

FUTURAGRAVITA'

AVERE INVENTATO L'AFFETTATRICE NON CI BASTA
VOGLIAMO CONTINUARE A MIGLIORARLA
ED E' QUELLO CHE FACCIAMO DA OLTRE UN SECOLO

Noi di Berkel conosciamo le esigenze concrete dei professionisti del taglio, e sappiamo come cambiano. Così lavoriamo per perfezionare la nostra invenzione, migliorando continuamente materiali, componenti e meccanica.

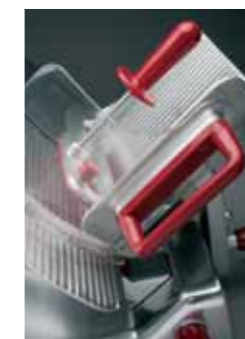
Per primi, consapevoli di quanto importante (e costoso) sia lo spazio nei moderni punti vendita, presentiamo una gamma che **riduce notevolmente lo spazio necessario** sul banco garantendo però una

grande capacità di taglio. Grazie all'uso delle più moderne tecniche di progettazione siamo anche stati in grado di rendere **facilissima e rapidissima sia la pulizia che la sanificazione.** Nessun angolo irraggiungibile, solo ampi spazi e curve per garantire il rispetto assoluto delle normative igienico-sanitarie.

Il nuovo design conferisce inoltre alla gamma **Futura** uno stile innovativo ed elegante.

Berkel ha trasformato uno strumento di lavoro in raffinato elemento d'arredo per il punto vendita.

Tutte le affettatrici Futura sono progettate, collaudate, costruite per garantire resa, efficienza, durata e valore nel tempo. Sono collaudate per lavorare al meglio anche in ambienti difficili, e resistono all'aggressione dei sali, dei grassi e dell'acidità naturale dei salumi.



Il processo di anodizzazione dell'alluminio è particolarmente curato, l'affilatoio e' integrato e gli interruttori sono certificati **IP 65 per la protezione dall'acqua.**

Il gruppo regolazione spessore così come le altre maniglie sono caratterizzate dal nuovo **design ergonomico** studiato pensando a chi usa l'affettatrice molte ore al giorno.

Il gruppo **motore-trasmissione**, all'avanguardia per materiali e componenti, è stato progettato per garantire silenziosità, assenza di vibrazioni e manutenzione ridotta al minimo.

Il gruppo **movimentazione piatti** utilizza componenti consolidati da un'esperienza più che centenaria, qui rivisti e migliorati nella geometria e nei materiali.

Il gruppo **affilatoio** (facile da spostare dalla posizione di riposo a quella di lavoro e viceversa) viene azionato da un'unica leva per l'affilatura e la sbavatura. Questo facilita l'intera operazione, aumentando efficienza e durata della lama.

La **lama** è fabbricata in **acciaio tedesco di altissima qualità**, (anche disponibile in diversi trattamenti superficiali a seconda del prodotto da tagliare) che mantiene il filo a lungo anche in condizioni di uso intensivo. È stata disegnata con un **nuovo profilo** per avere performance di taglio superiori e **ridurre l'attrito con gli alimenti.**

Nella versione gravita', il piatto ha una **angolazione ideale** per facilitare il carico e lo scarico del prodotto da tagliare e fa anche sì che il prodotto si posizioni naturalmente così da **minimizzare lo sforzo dell'operatore.**

In funzione del prodotto o delle abitudini di lavoro, sono disponibili piastre **pressamerce intercambiabili** per adattarsi alla consistenza e alla superficie del prodotto e per consentire **il lavaggio per una pulizia perfetta.** Lo stesso dispositivo e' studiato anche per garantire una grande **riduzione degli scarti** consentendo di tagliare il prodotto fino all'ultima fetta. Berkel Futura, la risposta alle nuove esigenze, finalmente.

BERKEL FUTURA e' disponibile con capacità di taglio Medium, Large, Extra Large

DALLA TRADIZIONE BERKEL

FUTURA

LA RISPOSTA ALLE NUOVE ESIGENZE DEI PROFESSIONISTI DEL TAGLIO



BERKEL

Always The Original

FUTURA

AVERE INVENTATO L'AFFETTATRICE NON CI BASTA.
VOGLIAMO CONTINUARE A MIGLIORARLA.
ED È QUELLO CHE FACCIAMO DA OLTRE UN SECOLO.

Noi di Berkel conosciamo le esigenze concrete dei professionisti del taglio, e sappiamo come cambiano. Così lavoriamo per perfezionare la nostra invenzione, migliorando continuamente materiali, componenti e meccanica.

Per primi, consapevoli di quanto importante (e costoso) sia lo spazio nei moderni punti vendita, presentiamo una gamma **che riduce notevolmente lo spazio necessario** sul banco garantendo però una

grande capacità di taglio. Grazie all'uso delle più moderne tecniche di progettazione siamo anche stati in grado di rendere **facilissima e rapidissima sia la pulizia che la sanificazione.** Nessun angolo irraggiungibile, solo ampi spazi e curve per garantire il **rispetto assoluto delle normative igienico-sanitarie.**

Il nuovo design conferisce inoltre alla gamma Futura uno stile innovativo ed elegante.

Berkel ha trasformato uno strumento di lavoro in raffinato elemento d'arredo per il punto vendita.

Tutte le affettatrici Futura sono progettate, collaudate, costruite per garantire resa, efficienza, durata e valore nel tempo. Sono collaudate per lavorare al meglio anche in ambienti difficili, e resistono all'aggressione dei sali, dei grassi e dell'acidità naturale dei salumi.



Il processo di anodizzazione dell'alluminio è particolarmente curato, l'affilatoio è integrato e gli interruttori sono certificati IP 65 per la protezione dall'acqua.

Il gruppo regolazione spessore così come le altre maniglie sono caratterizzate dal **nuovo design ergonomico** studiato pensando a chi usa l'affettatrice molte ore al giorno.

Il gruppo **motore-trasmissione**, all'avanguardia per materiali e componenti, è stato progettato per garantire silenziosità, assenza di vibrazioni e manutenzione ridotta al minimo.

Il gruppo **movimentazione piatti** utilizza componenti consolidati da un'esperienza più che centenaria qui rivisti e migliorati nella geometria e nei materiali.

Il gruppo **affilatoio** (facile da spostare dalla posizione di riposo a quella di lavoro e viceversa) viene azionato da un'unica leva per l'affilatura e la sbavatura.

Questo facilita l'intera operazione, **aumentando efficienza e durata della lama.**

La **lama** è fabbricata in **acciaio tedesco di altissima qualità**, (disponibile in diversi trattamenti superficiali a seconda del prodotto da tagliare) che mantiene il filo a lungo anche in condizioni di uso intensivo. È stata disegnata con un nuovo profilo per avere performance di taglio superiori e **ridurre l'attrito con gli alimenti.**

In funzione del prodotto o delle abitudini di lavoro, sono disponibili il piatto macelleria ed il piatto salumeria con piastre **pressamerce**

intercambiabili per adattarsi alla consistenza e alla superficie del prodotto e per consentire il **lavaggio per una pulizia perfetta.**

Lo stesso dispositivo è studiato anche per garantire **una grande riduzione degli scarti** consentendo di tagliare il prodotto fino all'ultima fetta. Berkel Futura, la risposta alle nuove esigenze, finalmente.

BERKEL FUTURA è disponibile con capacità di taglio Medium, Large, Extra Large

Tutte le immagini e i testi sono di proprietà esclusiva di Berkel S.p.a. Berkel si riserva di modificare i prodotti senza preavviso.

BERKEL

Always The Original

www.berkelinternational.com