

*Berkel*



VAN BERKEL INTERNATIONAL

# TS 8E - TL 12E



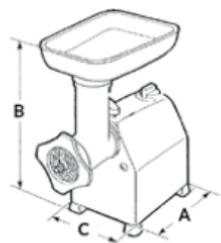
Professionelle Fleischwölfe, besonders geeignet für den Einsatz in kleinen Restaurants und Gemeinden. Diese Fleischwölfe können selbst die anspruchsvollsten Benutzer vollkommen zufrieden stellen. Präzise gebaut aus eloxiertem Aluminium für die Lebensmittelsicherheit und mit einem linearen Design, um bakterielle Rückstände zu vermeiden. Die Umkehrvorrichtung und die einfache Zerlegbarkeit der Fleischwolfgruppe machen ihren Einsatz besonders störungsfrei. Der Motor (einphasige Version) ist mit einer Überlastabschaltung versehen.

- Maschinenkörper aus eloxiertem Aluminium
- Trichter, Wolfscheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Externe Schneidgruppe zur leichten Reinigung leicht abnehmbar
- Vorwärtsmodus - Stopp - Rückwärtsmodus mit NVR-Gerät
- Maschine in Übereinstimmung mit den CE-Hygiene- und Sicherheitsnormen

TS 8E : Enterprise 1 S/S-Platte und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 62 mm)  
 Stundenleistung : 50/80 kg je nach Durchmesser der Plattenlöcher

TL 12E : Verfügbar in folgenden Versionen

Enterprise 1 S/S-Platte und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 70 mm)  
 Unger 2 S/S-Platten und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 70 mm)  
 Stundenleistung : 100/120 kg je nach Durchmesser der Plattenlöcher



	Potenza Power Pulsanza Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betrieisspannung	Produzione oraria Output/h. Diel/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 8E	500 600	230/50/1 400/50/3	50/80	13	210	380	170
TL 12E	500 600	230/50/1 400/50/3	100/120	14	210	380	170

*Berkel*

# TS 12E - TL 22E



Professionelle Tischfleischwölfe, die sich besonders für den Einsatz in Restaurants, Bistros, Gemeinden, Metzgereien, Supermärkten und Werkstätten für die Lebensmittelzubereitung eignen. Diese Fleischwölfe können selbst die anspruchsvollsten Benutzer voll zufrieden stellen. Robuste Maschinen aus eloxiertem Aluminium und mit abgerundetem Design zur Vermeidung bakterieller Rückstände. Schneidgruppen aus rostfreiem Stahl, geeignet für das UNGER Schneidsystem. Die Reversiervorrichtung und die Einfachheit der Demontage der Wolfgruppe machen ihren Einsatz besonders störungsfrei. Eine hohe Stundenleistung wird durch die Optimierung der Kombination aus der Geschwindigkeit der wasserdichten Untersetzungsgetriebe, dem Getriebemechanismus im Ölbad und der Konstruktion der Schneidgruppe, die das Fleisch frisch und unverfälscht hält, erreicht.

- Maschinenkörper aus eloxiertem Aluminium
- Trichter, Wolfscheibe und Warmhalteplatte aus rostfreiem Stahl
- Externe Schneidgruppe zur leichten Reinigung leicht abnehmbar
- Vorwärtsmodus - Stopp - Rückwärtsmodus mit NVR-Gerät
- Maschine in Übereinstimmung mit den CE-Hygiene- und Sicherheitsnormen

TS 12E : Erhältlich in folgenden Versionen

Enterprise 1 S/S-Platte und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 70 mm)

Unger 2 S/S-Platten und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 70 mm)

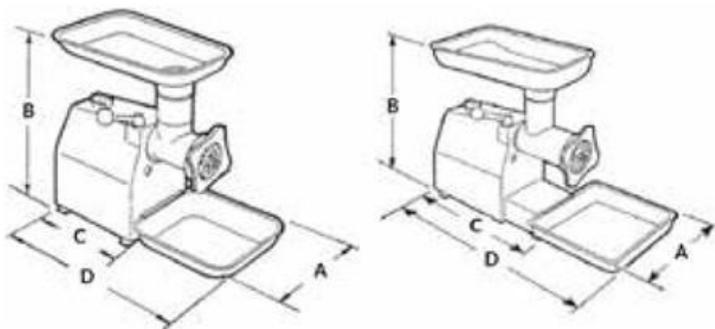
Stundenleistung : 150/170 kg je nach Durchmesser der Plattenlöcher

TL 22E : Verfügbar in folgenden Versionen

Enterprise 1 S/S-Platte und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 82 mm)

Unger 2 S/S-Platten und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 82 mm)

Stundenleistung : 200/230 kg je nach Durchmesser der Plattenlöcher



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Débit/h. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C	D
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm	mm
TS 12E	750 1450	230/50/1 400/50/3	150/170	22	220	430	250	490
TL 22E	750 1450	230/50/1 400/50/3	200/230	24	220	430	360	220

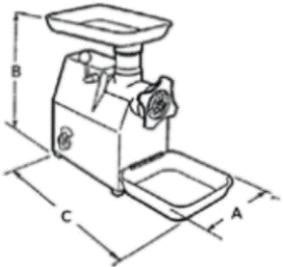
# Berkel

# TS 22E



Professioneller Tischfleischwolf, der in jedem Detail entwickelt wurde, um eine Maschine der Spitzenklasse zu erhalten, deren hohe verfügbare Leistung erstaunliche Ergebnisse bringt. Er eignet sich bestenfalls für den Einsatz in Metzgereien, Supermärkten, Lebensmittelzubereitungswerkstätten, Restaurants, Bistros, Gemeinden. Robuste Maschine aus eloxiertem Aluminium und mit abgerundetem Design für Lebensmittelsicherheit, ohne Kanten und Zwischenräume, in denen sich Schmutz ansammeln kann. Schneidgruppe aus rostfreiem Stahl passend zum UNGER Schneidsystem. Die Reversiervorrichtung und die einfache Zerlegbarkeit der Hackgruppe machen ihren Einsatz besonders störungsfrei. Eine hohe Stundenleistung wird durch die Optimierung der Kombination der wasserdichten Untersetzungsgetriebe, des Getriebemechanismus im Ölbad und der Konstruktion der Schneidgruppe, die das Fleisch frisch und unverfälscht hält, erreicht.

- Maschinenkörper aus eloxiertem Aluminium
- Trichter, Wolfscheibe und Warmhalteplatte aus rostfreiem Stahl
- Lüftergekühlter Motor für Dauerbetrieb hermetisch abgedichtet
- Zerkleinerungsgruppe aus Edelstahl 18/8 zur Reinigung leicht abnehmbar
- Vorwärtsmodus - Stopp - Rückwärtsmodus mit NVR-Gerät
- Maschine in Übereinstimmung mit den CE-Hygiene- und Sicherheitsnormen



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebspannung	Produzione oraria Output/h Dielich. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 22E	1100 1450	230/50/1 400/50/3	250/300	32	230	470	670

TS 22E : Verfügbar in folgenden Versionen  
 Enterprise 1 S/S-Platte und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 82 mm)  
 Unger 2 Schnitte und 3 Schnitte (Ø 82 mm)  
 Stundenleistung : 250/300 kg je nach Durchmesser der Plattenlöcher

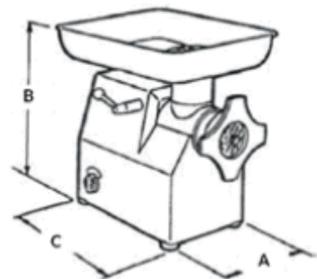
# Berkel

# TS 32E



Professioneller Tischfleischwolf, der in jedem Detail entwickelt wurde, um eine Maschine der Spitzenklasse zu erhalten, deren hohe verfügbare Leistung erstaunliche Ergebnisse bringt. Er eignet sich bestenfalls für den Einsatz in Metzgereien, Supermärkten, Lebensmittelzubereitungswerkstätten, Restaurants, Bistros, Gemeinden. Robuste Maschine aus eloxiertem Aluminium gebaut. Schneidegruppe aus rostfreiem Stahl passend zum UNGER Schneidsystem. Die Reversiereinrichtung und die einfache Zerlegbarkeit der Hackgruppe machen ihren Einsatz besonders problemlos. Hohe Stundenleistung, die durch die Optimierung der Kombination der wasserdichten Untersetzungsgetriebe, des Getriebemechanismus im Ölbad und der Konstruktion der Schneidgruppe, die das Fleisch frisch und unverfälscht hält, erreicht wird.

- Maschinenkörper aus eloxiertem Aluminium
- Trichter, Wolfscheibe und Warmhalteplatte aus rostfreiem Stahl
- Lüftergekühlter Motor für Dauerbetrieb hermetisch abgedichtet
- Zerkleinerungsgruppe aus Edelstahl 18/8 zur Reinigung leicht abnehmbar
- Vorwärtsmodus - Stopp - Rückwärtsmodus mit NVR-Gerät
- Maschine in Übereinstimmung mit den CE-Hygiene- und Sicherheitsnormen



	Potenza Power Puissance Sperrung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Produzione oraria Output/h. Dibibh. Leistung/h.	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
TS 32E	1800 3000	230/50/1 400/50/3	>500	68	270	600	440

TS 32E : Verfügbar in folgenden Versionen

Enterprise 1 S/S-Platte und 1 S/S-Messer, selbstschärfend (Ø 100 mm)

Unger 2 Schnitte und 3 Schnitte (Ø 100 mm)

Stundenleistung : mehr als 500 kg je nach Durchmesser der Plattenlöcher

*Berkel*

# INT 90E - TAG



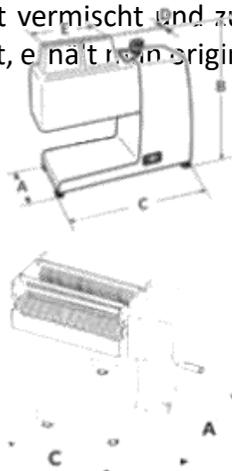
Professioneller Weichmacher aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl. Leistungsstarker AC-Motor, vollständig luftdicht und mit einem Kühlsystem mit erzwungenem Luftstrom ausgestattet. Untersetzungsgetriebe im Ölbad. Wenn Sie eine Fleischscheibe mittlerer Qualität in den Fleischklopper einführen, werden Tausende von Klingen in die Tiefe gehen und die Muskelfasern und Sehnen abschneiden. Das Ergebnis ist bemerkenswert, da die langen Fasern brechen und dem Fleisch eine größere Kompaktheit verleihen. Wenn das Fleisch sehr dünn oder wenig geeignet ist, als Steak gegessen zu werden, kann der Vorgang sehr oft wiederholt werden, indem man es um 90° der Einführungsrichtung dreht. So erhalten Sie ein wirklich zartes Stück Fleisch, das in der Hälfte der Zeit gart und perfekt zart und kaubar ist.

- Die für seine Realisierung verwendeten Materialien, eloxiertes Aluminium und rostfreier Stahl, wurden streng nach den hygienischen und sanitären Vorschriften ausgewählt, um die Maschinen in der Zeit unveränderlich zu machen
- Ein leistungsstarker Wechselstrommotor, vollkommen hermetisch dicht und mit einem Blasluftkühlsystem ausgestattet, überträgt die gesamte erforderliche Leistung, um die geforderten Leistungen geräuschlos durch ein im Ölbad laufendes Untersetzungsgetriebe zu erbringen
- Der Motor ist so aufgebaut, dass er ohne Erwärmung des Schneidwerks und ohne Geräuschentwicklung stundenlang laufen kann.
- Die leistungsstarke Übersetzungsmotoreinheit steht stabil auf der Werkbank und braucht keine Aufmerksamkeit

*Berkel*

# IM4 - TM

Professioneller Weichmacher aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl. Leistungsstarker AC-Motor, vollständig luftdicht und mit einem Kühlsystem mit erzwungenem Luftstrom ausgestattet. Untersetzungsgetriebe im Ölbad. Wenn Sie eine Fleischscheibe mittlerer Qualität in den Fleischklopper einführen, werden Tausende von Klingen in die Tiefe gehen und die Muskelfasern und Sehnen abschneiden. Das Ergebnis ist bemerkenswert, da die langen Fasern brechen und dem Fleisch eine größere Kompaktheit verleihen. Wenn das Fleisch sehr dünn oder wenig geeignet ist, als Steak gegessen zu werden, kann der Vorgang sehr oft wiederholt werden, indem man es um 90° der Einführungsrichtung dreht. So erhalten Sie ein wirklich zartes Stück Fleisch, das in der Hälfte der Zeit gart und perfekt zart und kaubar ist. Wenn Sie einige kleine Fleischstücke, auch wenn sie von unterschiedlicher Qualität sind, in das mit den entsprechenden Kämmen versehene Schneidwerk einführen, entsteht eine Kompression, die die verschiedenen Fasern des Fleisches zusammennäht und ihnen Kompaktheit verleiht. Wenn man die Fleischstücke in der Schneideinheit vermischt und zusammenbindet und jedes Mal etwas Gemüse, Käse, Kräuter oder anderes zum Fleisch hinzufügt, erhält man originelle und schmackhafte Hauptgerichte.



	A	B	C	D	E
	mm	mm	mm	mm	mm
INT 90E	200	440	450	20	180
TAG	200	440	450	20	180
IM 4 / TM	270		330		

Potenza Power Puissance	Alimentazione Power source Alimentation	Velocità Speed Vitesse	Peso Weight Poids
Spinnung	Betriebspannung	Schnit	Gewicht
W	Volt	kg/h	kg
INT 90E	120/60/1 220/60/1 230/50/1	20cm/sec	23
TAG	400 400/50/3	20cm/sec	23

# Berkel

## BT 10 - 13 - OVAL



Die BT-Hamburgerpresse ist eine notwendige Maschine für Restaurants, Gemeinden und Metzgereien, weil sie einen Prozess sehr beschleunigt, der, selbst wenn er einfach ist, Zeit und Fähigkeiten erfordert, um ein korrektes Ergebnis zu erzielen. Die Presse bereitet schnell durch Zellophan geschützte Hamburger zu. Der Druck auf den Hebel reicht aus, um das Fleisch zu komprimieren und

Beim Zurückfahren öffnet sich die Presse automatisch und seitlich und schiebt den Hamburger nach oben, um die Entnahme zu erleichtern. Die Presse besteht vollständig aus eloxiertem Aluminium, und die Teile, die mit dem Fleisch in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl und können ohne Werkzeug leicht demontiert werden.

- Automatische seitliche Öffnung der Platte
- Aufwärtsschieben des Hamburgers, um die Entnahme zu erleichtern



		A	B	C
Dimensioni hamburger	BT 10	150 mm	260 mm	200 mm
Dimensions hamburger	BT 10	150 mm	260 mm	200 mm
Dimensione hamburger	BT 10	150 mm	260 mm	200 mm
Abmessungen hamburger	BT 10	150 mm	260 mm	200 mm

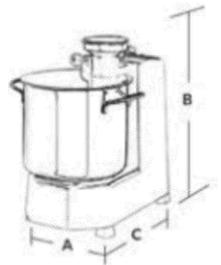
*Berkel*

# Schneidemaschine FP 35 - 50



Professionelles Werkzeug zum Zerkleinern, Kneten und Homogenisieren aller Arten von Produkten. Behälter mit abgerundeter Innenseite zur einfachen Reinigung und einem Thermoboden zur Verwendung direkt auf Flammen. Behälter und Schneideeinheit aus Edelstahl. Klare Plexiglasabdeckung mit Öffnung. Auf Einfachheit getrimmte Technologie für unterschiedliche Erfahrungen. Perfekt in der Küche und in der Gastronomie, schneidet, hackt, knetet und peitscht sie alle Produkte in wenigen Sekunden.

- Speiseschüssel mit abgerundetem Boden, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen, und mit thermischem Boden, der es erlaubt, den Topf direkt auf dem Feuer zu verwenden. Es können mehrere Töpfe mit dem gleichen Boden verwendet werden.
- Speiseschüssel und Schneidegruppe komplett aus Edelstahl
- Kombination der Neigung und des Anstellwinkels des Speisebehälters mit der Schneidegruppe, um ein gutes Ergebnis zu garantieren, entweder mit kleinen oder großen Produktmengen, dank der Klinge, die den Boden des Speisebehälters streift und eine sehr geringe Menge an unverarbeitetem Produkt zurücklässt
- Glatter und transparenter Deckel aus Plexiglas zur Kontrolle der Verarbeitung des Produkts, versehen mit einer entsprechenden Öffnung, die es ermöglicht, das Produkt auch während der Verarbeitung hinzuzufügen



	Potenza Power Puissance Spannung	Alimentazione Power source Alimentation Betriebsspannung	Capacità (l) Capacity (l) Capacité (l) Kapazität (l)	Peso Weight Poids Gewicht	A	B	C
	W	Volt	kg/h	kg	mm	mm	mm
FP 35	400	230/50/1 120/50/1	3,5	12	190	280	290
FP 50	400	230/50/1 120/50/1	5	13	200	280	360

FP 35: 3,5 Liter Fassungsvermögen für Lebensmittelbehälter

FP 50: 5 Liter Fassungsvermögen für Lebensmittelbehälter



***Thank you.***



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)**