schneid-
gefahr!**

Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten.

- Gerätekorpus: Reinigen Sie den Gerätekorpus mit einem feuchten Lappen oder Schwamm und spülen Sie ihn dann mit warmem Wasser ab. Sorgfältig abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer (9) gut bedeckt;

- Setzen Sie die Wanne wieder ein;

- Schließen Sie den Restehalter;

- Drehen Sie das Schwungrad (7) mithilfe seines Knopfes, um die bewegliche Schneidgutplatte (4) ganz nach vorn (in Richtung Bediener) zu bewegen;

- Bringen Sie die Schneidgutplatte mit einer senkrechten Bewegung von oben nach unten wieder in ihre Anfangsposition.

⚠ ACHTUNG: Bei einigen Modellen müssen Sie die Schneidgutplatte nach ihrer Positionierung in den Schlittentisch drücken, bis sie einrastet. Wenn vorhanden, schließen Sie den Hebel oder schrauben Sie den Knopf auf der Schneidgutplatte wieder an.

INSTANDHALTUNG

Schleifen des Messers
Wie oft das Messer geschliffen werden muss, hängt vom Ge-

brauch ab.

ACHTUNG! Scharfes Messer, Schneidgefahr!

Wenn das Messer nicht vom Schutz bedeckt ist, achten Sie besonders darauf, Ihre Hände weit vom ungeschützten Bereich entfernt zu halten.

Für den Schleifvorgang befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Modells:

FÜR DIE MODELLE

B2, B3, TRIBUTE (Abb. 6)

- Das Messer bei der Reinigung von Fettrückständen befreien

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt.

- Die Schneidgutplatte vom Messer entfernen

- Kontrollieren Sie die Haube der Schleifvorrichtung; wenn sie beweglich ist, heben Sie sie an.

- Den Verriegelungsknauf (A) falls vorhanden, lockern.

- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°.

- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert.

- Den Knauf, falls vorhanden, wieder verriegeln.

- Drücken Sie die Taste (B) etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad. Lassen Sie die Taste (B) los, drücken Sie die Taste (C) für 2-3 Sekunden, und lassen Sie sie los.

- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads.

- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleif-

vorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knauf fest.

- Schließen Sie die Kappe, falls vorhanden.

FÜR DAS MODELL

P15 (Abb. 7)

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;

- Lockern Sie den Feststellknauf der Schleifvorrichtung (A);

- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°;

- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;

- Ziehen Sie den Knauf wieder fest;

- Drehen Sie den Hebel entgegen den Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;

- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;

- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knauf fest.

FÜR DAS MODELL

B114 (Abb. 8)

- Das Messer bei der Reinigung von Fettrückständen befreien

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt.

- Die Schneidgutplatte vom Messer entfernen

- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180° (ABB)

- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab,

wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert.

- Schieben Sie den Schleifhebel (B) (Abb.) für etwa 10-15 Sekunden und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad.

- Lassen Sie den Schleifhebel los, drücken Sie die Taste (C) für 2-3 Sekunden, und lassen Sie sie los.

- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads.

- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knauf fest.

- Schließen Sie die Kappe, falls vorhanden.

FÜR DAS MODELL

B116 (Abb. 9)

- Das Messer bei der Reinigung von Fettrückständen befreien

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt.

- Die Schneidgutplatte vom Messer entfernen

- Heben Sie die Kappe der Schleifvorrichtung an.

- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180° in Richtung Messer

- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert.

- Drücken Sie die Taste (A) etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad. Lassen Sie die Taste (A) los, ziehen Sie den Hebel (B) für 2-3 Sekunden und lassen Sie ihn los.

- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads.

- Erst wenn das Messer still

steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position und ziehen Sie den Knauf fest.
- Schließen Sie die Kappe.

FÜR DAS MODELL L16 (Abb. 10)

- Vergewissern Sie sich, dass der Schutz das Messer gut bedeckt;

- Lockern Sie den Feststellknauf der Schleifvorrichtung;

- Heben Sie die Schleifvorrichtung an und drehen Sie sie um 180°;

- Senken Sie die Schleifvorrichtung vorsichtig wieder ab, wobei sich das Messer automatisch mittig zwischen den beiden Schleifscheiben positioniert;

- Ziehen Sie den Knauf fest;

- Drehen Sie den Hebel im Uhrzeigersinn für etwa 10-15 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;

- Drehen Sie den Hebel entgegen den Uhrzeigersinn für etwa 2-3 Sekunden lang und drehen Sie gleichzeitig das Schwungrad;

- Unterbrechen Sie die Rotation des Schwungrads;

- Erst wenn das Messer still steht, bringen Sie die Schleifvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position.

 **ACHTUNG: Beschädigungsgefahr!** Lassen Sie sich für den Vorgang des Abgratens nicht zu viel Zeit (nicht mehr als 2-3 Sekunden), um eine Beschädigung des Messers zu verhindern.

Schmierens (Abb. 11)

- Geben Sie einige Tropfen Öl auf die Stange (1) und in die Dichtung des Reglerknopfes für die Scheibendicke (2);

- Geben Sie einige Tropfen Öl in die Löcher (3 und 4);

- Geben Sie einige Tropfen Öl in die Dichtung zwischen Schwungrad und Korpus der Aufschnittmaschine (5);

- Betätigen Sie kurz das Schwungrad.

Verwenden Sie zum Schmieren nur nicht saure Öle (wir empfehlen Vaselineöl). Keine pflanzlichen Öle verwenden.

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 Betriebsbedingungen 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;

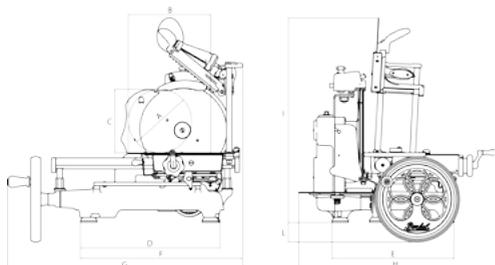
- Gebrauch, der nicht den im Aufstellungsland geltenden Normen entspricht;

- nicht autorisierte Änderungen und/oder Reparaturen am Gerät;

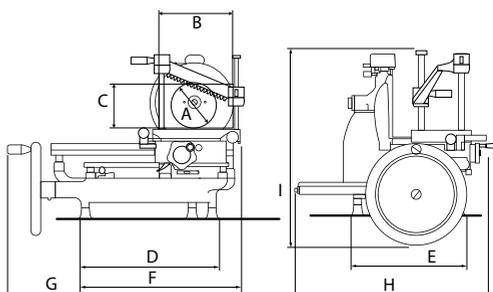
- Verwendung nicht originaler Zubehör- oder Ersatzteile;

- außergewöhnliche Ereignisse. Die Übertragung des Eigentums des Gerätes entbindet den Hersteller umgehend von jeglicher Verantwortung. Das Typenschild am Gerätesockel weist den Hersteller, den Gerätetyp und die technischen Informationen aus.

**VOLANO
TRIBUTE**

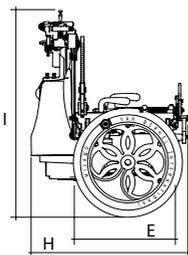
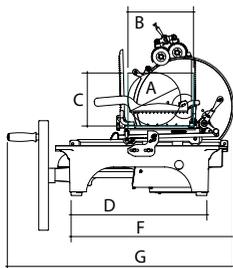


**VOLANO
P15**

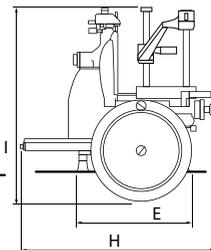
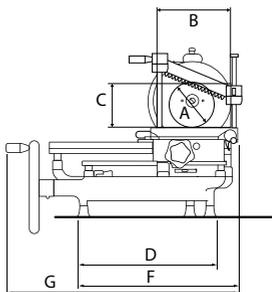


MODELL	TRIBUTE	P15
A	210 mm	180 mm
B	270 mm	210 mm
C	210 mm	180 mm
D	470 mm	430 mm
E	415 mm	250 mm
F	555 mm	505 mm
G	805 mm	720 mm
H	670 mm	600 mm
I	700 mm	570 mm
L	70 mm	
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	210 mm	180 mm
Schnittleistung (rechteckig)	270x210 mm	210x180 mm
Max. Schnittstärke	1,5 mm	3 mm
Kilngedurchmesser	300 mm	285 mm
Gewicht	52 Kg	60 kg

**VOLANO
L16**

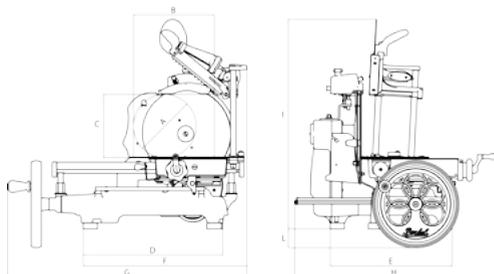


**VOLANO
B2**

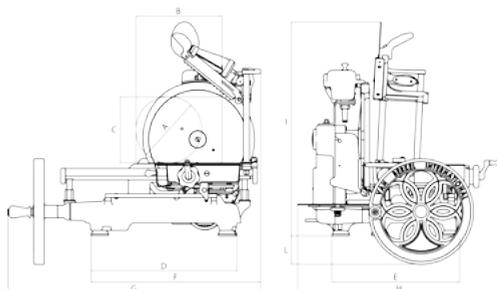


MODELL	L16	B2
A	210 mm	160 mm
B	260 mm	190 mm
C	200 mm	150 mm
D	305 mm	395 mm
E	640 mm	265 mm
F	880 mm	465 mm
G	600 mm	680 mm
H	545 mm	530 mm
I	750 mm	540 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	210 mm	160 mm
Schnittleistung (rechteckig)	260x200 mm	190x150 mm
Max. Schnittstärke	4 mm	2 mm
Kilngedurchmesser	350 mm	265 mm
Gewicht	105 Kg	60 kg

**VOLANO
B3**

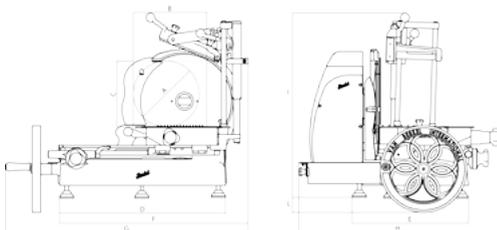


**VOLANO
B114**



MODELL	B3	B114
A	210 mm	215 mm
B	270 mm	280 mm
C	210 mm	215 mm
D	460 mm	470 mm
E	405 mm	415 mm
F	550 mm	555 mm
G	805 mm	825 mm
H	670 mm	670 mm
I	700 mm	700 mm
L	65 mm	95 mm
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	210 mm	215 mm
Schnittleistung (rechteckig)	270x210 mm	280x215 mm
Max. Schnittstärke	1,5 mm	1,5 mm
Kilngedurchmesser	300 mm	319 mm
Gewicht	46 Kg	55 kg

VOLANO B116



MODELL	B116	
A	260 mm	
B	290 mm	
C	260 mm	
D	590 mm	
E	550 mm	
F	755 mm	
G	960 mm	
H	780 mm	
I	720 mm	
L	60 mm	
TECHNISCHE MERKMALE		
Schnittleistung (rund)	260 mm	
Schnittleistung (rechteckig)	290x260 mm	
Max. Schnittstärke	4 mm	
Kilngedurchmesser	370 mm	
Gewicht	80 Kg	

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