

Berkel
Red.
Since 1898.



VAN BERKEL INTERNATIONAL



Volano B114

Novembre 2020



Le Volano Berkel

Nel piccolo villaggio di Enscht, Olanda, il 5 febbraio del 1869 nasce **Wilhelmus Adrianus van Berkel**, che da adulto diviene uno dei macellai della comunità locale. Appassionato di meccanica di precisione pensò di costruirsi una macchina che gli permettesse di affettare la carne senza utilizzare il coltello. Come succede spesso per le grandi innovazioni, i primi tentativi andarono a vuoto ma la tenacia di van Berkel non lo fece desistere fino a quando gli venne l'idea giusta: una lama concava che imitasse il movimento del coltello impugnato da una mano e un piatto mobile che avanzava o indietreggiava a piacimento: fu così che nacque la prima affettatrice meccanica. La prima Volano. La Berkel modello A.





Descrizione Prodotto

Volano B114: il top di gamma delle affettatrici Berkel a Volano. Immediatamente riconoscibile per il suo imponente volano fiorato, la B114 esprime l'essenza delle iconiche affettatrici Berkel; un mix perfetto tra armonioso design ed eccezionali performance di taglio che ne fanno un oggetto di culto da esporre in casa ma anche la macchina perfetta per un taglio estensivo in un ristorante. Gli eleganti decori ed i particolari in acciaio cromati esaltano l'estetica di questa Volano. La lama da 319mm permette di tagliare qualsiasi tipologia di prodotto e il sistema di sblocco del paralama a leva posizionato sotto la torre consente di operare nella massima sicurezza. Imponente e raffinata, mantiene tutta l'eleganza distintiva delle nostre Volano fornendo al contempo il taglio perfetto lungamente ricercato dal nostro fondatore Wilhelmus van Berkel.



Descrizione Prodotto

Nel Museo Berkel all'interno della nostra sede così come al MOMA di New York campeggia la Volano Model C, uno dei primi prodotti della nostra azienda. A testimonianza di un oggetto iconico diventato nei decenni un simbolo di precisione meccanica, design e convivialità. Un'icona, un investimento che mantiene, anzi spesso accresce, il suo valore nel tempo.

MoMA



() Oggi il valore di mercato di una Volano Berkel Model C si aggira tra i 50.000 ed i 60.000€*

Berkel

Highlights - Presentazione



Berkel

Highlights - Presentazione





Highlights – Prestazioni (1/2)

- Struttura della cassa in speciale lega di alluminio e piedini in Acciaio Inox e gomma per la massima stabilità durante l'uso
 - Piedini montabili in differenti configurazioni
 - Lama da 319mm in acciaio cromato 100cr6 con profilo professionale: riduce gli sprechi e assicura fette uniformi
 - Sistema di avanzamento rapido e manopola di regolazione millimetrica del piatto per un perfetto posizionamento del prodotto
 - Torre dal classico design Berkel, solidità costruttiva ed eleganza combinate insieme
 - Decorati in colore oro ad impreziosire tutte le parti verniciate
 - Classico volano Berkel dal profilo squadrato e bilanciato internamente per bloccarne la rotazione in qualsiasi posizione
-



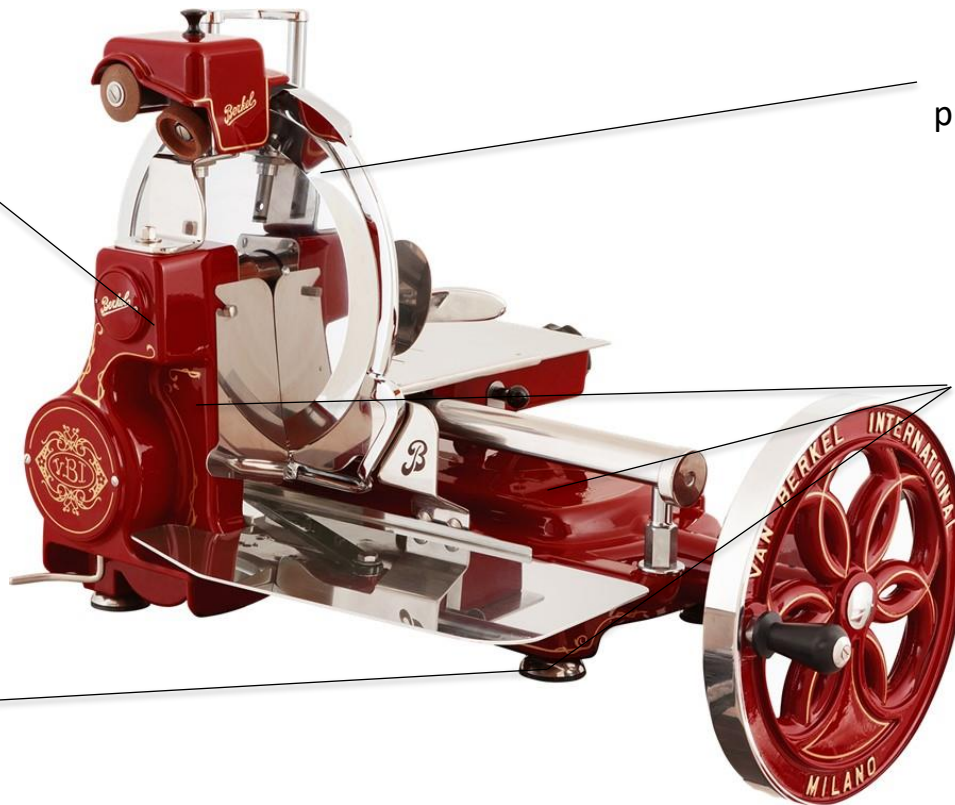
Highlights – Prestazioni (2/2)

- Affilatoio removibile già in dotazione con sistema di affilatura a movimento unico per la massima affidabilità
 - Manopola di regolazione dello spessore fetta con 11 posizioni che regolano la fetta tra 0 mm e 1,5 mm
 - Minimo spessore ultima fetta per minimizzare il prodotto di scarto
 - Ampio parafetta in acciaio ad aggancio facilitato per favorire il distacco della fetta
 - TAG NFC annegato nella fusione della cassa a garanzia di originalità
-

Berkel

Highlights - Prestazioni

Torre dal classico design Berkel, solidità costruttiva ed eleganza combinate insieme



Piedini montabili in differenti configurazioni

Lama da 319mm in acciaio cromato 100cr6 con profilo professionale: riduce gli sprechi e assicura fette uniformi

Struttura della cassa in speciale lega di alluminio e piedini in Acciaio Inox e gomma per la massima stabilità durante l'uso

Berkel

Highlights - Prestazioni

Affilatoio removibile
già in dotazione con
sistema di affilatura a
movimento unico per
la massima affidabilità

Decorati in colore oro ad
impreziosire tutte le
parti verniciate



Classico volano Berkel dal
profilo squadrato e
bilanciato internamente
per bloccarne la
rotazione in qualsiasi
posizione

Berkel

Highlights - Prestazioni

Ampio parafratta in acciaio ad aggancio facilitato per favorire il distacco della fetta

Minimo spessore ultima fetta per minimizzare il prodotto di scarto

TAG NFC annegato nella fusione della cassa a garanzia di originalità



Sistema di avanzamento rapido e manovella di regolazione millimetrica del piatto per un perfetto posizionamento del prodotto

Manopola di regolazione dello spessore fetta con 11 posizioni che regolano la fetta tra 0 mm e 1,5 mm



Highlights – Pulizia & Igiene

- Piatto e sottopiatto professionali in acciaio inox con sistema di sgancio per la massima pulizia
 - Pressamerce assistito in acciaio cromato per un blocco ottimale del prodotto
 - Ampissimi spazi per la pulizia e vano raccogli sfridi posteriore
 - Sistema di rimozione rapida del del parafetta per facilitare la pulizia
 - Guantiera in acciaio inox removibile e lavabile in lavastoviglie
-



Highlights – Igiene & Pulizia

Pressamerce assistito in acciaio cromato per un blocco ottimale del prodotto

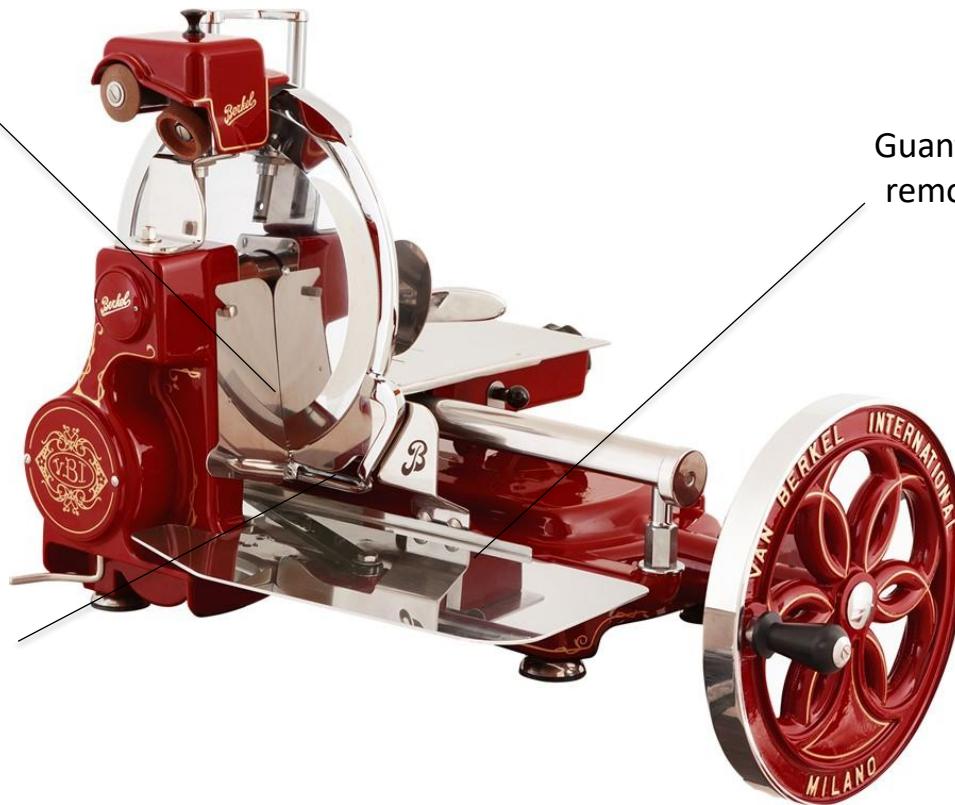


Piatto e sottopiatto professionali in acciaio inox con sistema di sgancio per la massima pulizia

Berkel

Highlights – Igiene & Pulizia

Sistema di rimozione rapida del del parafetta per facilitare la pulizia



Guantiera in acciaio inox removibile e lavabile in lavastoviglie

Ampissimi spazi per la pulizia e vano raccogli sfridi posteriore



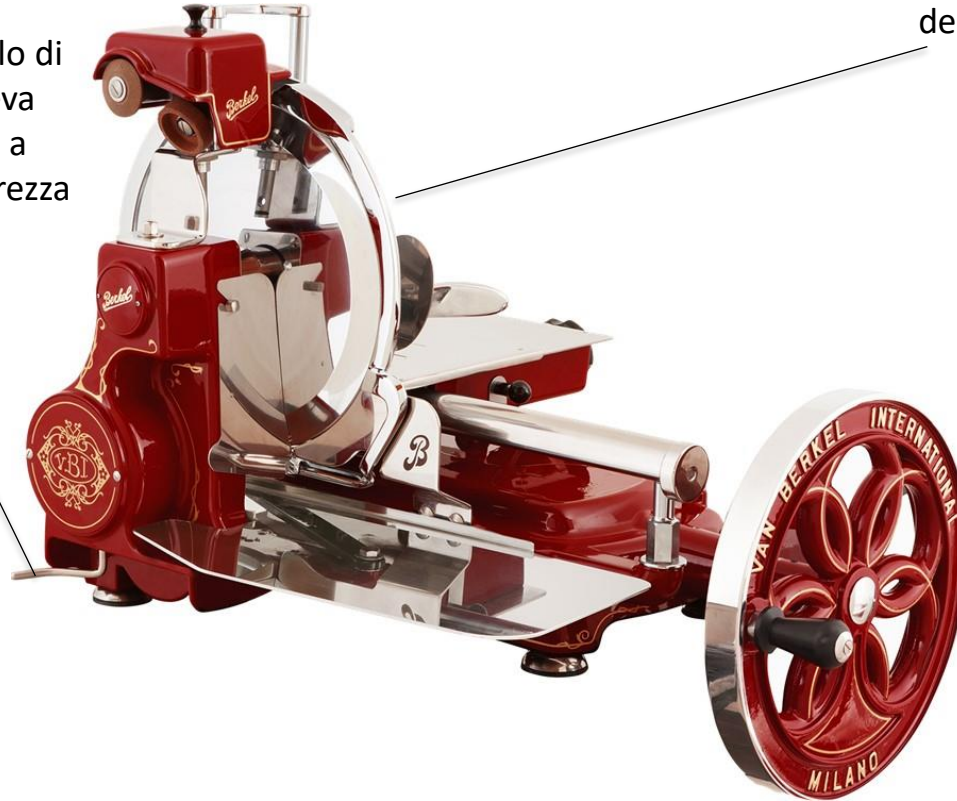
Highlights - Sicurezza

- Anello di protezione totale della lama in acciaio cromato
 - Sistema di sgancio dell'anello di protezione della lama a leva posizionato sotto la torre a garanzia della massima sicurezza
 - Comandi ergonomici in alluminio anodizzato nero per facilitare la presa e minimizzare lo sforzo dell'operatore
-

Berkel

Highlights - Sicurezza

Sistema di sgancio dell'anello di protezione della lama a leva posizionato sotto la torre a garanzia della massima sicurezza



Anello di protezione totale della lama in acciaio cromato



Highlights - Sicurezza



Comandi ergonomici in alluminio anodizzato nero per facilitare la presa e minimizzare lo sforzo dell'operatore

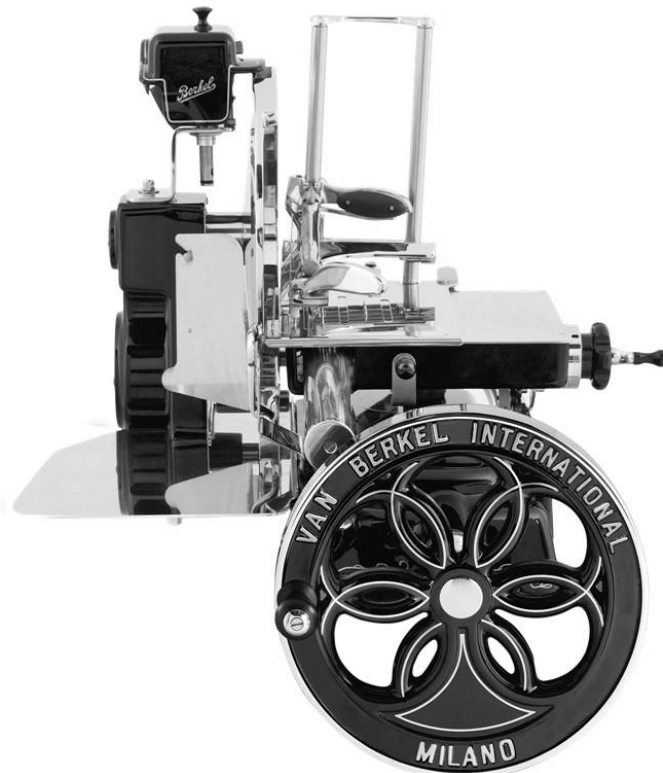
Berkel

Gamma Versioni

Volano B114 Rossa



Volano B114 Nera



Berkel

Optional



Il tagliere per affettatrici VOLANO esprime, nella sua forma classica, tutta la tradizione di un modello disegnato più di un secolo fa. Questo tagliere si contraddistingue per l'eleganza vintage, curata nei minimi dettagli, come il particolare inciso sul manico e la prestigiosa firma Berkel. Materiali di alta qualità e design intramontabile per questo tagliere in legno professionale.

Dimensioni: 395 x 200 x 25 mm

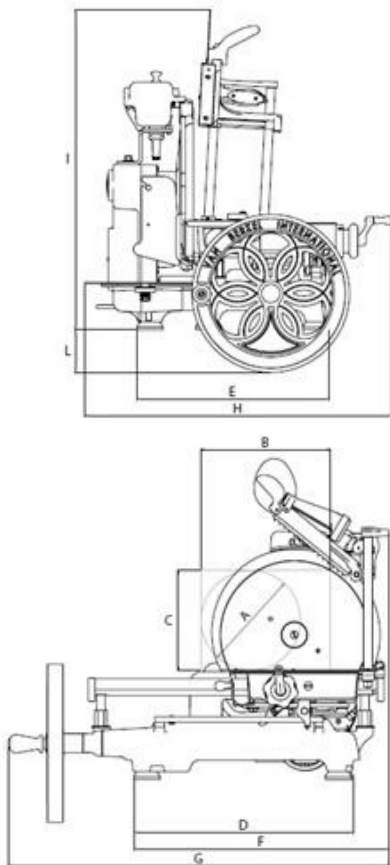
Materiale: Faggio



Targa personalizzata in acciaio inox lucidato su cui incidere la tua dedica (max 100 caratteri).



Personalizza la tua Volano verniciandola in un colore a tuo piacimento (RAL)



SPECIFICHE | SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS | TECHNISCHE MERKMALE

Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	319 mm
Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	0 - 1,5 mm
Capacità di taglio circolare Capacity (circle) Capacité (cercle) Leistung (Kreis)	215 mm
Capacità di taglio rettangolare Capacity (rectangle) Capacité (rectangle) Leistung (Rechteck)	280x215 mm
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	55 kg

OPZIONI | OPTIONS | OPTIONEN

Piedistallo Stand Socle Sockel	58x58x78h - 45 kg
--------------------------------------	-------------------

DIMENSIONI DIMENSIONS | MASSE

A	215 mm
B	280 mm
C	215 mm
D	470 mm
E	415 mm
F	555 mm
G	825 mm
H	670 mm
I	700 mm
L	95 mm

DIMENSIONE IMBALLO | PACKAGING DIMENSIONS | DIM. EMBALLAGE | VERPACK ABMESSUNGEN

Modello Type Modèle Modell	Lunghezza Length Longueur Länge	Profondità Depth Profondeur Tiefe	Altezza Height Hauteur Höhe	Peso Weight Poids Gewicht
B114	86 cm	79 cm	66 cm	65 kg
Piedistallo Stand Socle Sockel	70 cm	73 cm	100 cm	76 kg



Thank you.



VAN BERKEL
INTERNATIONAL

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