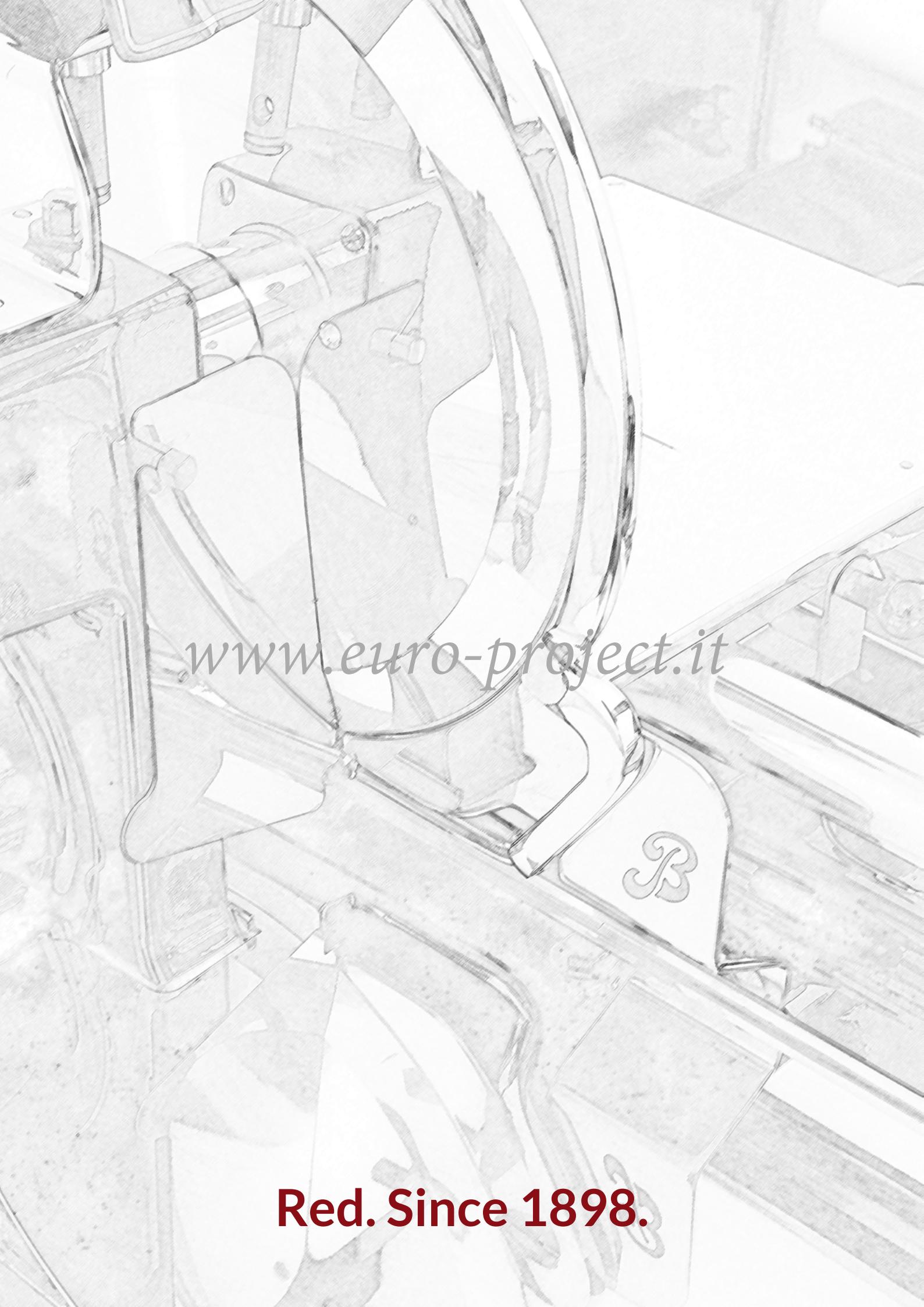


Berkel

www.euro-project.it



VAN BERKEL INTERNATIONAL



www.euro-project.it

Red. Since 1898.



IT Nasce nel 1898 il sogno della mitica volano rossa, oggetto del desiderio di appassionati e intenditori.

Furono la passione e l'ingegno di un professionista a dar vita alla prima affettatrice della storia, la prima Berkel. Apprendista in un'azienda metallurgica e poi macellaio, Wilhelmus Adrianus Van Berkel unì esperienza e funzionalità, metodo e dedizione. Voleva riprodurre meccanicamente il taglio perfetto che solo una mano esperta può ottenere. Studiò il movimento della mano che affetta con il coltello e progettò una lama concava che veniva fatta ruotare azionando una manovella; lo stesso meccanismo spingeva verso la lama un piatto mobile. Era nata l'affettatrice.

Il 12 Ottobre 1898, a Rotterdam, Wilhelmus fondò e diede il suo nome alla prima azienda al mondo dedicata alla produzione delle affettatrici. In pochi anni aprì sedi nei vari continenti e più di un secolo fa Berkel era già un brand conosciuto e diffuso in tutto il mondo, dimostrando come l'eccellenza e la qualità si rafforzino nel tempo quali principi universali.

Alla ricerca continua della perfezione, Berkel riscrive ogni giorno il suo mito, consapevole che l'avanguardia risieda nella fusione perfetta tra storia e innovazione.

FR

En 1898, naissance du rêve de la mythique trancheuse Volano rouge, objet du désir des passionnés et des connaisseurs.

Ce fut la passion et l'ingéniosité d'un homme à donner vie à la première trancheuse de l'histoire, la première Berkel. Apprenti dans une entreprise métallurgique, puis charcutier, Wilhelmus Adrianus Van Berkel maria expérience et utilité, méthode et dévouement au métier. Il voulait reproduire mécaniquement la coupe parfaite que seule la main d'un professionnel habile peut obtenir. Il étudia le mouvement de la main qui tranche avec le couteau et conçut une lame concave qui tournait en actionnant une manivelle; le même mécanisme poussait vers la lame un plateau mobile. La trancheuse était née.

Le 12 Octobre 1898, à Rotterdam, Wilhelmus a fondé et donné son nom à la première entreprise au monde dédiée à la production des trancheuses. En quelques années, il ouvrit des sièges sur plusieurs continents. Depuis plus d'un siècle, Berkel est une marque connue et diffusée dans le monde entier, et prouve comment l'ingéniosité et la qualité se renforcent dans le temps, tels des principes universels.

À la recherche continue de la perfection, Berkel réécrit tous les jours son mythe, conscient que l'avant-garde se trouve dans la combinaison parfaite entre histoire et innovation.

EN

The dream of the legendary red flywheel slicer – the object of desire of enthusiasts and connoisseurs – began back in 1898.

The first meat slicer in history, the first Berkel, was the result of the passion and genius of a professional. Wilhelmus Adrianus Van Berkel - first an apprentice in a metallurgical company and then a butcher - put all his experience, methodology, and dedication into his work. He wanted to mechanically reproduce the perfect slice that only an expert professional hand could achieve. He studied the movement of the hand slicing with a knife and designed a concave blade that rotated by turning a crank. The same mechanism pushed a moveable plate towards the blade. That's how he invented the meat slicer.

On October 12, 1898 in Rotterdam, Wilhelmus gave his name to the company founded to manufacture it. Soon he opened new branches in various continents. Over one century ago, Berkel was already a world-renowned brand, demonstrating how excellance and quality become stronger universal principles over time.

The continuous pursuit of perfection has allowed Berkel to grow its legend by combining history and innovation.

DE *www.euro-project.it*

Im Jahr 1898 entsteht der Traum vom legendären roten Schwungrad, ein Objekt der Begierde für Liebhaber und Kenner.

Es waren die Leidenschaft und der ErfindergeisteinesMannes,die die erste Aufschnittmaschine der Geschichte hervorgebracht haben: die erste Berkel. Als Lehrling eines Metallbauunternehmens und späterer Metzger profitiert Wilhelmus Adrianus Van Berkel von Erfahrung und Funktionalität, Methodik und Hingabe zum Beruf. Er wollte den perfekten Schnitt, den nur die Hand eines Profis erreichen kann, mechanisch nachahmen. Und so studierte er die Bewegung der Hand, die mit dem Messer schneidet, und entwarf eine konkave Klinge, die mithilfe einer Kurbel in eine rotierende Bewegung versetzt wurde, sowie eine bewegliche Platte, die mit demselben Mechanismus hin zur Klinge geschoben wurde. Die Aufschnittmaschine war geboren.

Am 12. Oktober 1898 gründete Wilhelmus in Rotterdam das erste Unternehmen der Welt, das sich der Herstellung von Aufschnittmaschinen widmete, und gab ihm seinen Namen. In den darauffolgenden Jahren eröffnete er verschiedene Niederlassungen auf mehreren Kontinenten, und vor über einem Jahrhundert war Berkel bereits eine in der ganzen Welt bekannte und verbreitete Marke, was zeigt, wie sich Erfindergeist und Qualität im Laufe der Zeit als universelle Grundsätze festigten.

Mit seinem kontinuierlichen Streben nach Qualität schreibt Berkel Tag für Tag seine Legende weiter und ist sich dabei stets bewusst, dass sich eine Vorreiterstellung nur durch die perfekte Verbindung aus Geschichte und Innovation erreichen lässt.

A close-up, low-angle shot of a shiny, metallic car wheel and body panel. The wheel is multi-spoke and polished, reflecting light. The body panel next to it is also highly reflective, showing a distorted reflection of the surroundings. The overall composition is dark and moody.

www.euro-project.it

VOLANO

www.euro-project.it

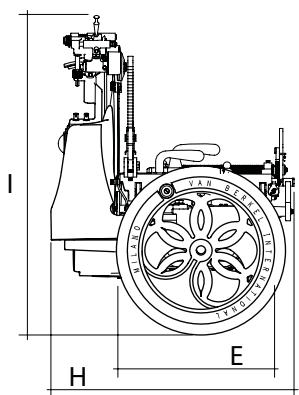
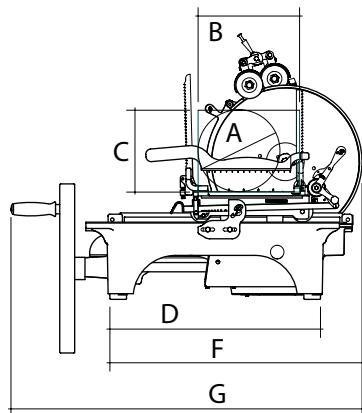


VOLANO

VOLANO L16



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Blade Ø lame Ø Messer	Sottosopra taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. embalage Verpack. abmessungen
mm	mm	kg	cm - kg										

L16	210	260	200	500	305	640	880	600	750	350	0 - 4	105	87x77x80h - 140	50x50x80h - 62	87x77x100h - 98
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-----------------	----------------	-----------------

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

- Affettatrice manuale a volano
- Riproduzione del mitico modello L
- Rispetta perfettamente lo storico disegno e le decorazioni dorate
- Volano fiorato
- Costruita in ghisa verniciata con particolari in acciaio cromato
- Targhetta identificativa in acciaio cromato che riporta il numero di serie
- Introduzione delle soluzioni più avanzate in materia di sicurezza e funzionalità
- Capolavoro di precisione e affidabilità
- Affilatoio incorporato con cromature a vista
- Sistema di regolazione spessore fetta
- Lama in acciaio cromato

IT

IT Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Available upon request: stand

FR Disponible sur demande : socle

DE Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Manual flywheel slicer
- Reproduction of the legendary model L
- In perfect compliance with the historic design and gold colour decorations
- Flower flywheel
- Built in painted cast-iron with chromed steel details
- Chromed steel identification plate carrying the serial number
- Introduction of the most advanced solutions in terms of safety and functionality
- Masterpiece of precision and reliability
- Built-in sharpener with exposed chrome finishes
- Slice thickness adjustment system
- Chromed steel blade

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Reproduction du modèle L typique
- Respecte parfaitement le design historique et les décos dorées
- Volant en forme de fleur
- Construit en fonte peinte avec des éléments en acier chromé
- Plaque signalétique en acier chromé qui indique le numéro de série
- Introduction des solutions les plus avancées en matière de sécurité et de fonctionnalité
- Chef d'œuvre de précision et fiabilité
- Aiguiseoir intégré avec chromages apparents
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- lame en acier chromé

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschlitzmaschine
- Reproduktion des legendären Modells L
- Eine getreue Wiedergabe des historischen Designs und der goldfarbenen Verzierungen
- Blütenverziertes Schwungrad
- Aus lackiertem Gusseisen mit Elementen aus verchromtem Stahl
- Typenschild aus verchromtem Stahl mit Seriennummer
- Integration innovativer Lösungen in Sachen Sicherheit und Funktionalität
- Ein Meisterwerk von Präzision und Zuverlässigkeit
- integrierter Schleifapparat mit Verchromung der sichtbaren Teile
- System zur Einstellung der Scheibenstärke
- Großes Messer aus verchromtem Stahl

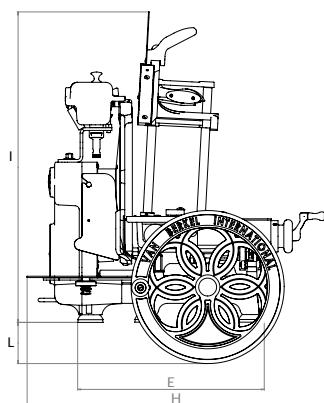
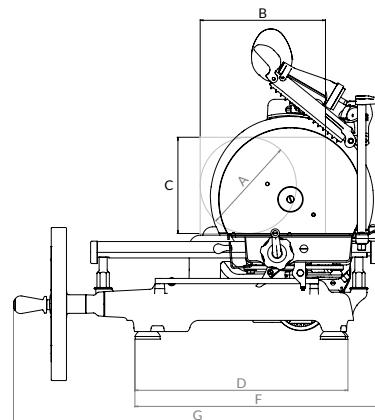
DE



VOLANO B114



www.euro-project.it



Dimensione imballo
Packaging dimensions
Dim. embalage
Verpack. abmessungen

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Blade Lame Messer	Sottosopra taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	cm - kg	cm - kg	cm - kg
	mm	mm	mm	mm	kg											
B114	215	280	215	470	415	555	825	670	700	95	319	0 - 1,5	55	86x79x66h - 65	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Particolari in acciaio inox e cromati
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole e affilatoio facilmente asportabili per la pulizia
- Anello di protezione lama a 360°

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Slice deflector, receiving tray, sliding overplate and sharpener can be easily removed for cleaning
- 360° blade guard ring

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Éléments en acier inox et chromés
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant et aiguiseoir facilement extractible pour le nettoyage
- Anneau de protection lame à 360°

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschmittmaschine für den Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Konstruktion aus Aluminium
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Restehalter, Auffangplatte, Gleittablett aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke mit dezimalem Vorschub
- Restehalter, Auffangplatte, Gleittablett und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Sicherheitsring Messer von 360°

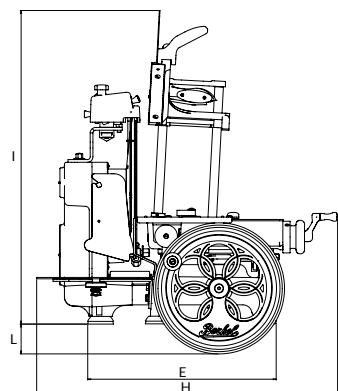
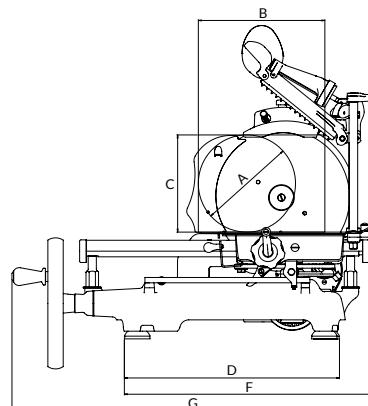
DE



VOLANO TRIBUTE



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Ø Blade Ø lame	Ø Messer Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. embalage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Scie Socle	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Socle Verpack.
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg	
TRIBUTE	210	270	210	470	415	555	805	670	700	70	300	0 - 1,5	52	86x79x66h - 56	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Piatto raccoglitrone e particolari in acciaio inox
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Afilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Sovrapiatto, piatto portamerce, piatto raccoglitrone e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Protezione lama parzialmente removibile per garantire sicurezza e pulizia

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : volant plein, socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Stainless steel receiving tray and parts
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Overplate, meat table, receiving tray and sharpener can be easily removed for cleaning
- Partially removable blade guard for safety and cleaning

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Plateau de récolte et éléments en acier inox
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguiseoir facilement extractible pour le nettoyage.
- Protection lame partiellement amovible pour garantir sécurité et nettoyage

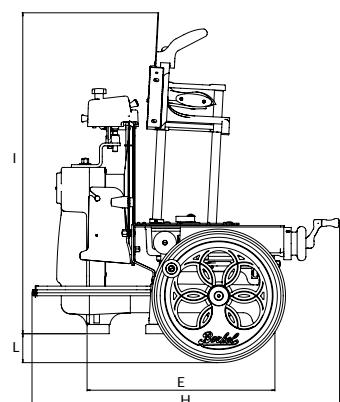
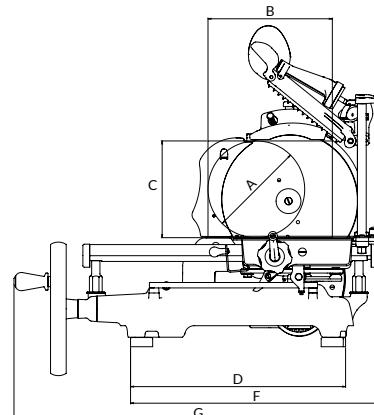
- Manuelle Schwungrad-Aufschmittmaschine
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Auffangplatte mit Elementen aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke mit dezimalem Vorschub
- Oberplatte, Schneidgutplatte, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Messerschutz teilweise abnehmbar, für eine bessere Sicherheits- und Sauberkeitsgarantie



VOLANO B3



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Blade Ø lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. embalage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Sciele Socle	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Socle Verpack.
	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg								
B2	210	270	210	460	405	550	805	670	700	65	300	0 - 1,5	46	86x79x66h - 56	58x58x78h - 45	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Volano fiorato
- Particolari in alluminio e acciaio inox
- Piatto raccoglitrice in polimero tecnico
- Piedini montabili in due diverse configurazioni
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato
- Sistema di regolazione dello spessore fetta con avanzamento decimale
- Sovrapiatto, piatto portamerce, piatto raccoglitrice e affilatoio facilmente removibili per la pulizia
- Protezione lama parzialmente removibile per garantire sicurezza e pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : volant plein, socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

- Manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium and stainless steel parts
- Technical polymer receiving tray
- Feet can be installed in two different configurations
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- Slice thickness adjustment system with decimal advance
- Overplate, meat table, receiving tray and sharpener can be easily removed for cleaning
- Partially removable blade guard for safety and cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Volant en forme de fleur
- Éléments en aluminium et acier inox
- Plateau de récolte en polymère technique
- Pieds montables en deux configurations différentes
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguiseoir facilement extractible pour le nettoyage.
- Protection lame partiellement amovible pour garantir sécurité et nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschlitzmaschine
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Elementen aus Aluminium und Edelstahl
- Auffangplatte aus technischem Polymer
- Die Füße können in zwei verschiedenen Konfigurationen montiert werden
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke mit dezimalem Vorschub
- Oberplatte, Schneidgutplatte, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Messerschutz teilweise abnehmbar, für eine bessere Sicherheits- und Sauberkeitsgarantie

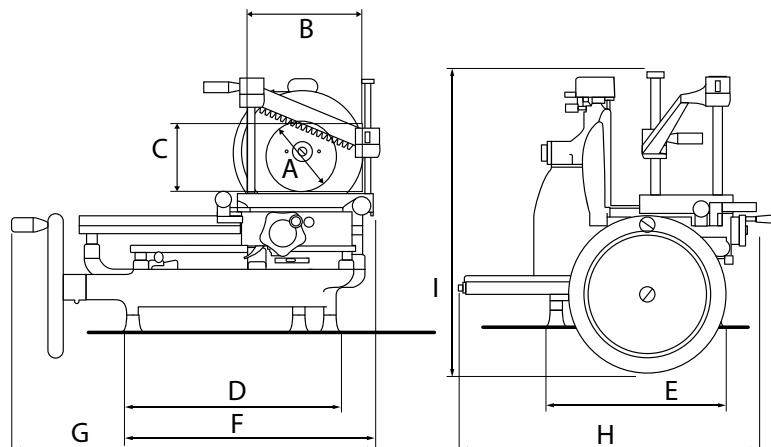
DE



VOLANO P15



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Blade Ø lame Ø Messer	Sottosile Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. embalage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Sciele Socle	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Socle Verpack.	
mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg										
P15	180	210	180	430	250	505	720	600	570	285	0 - 3	60	80x68x82h - 70	55x58,5x79h - 62,5	70x73x100h - 76

- Affettatrice manuale a volano
- Riproduzione del mitico modello P degli anni '40
- Dimensioni contenute e minimo ingombro
- Volano fiorato
- Particolari in alluminio e acciaio inox lucidati a specchio
- Costruzione di altissima qualità in fusione di ghisa
- Piatto raccoglitrice e piatto scorrevole in pasta di vetro bianca
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Sistema di regolazione dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Piatto portamerce, coprilama, piatto raccoglitrice e affilatoio facilmente removibili per la pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano pieno, piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: full flywheel, stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : volant plein, socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: volles Schwungrad, Sockel

- Manual flywheel slicer
- Reproduction of the legendary model P from the '40s
- Small in size, takes up minimum space
- Flower flywheel
- High-gloss polished aluminium and stainless steel parts
- Very high quality cast iron structure
- White glass paste receiving tray and sliding meat table
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Meat table, blade cover, receiving tray and sharpener easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant
- Reproduction du modèle P, mythe de des années '40
- Petites dimensions et encombrement minimum
- Volant en forme de fleur
- Éléments en aluminium et acier inox polis miroir
- Construction de très haute qualité en fonte
- Plateau de récolte et plateau coulissant en pâte de verre blanche
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- Aiguiseoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- Protection porte-marchandise, couvre-lame, plateau de support, plateau de récolte et aiguiseoir facilement extractible pour le nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschmittmaschine
- Reproduktion des legendären Modells P der vierziger Jahre
- Kompakte Maße und geringer Platzbedarf
- Blütenverziertes Schwungrad*
- Hochglanzpolierte Elemente aus Aluminium und Edelstahl
- Gusseisenkonstruktion bester Qualität
- Auffangplatte und Schlitten aus weißem Glasfluss
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- System zur Einstellung der Scheibenstärke
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Schneidgutplatte, Messerabdeckung, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden

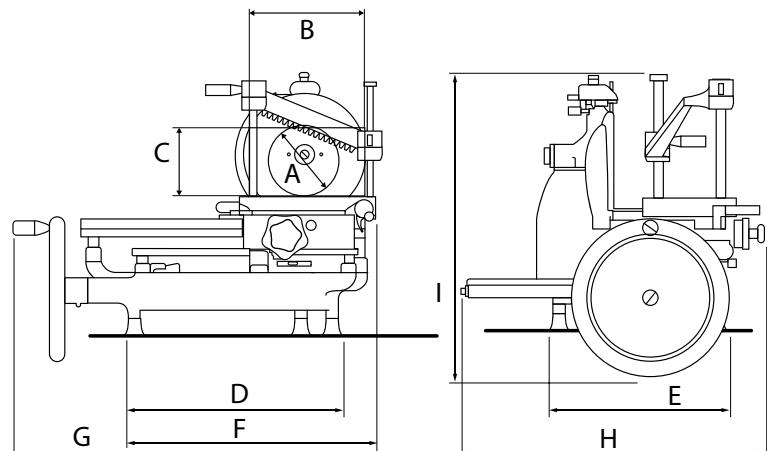
DE



VOLANO B2



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø Lama Blade Lame MESSER	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Verpack. abmessungen Dim. embalage
mm	mm	kg	cm - kg										

B2	160	190	150	395	265	465	680	530	540	265	0 - 2	33	80x68x82h - 50	40x50x80h - 65	70x73x100h - 76
-----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	----	----------------	----------------	-----------------

Imballo piedistallo
Stand packaging
Emballage Socle
Sockel Verpack.

Piedistallo
Stand
Socle
Sockel

- Affettatrice manuale a volano
- dimensioni contenute e minimo ingombro
- volano pieno
- piatto raccoglitore in polimero tecnico
- sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- affilatoio incorporato
- sistema di regolazione dello spessore fetta
- protezione lama ,piatto portamerce, piatto raccoglitore e affilatoio facilmente removibili per la pulizia

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: volano fiorato; piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: flower flywheel; stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : volant en forme de fleur; socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Blütenverziertes Schwungrad,
Sockel

- Manual flywheel slicer
- Small in size, takes up minimum space
- Full flywheel
- Technical polymer receiving tray
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener
- slice thickness adjustment system
- Blade guard, meat table, receiving tray and sharpener are easily removed for cleaning

- Trancheuse manuelle à volant
- petites dimensions et encombrement minimal
- volant plein
- plateau de récolte en polymère technique
- système d'avancement et de retour rapide du plateau
- aiguiseoir intégré
- système de réglage de l'épaisseur de la tranche
- protection de la lame, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguiseoir facilement extractible pour le nettoyage

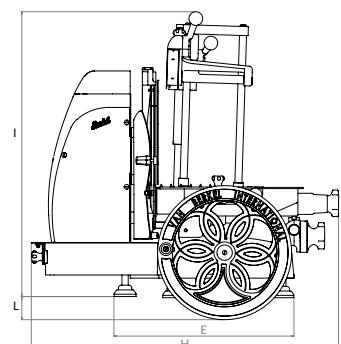
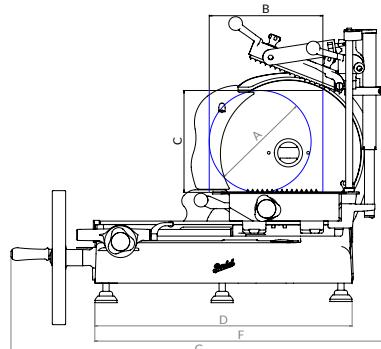
- Manuelle Schwungrad-Aufschmittmaschine
- Kompakte Maße und geringer Platzbedarf
- volles Schwungrad*
- Auffangplatte aus technischem Polymer
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat
- System zur Einstellung der Scheibenstärke
- Messerschutz, Schneidgutplatte, Auffangplatte und Schleifapparat können für die Reinigung mühelos entfernt werden



VOLANO B116



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Blade Lame Messer	Sottosopra taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnitttiefe	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. embalage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Scie Socle	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Socle Verpack.
	mm	mm	mm	mm	kg	cm - kg	cm - kg	cm - kg								
B116	260	290	260	590	550	755	960	780	720	60	370	0 - 4	80	110x110x118h - 180	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice manuale a volano professionale
- Volano fiorato
- Costruzione in alluminio
- Sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Piedini regolabili in due diverse posizioni
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento automatico
- Sistema di avanzamento e di ritorno rapido del piatto
- Affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- Parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole facilmente asportabili per la pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional manual flywheel slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- Feet can be adjusted in two different positions
- 360° blade guard ring with automatic activation
- Meat table rapid advance mechanism and return system
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Slice deflector, receiving tray, sliding overplate can be easily removed for cleaning

EN

- Trancheuse manuelle à volant professionnelle
- Volant en forme de fleur
- Construction en aluminium
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Pieds réglables en deux configurations différentes
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement automatique
- Système d'avancement et de retour rapide du plateau
- Aiguiseur intégré avec actionnement coordonné des meules
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant facilement extractibles pour le nettoyage

FR

- Manuelle Schwungrad-Aufschmittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Hundertteiliges System zur Einstellung der Scheibenstärke mit inkrementaler Genauigkeit
- Restehalter, Auffangplatte, Gleittablett aus Edelstahl
- Die Füße können in zwei verschiedenen Positionen reguliert werden
- Sicherheitsring Messer von 360° mit automatischer Betätigung
- Schnellvorschub- und Rückkehrsystem der Platte
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Restehalter, Auffangplatte, Gleittablett können für die Reinigung mühelos entfernt werden

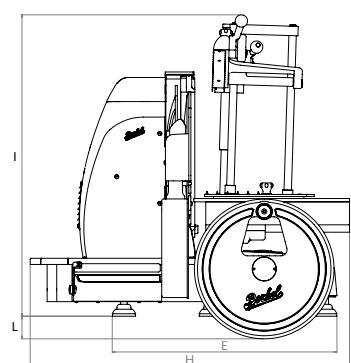
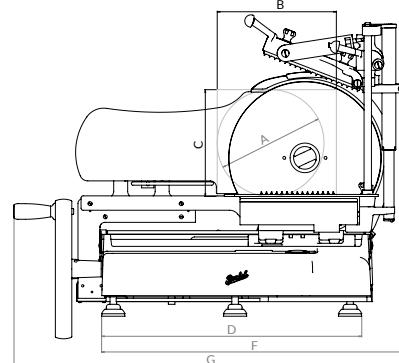
DE



VOLANO B116SA



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
	mm	mm								
B116SA	260	290	260	590	550	755	960	780	720	55

	Ø Lama Ø Blade Ø lame Ø Messer	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. embalage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Socket Verpack.
	mm	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg
B116SA	370	0 - 7	100	0,75	230/50/1 400/50/3	110x110x118h - 200	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice elettrica professionale semi-automatica
- Volano fiorato
- costruzione in alluminio
- sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- Anello di protezione lama a 360° con azionamento meccanizzato
- sistema di avanzamento automatico coordinato con la vela per garantire tagli subito dritti e senza scarti
- sovrappiatto scorrevole in acciaio inox, facilmente asportabile per la pulizia
- affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional semi-automatic electric slicer
- Flower flywheel
- Aluminium structure
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- 360° blade guard ring with mechanised activation
- Automatic coordinated advance system with thickness gauge plate to ensure immediate straight cutting with no waste
- Stainless steel sliding overplate, easily removed for cleaning
- Built-in sharpener with coordinated spring activation

EN

- Trancheuse électrique professionnelle semi-automatique
- Volant en forme de fleur
- construction en aluminium
- système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- Anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement mécanisé
- système d'avancement automatique coordonné avec la voile pour garantir des coupes immédiatement droites et sans déchets
- surplateau coulissant en acier inox, facilement extractible pour le nettoyage
- aiguiseoir intégré avec actionnement coordonné des meules

FR

- Halbautomatische elektrische Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Hundertteiliges System zur Einstellung der Scheibenstärke mit inkrementaler Genauigkeit
- Restehalter, Auffangplatte, Gleittablett aus Edelstahl
- Sicherheitsring Messer von 360° mit mechanisierter Betätigung
- Automatisches Vorschubsystem, auf das Blatt abgestimmt, für ein perfektes Schneidergebnis ohne Schneidabfälle
- Gleittablett aus Edelstahl, kann für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben

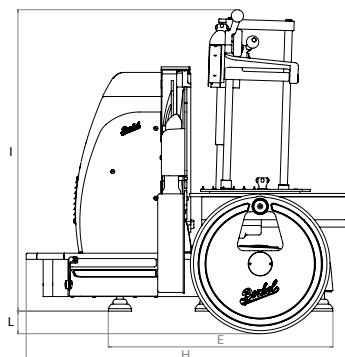
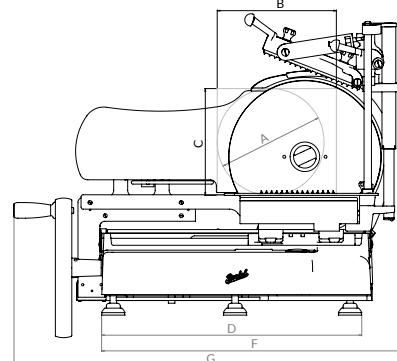
DE



VOLANO B116A



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
	mm	mm								
B116A	260	290	260	590	550	755	960	780	720	55

	Ø Lama Blade Ø Lamme Ø Messer Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Dimensione imballo Packaging dimensions Dim. emballage Verpack. abmessungen	Piedistallo Stand Socle Sockel	Imballo piedistallo Stand packaging Emballage Socle Sockel Verpack.		
	mm	kg	kW	V - Hz	cm - kg	cm - kg	cm - kg	
B116A	370	0 - 7	100	0,75	230/50/1	110x110x118h - 200	57x62x87h - 53	74x80x95h - 76

- Affettatrice elettrica professionale automatica
- Volano fiorato
- costruzione in alluminio
- sistema di regolazione dello spessore fetta centesimale con precisione incrementale
- parafetta, piatto raccoglitore, sovrappiatto scorrevole in acciaio inox
- anello di protezione lama a 360° con azionamento meccanizzato
- sistema di avanzamento automatico coordinato con la vela per garantire tagli subito dritti e senza scarti
- affilatoio incorporato con azionamento coordinato delle mole
- movimentazione automatica del carrello con velocità variabile
- sovrappiatto facilmente asportabile per la pulizia

IT

IT Colori: rosso e nero
Disponibile su richiesta: piedistallo

EN Colours: red and black
Available upon request: stand

FR Couleurs : rouge et noir
Disponible sur demande : socle

DE Farben: rot und schwarz
Auf Anfrage erhältlich: Sockel

- Professional automatic electric slicer
- Flower flywheel
- Stainless steel and chrome-plated parts
- Centesimal slice thickness adjustment system with incremental precision
- Stainless steel slice deflector, receiving tray, sliding overplate
- 360° blade guard ring with mechanised activation
- Automatic coordinated advance system with thickness gauge plate to ensure immediate straight cutting with no waste
- Built-in sharpener with coordinated spring activation
- Automatic carriage movement with variable speed
- Easily removable overplate for cleaning

EN

- Trancheuse électrique professionnelle automatique
- Volant en forme de fleur
- éléments en acier inox et chromés
- système de réglage de l'épaisseur de la tranche centésimale avec précision incrémentielle
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant en acier inox
- anneau de protection de la lame à 360° avec actionnement mécanisé
- système d'avancement automatique coordonné avec la voile pour garantir des coupes immédiatement droites et sans déchets
- aiguiseoir intégré avec actionnement coordonné des meules
- déplacement automatique du chariot avec vitesse variable
- surplateau facilement extractible pour le nettoyage

FR

- Automatische elektrische Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Elemente aus Edelstahl und verchromt
- Hundertteiliges System zur Einstellung der Scheibenstärke mit inkrementaler Genauigkeit
- Restehalter, Auffangplatte, Gleittablett aus Edelstahl
- Sicherheitsring Messer von 360° mit mechanisierter Betätigung
- Automatisches Vorschubsystem, auf das Blatt abgestimmt, für ein perfektes Schneidergebnis ohne Schneidabfälle
- Integrierter Schleifapparat mit koordiniertem Antrieb der Schleifscheiben
- Automatische Bewegung des Wagens mit veränderlicher Geschwindigkeit
- Oberplatte kann für die Reinigung mühelos entfernt werden

DE



OPTIONAL

- 221 Verniciatura in colore RAL a scelta per affettatrici a Volano
- 211 Verniciatura in colore RAL a scelta per piedistalli Volano
- 213 Kit ruote per piedistalli Volano
- 215 Targhetta di personalizzazione
- 217 Volano pieno modelli B3, Tribute, P15
- 218 Volano fiorato modello B2

IT

- 221 Paint in choice of RAL colour for flywheel meat slicers
- 211 Paint in choice of RAL colour for Flywheel stands
- 213 Wheel kit for Flywheel stands
- 215 Customisation plate
- 217 B3, Tribute, P15 model full flywheel
- 218 B2 model flower flywheel

EN

www.euro-project.it

- 221 Peinture en couleur RAL au choix pour trancheuses à Volant
- 211 Peinture en couleur RAL au choix pour socle Volano
- 213 Kit roues pour socle Volano
- 215 Plaque signalétique personnalisée
- 217 Volant plein modèles B3, Tribute, P15
- 218 Volant en forme de fleur modèle B2

FR

- 221 Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Schwungrad-Aufschmittmaschinen
- 211 Lackierung in einer RAL-Farbe nach Wahl für Sockel Volano
- 213 Rädersatz für Sockel Volano
- 215 Individuell gestaltetes Schild
- 217 Volles Schwungrad Modelle B3, Tribute, P15
- 218 Blütenverziertes Schwungrad Modell B2

DE

HOME LINE

www.euro-project.it

Berkel

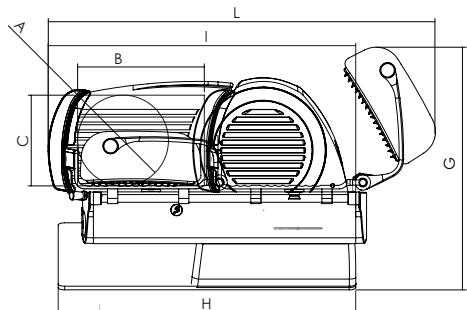
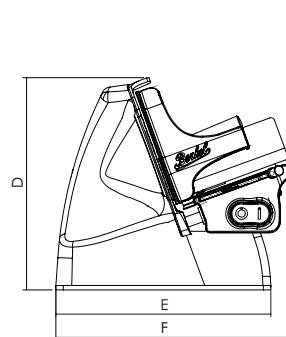
HOME LINE

HOME LINE 200-250

HOME LINE



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø lama	Ø Blade	Ø lame	Ø Messer	Coupe thickness	Epaisseur taglio	Schneidbreite	Peso netto	Net weight	Motor rating	Power motor	Motorleistung	Motoristung	Specifiche elettriche	Electrical specifications	Caractéristiques électriques	Elektrische Eigenschaften
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz								
HL200	140	200	140	284	290	318	325	450	470	640	195	0 - 20	12,5	0,19	230 - 50											
HL250	183	200	183	315	290	340	353	450	552	660	250	0 - 20	14,5	0,19	230 - 50											

- Affettatrice elettrica ad uso domestico
- Dimensioni straordinariamente compatte
- Struttura in speciale lega di alluminio
- Coprilama in alluminio alimentare
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale: riduce gli sprechi e assicura fette uniformi
- Motore professionale per risultati sorprendenti
- Fette fino a 20mm con precisione millimetrica
- Coprilama facilmente removibile grazie al sistema automatico di rimozione coprilama
- Piano inclinato per un taglio senza fatica
- Pulsantiera professionale con indicatori a led
- Pulizia perfetta semplice e veloce
- Spazio previsto per la raccolta dei piccoli avanzi di cibo
- Piatto apribile per la pulizia
- Pressamerce removibile lavabile in lavastoviglie
- Asportalamina in dotazione

IT

- Electric meat slicer for household use
- Extremely small in size
- Special aluminium alloy structure
- Food grade aluminium blade cover
- Chromed steel blade with professional profile: reduces waste and ensures even slices
- Professional motor for amazing results
- Slices up to 20 mm with millimetre accuracy
- Blade cover can easily be removed thanks to an automatic blade cover removal system
- Inclined table for effortless cutting
- Professional push-button panel with LED indicators
- Perfectly simple, fast cleaning
- Space for the collection of small pieces of food scrap
- Table can be opened for cleaning
- Removable, dishwasher-safe product press holder
- Blade removal unit included

EN

- Trancheuse électrique à usage domestique
- Dimensions extraordinairement compactes
- Structure en alliage d'aluminium spécial
- Couvre-lame en aluminium alimentaire
- Lame en acier chromé avec profil professionnel : il réduit les gaspillages et assure des tranches uniformes
- Moteur professionnel pour des résultats surprenants
- Tranches jusqu'à 20mm avec précision millimétrique
- Couvre-lame facilement extractible grâce au système automatique d'extraction du couvre-lame
- Plan incliné pour une coupe sans effort
- Panneau de commande professionnel avec indicateurs à led
- Nettoyage parfait, simple et rapide
- Espace prévu pour la récolte des déchets alimentaires
- Plateau ouvrable pour le nettoyage
- Presse-produit amovible lavable au lave-vaisselle
- Extracteur de lame fourni

FR

- Elektrische professionelle Aufschnittmaschine für den Privatgebrauch
- Besonders kompakte Abmessungen
- Struktur aus spezieller Aluminiumlegierung
- Messerhaube aus lebensmittelechtem Aluminium
- Messer aus verchromtem Stahl mit professionellem Profil: reduziert Schneidabfälle und gewährleistet gleichmäßige Scheiben
- Professioneller Motor für überraschende Leistungen
- Scheiben bis zu 20 mm mit Millimeterpräzision
- Leicht entfernbarer Messerhaube dank dem automatischen System zum Entfernen des Messerschutzes
- Geneigte Platte für ein müheloses Schneiden
- Professionelles Tastenfeld mit LED-Anzeigen
- Perfekte Reinigung - einfach und schnell
- Vorgesehener Bereich zum Sammeln kleiner Speisereste
- Zu öffnender Tisch für die Reinigung
- Abnehmbare Anschlagplatte, kann im Geschirrspüler gereinigt werden
- Vorrichtung für die Messerentfernung enthalten

DE

IT Disponibile su richiesta:
affilatoio; tagliere Berkel realizzato su misura

EN Available upon request:
sharpener; specially designed Berkel cutting boards

FR Disponible sur demande :
aiguiseoir de série; planche à découper Berkel réalisée
sur mesure

DE Auf Anfrage erhältlich:
Schleifapparat serienmäßig; Schneidebrett Berkel
nach Maß



A close-up photograph of a red car's exterior. The focus is on the upper right portion of the door, showing the sleek lines of the bodywork and a curved window. A silver door handle is visible on the left, and a side-view mirror is attached to the door frame. The lighting creates strong highlights and shadows on the shiny red paint.

www.euro-project.it

RED LINE



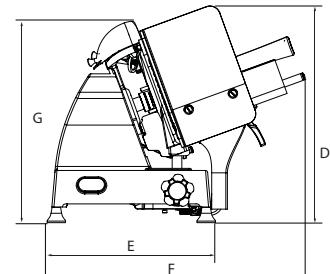
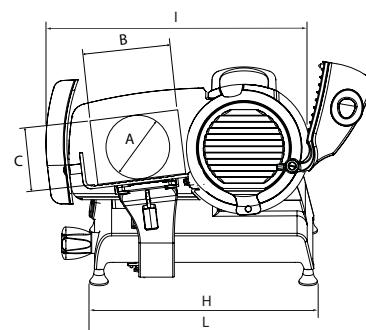
www.euro-project.it

RED LINE

RED LINE 220-250



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø lama	Ø Blade	Ø lame	Ø Messer	Cut thickness	Epaisseur tranchage	Schnittbreite	Peso netto	Net weight	Poids net	Nettogewicht	Motor rating	Puissance moteur	Motorleistung	Specifiche elettriche	Electrical specifications	Caractéristiques électriques	Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz																			
RL220	168	185	160	395	320	505	390	435	490	580	220	0 - 14	22	0,19	230 - 50													
RL250	178	185	175	395	320	505	390	435	515	570	250	0 - 14	22	0,19	230 - 50													

- Affettatrice elettrica
- Linea compatta ed design innovativo
- Prestazioni straordinarie grazie alle dotazioni professionali
- Struttura realizzata in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Facilità d'uso e soluzioni tecniche all'avanguardia
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Piatto professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Affilatoio incorporato
- Protezione lama fissa per pulire in sicurezza
- Abbondanti spazi per facilitare una pulitura profonda

IT

IT Colori: rosso, nero, bianco, blu, rosa, verde, grey
Disponibile su richiesta: tagliere Berkel realizzato su misura

EN Colours: red, black, white, blue, pink, green, grey
Available upon request: specially designed Berkel cutting boards

FR Couleurs : rouge, noir, blanc, bleu, rose, vert, grey
Disponible sur demande : planche à découper Berkel réalisée sur mesure

DE Farben: rot, schwarz, weiß, grey
Auf Anfrage erhältlich: Schneidebrett Berkel nach Maß

- Electric slicer
- Compact, innovative design line
- Extraordinary performance thanks to professional features
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Easy to use with state-of-the-art technical solutions
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in sharpener
- Fixed blade guard for safe cleaning
- Plentiful space to facilitate deep cleaning

EN

- Trancheuse électrique
- Ligne compacte et design innovant
- Prestations extraordinaires grâce aux équipements professionnels
- Structure réalisée en alliage d'aluminium spécial
- lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Facile à utiliser et solutions techniques à l'avant-garde
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Aiguiseoir intégré
- Protection lame fixe pour un nettoyage en toute sécurité
- Espaces abondants pour faciliter un nettoyage profond

FR



- Elektrische Aufschnittmaschine
- Kompakte Linie und innovatives Design
- Herausragende Leistungen dank den professionellen Ausstattungen
- Struktur aus einer speziellen Alulegierung
- Messer aus verchromtem Stahl mit professionellem Profil
- Bedienerfreundlichkeit und fortschrittliche technische Lösungen
- Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke
- Professioneller Tisch mit automatischem Entriegelungssystem
- Automatisches System zum Entfernen der Messerhaube
- Integrierter Schleifapparat
- Feststehender Messerschutz für eine sichere Reinigung
- Einfache gründliche Reinigung dank großer Zwischenräume

DE



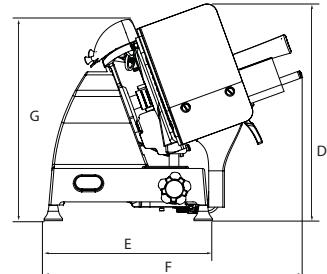
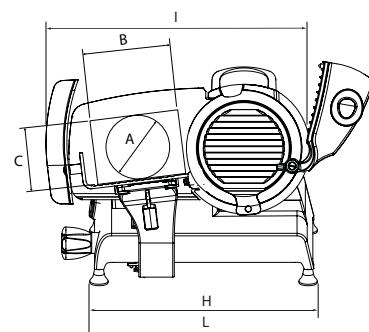
RED LINE

RED LINE 300

RED LINE



www.euro-project.it



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø Lama Blade Lame Messer	Cut thickness Erlässen taglio Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorenleistung	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften
	mm	mm	kg	kW	V - Hz										
RL300	230	245	225	480	380	475	430	485	635	630	300	0 - 12	27	0,31	230 - 50

- Affettatrice professionale dal disegn moderno ed elegante
- Prestigioso elemento d'arredo che distingue i locali più ricercati
- Linee morbide, curve e ampi spazi per una pulizia veloce e precisa
- Struttura in lega speciale di alluminio
- Lama in acciaio cromato con profilo professionale
- Capacità di taglio e funzionalità altamente professionali
- Dispositivi di sicurezza all'avanguardia
- Piatto professionale con sistema di sgancio automatico
- Sistema automatico di rimozione coprilama
- Sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta
- Affilatoio incorporato

IT Colori: rosso, nero, bianco, grey

EN Colours: red, black, white, grey

FR Couleurs : rouge, noir, blanc, grey

DE Farben: rot, schwarz, weiß, grey

RED LINE

- Modern, elegant design professional slicer
- Prestigious design element that sets apart the most sought-after eateries
- Soft lines, curves and ample spaces for clean, thorough cleaning
- Special aluminium alloy structure
- Chromed steel blade with professional profile
- Highly professional cutting capacity and functionality
- State-of-the-art safety devices
- Professional meat table with automatic release system
- Automatic blade cover removal system
- Built-in millimetre slice thickness adjustment system
- Built-in sharpener

- Trancheuse professionnel au design moderne et élégant
- Élément de décoration prestigieux qui caractérise les endroits les plus recherchés
- Lignes souples, courbes et espaces larges pour un entretien rapide et précis
- Structure en alliage d'aluminium spécial
- lame en acier chromé avec un profil professionnel
- Capacité de coupe et fonctionnalité hautement professionnels
- Dispositifs de sécurité à l'avant-garde
- Plateau professionnel avec système de décrochement automatique
- Système automatique d'extraction du couvre-lame
- Système intégré de réglage millimétrique de l'épaisseur de la tranche
- Aiguiseoir intégré



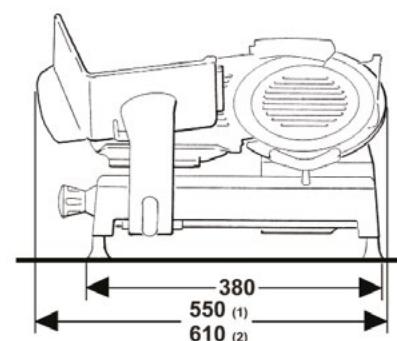
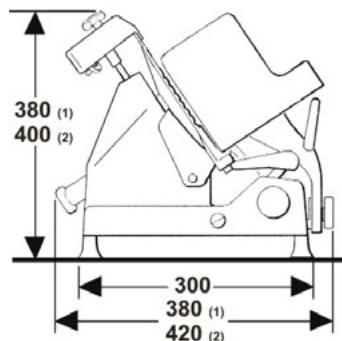
- Professionelle Aufschnittmaschine mit einem modernen und eleganten Design
- Elegantes Einrichtungselement, das auch erlesene Räume auszeichnet
- Weiche und geschwungene Linien, große Zwischenräume für eine schnelle und sorgfältige Reinigung
- Struktur aus einer speziellen Alulegierung
- Messer aus verchromtem Stahl mit professionellem Profil
- Hochprofessionelle Schneidekapazität und Funktionalität
- Fortschrittliche Sicherheitsvorrichtungen
- Professioneller Tisch mit automatischem Entriegelungssystem
- Automatisches System zum Entfernen der Messerhaube
- Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke
- Integrierter Schleifapparat



RED LINE VS25-VS30



www.euro-project.it



Capacità di taglio circolare
 Circular cutting capacity
 Capacité de découpe circulaire
 Schnittleistung (rund)
 Capacità di taglio rettangolare
 Rectangular cutting capacity
 Capacité de découpe rectangulaire
 Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama
 Ø Blade
 Ø lame
 Ø Messer
 Spessore taglio
 Cut thickness
 Epaisseur de coupe
 Schnittbreite
 Peso netto
 Net weight
 Poids net
 Nettogewicht
 Potenza motore
 Motor rating
 Puissance moteur
 Motorleistung

Specifiche elettriche
 Electrical specifications
 Caractéristiques électriques
 Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
RLVS25	165	210X125	250	0 - 14	17	0,20	230/50 - 220/60 - 120/60
RLVS30	200	210X160	300	0 - 14	20	0,20	230/50 - 220/60 - 120/60

- Affettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED luminoso
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Trattamento anodico di finitura
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico trasparente
- Componenti di massima affidabilità

RED LINE

- IT
- Professional, compact size slicer
 - Start/stop switches with LED indicator
 - Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
 - 45° inclined blade
 - Built-in, removable sharpener
 - Anodic coating treatment
 - Red parts
 - Clear technical polymer table guard
 - Highly reliable components



- EN
- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
 - Interrupteur marche arrêt avec LED lumineuse
 - Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvrant lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
 - Lame inclinée à 45°
 - Aiguiseoir intégré et extractible
 - Traitement anodique de finition
 - Éléments rouges
 - Protection du plateau en Polymère technique transparent
 - Composants de fiabilité maximale



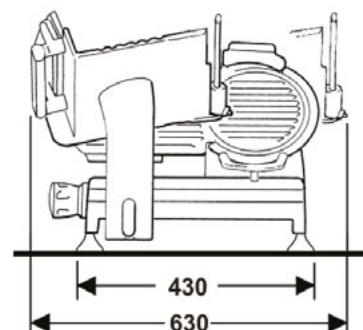
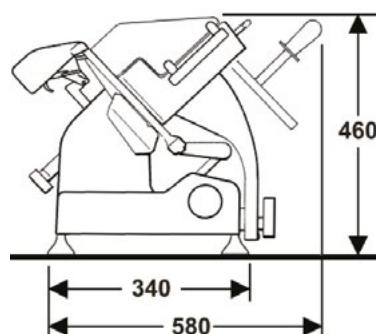
- FR
- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
 - Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
 - Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
 - Messer mit 45°-Neigung
 - Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
 - Anodische Oberflächenoxydation
 - Rote Elemente
 - Schutz an der Platte aus transparentem technischem Polymer
 - Extrem zuverlässige Komponenten

DE

RED LINE GL30



www.euro-project.it



Capacità di taglio circolare
Circular cutting capacity
Capacité de découpe circulaire
Schnittleistung (rund)
Capacità di taglio rettangolare
Rectangular cutting capacity
Capacité de découpe rectangulaire
Schnittleistung (rechteckig)

Ø Lama
Ø Blade
Ø lame
Ø Messer
Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite
Peso netto
Net weight
Nettogewicht
Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motoreistung

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz
RLGL30	200	210X170	300	0 - 14	25	0,25-0,30	230/50 - 220/60 - 120/60

- AfAffettatrice professionale dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia arresto con LED indicatore
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, pressamerce in alluminio, parafetta INOX
- Lama inclinata a 45°
- Affilatoio incorporato e asportabile
- Particolari rossi
- Protezione al piatto in Polimero tecnico
- Estrema versatilità

RED LINE

- IT
- Professional, compact size slicer
 - Start/stop switches with LED indicator
 - Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, aluminium product press holder, stainless steel slice deflector
 - 45° inclined blade
 - Built-in, removable sharpener
 - Red parts
 - Technical polymer table guard
 - Extremely versatile



- EN
- Trancheuse professionnelle aux dimensions compactes
 - Interrupteur de marche/arrêt avec LED indicateur
 - Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre lame, plateau porte-marchandise, presse-produit en aluminium, déflecteur de tranche INOX
 - Lame inclinée à 45°
 - Aiguiseoir intégré et extractible
 - Éléments rouges
 - Protection du plateau en Polymère technique
 - Versatilité extrême



- FR
- Professionelle Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
 - Ein-/Ausschalttaste mit LED-Anzeige
 - Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Anschlagplatte aus Aluminium, Restehalter Edelstahl
 - Messer mit 45°-Neigung
 - Integrierter und abnehmbarer Schleifapparat
 - Rote Elemente
 - Schutz an der Platte aus technischem Polymer
 - Extreme Vielseitigkeit

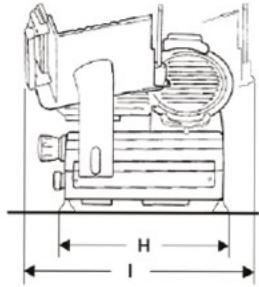
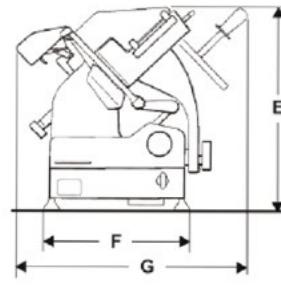
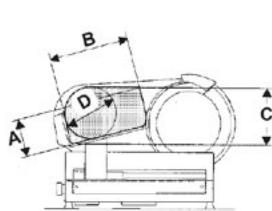
DE

RED LINE GL30 AUTO

RED LINE



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	Ø lama Ø Blade Ø lame Ø Messer	Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittdicke	Net weight Poids net Nettogewicht	Motor rating Puissance moteur Motoreistung	V - Hz	
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW		
RLGL30A	165	220	225	200	530	340	550	430	640	300	0 - 14	41	0,40	120/60 - 230/50

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

- Affettatrice professionale automatica dalle dimensioni compatte
- Interruttori marcia/arresto con indicatore luminoso
- Oliatore barra scorrimento
- Motore taglio e motore carrello separati
- Affilatoio incorporato
- Protezione mobile della lama per evitare contatti accidentali
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta inox, pressamerce in alluminio
- Anello paralama esterno fisso
- Ritorno automatico del carrello verso l'operatore a fine lavoro
- Blocco vela con regolatore spessore fetta su 0

RED LINE

- Professional, compact automatic slicer
- Start/stop switches with indicator light
- Lubricating point for sliding bar
- Separate cutting and carriage motors
- Built-in sharpener
- Mobile blade guard to prevent accidental contact
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, stainless steel slice deflector, aluminium product press holder
- Fixed outer blade cover ring
- Automatic carriage return toward operator at the end of work
- Thickness gauge plate lock with slice thickness adjuster on 0

www.euro-project.it

- Trancheuse professionnelle automatique aux dimensions compactes
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux
- Graisseur barre coulissemant
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseoir intégré
- Protection mobile de la lame pour éviter tout contact accidentel
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-marchandise, déflecteur de tranche inox, presse-produit en aluminium
- Anneau couvre-lame externe fixe
- Retour automatique du chariot vers l'opérateur en fin de travail
- Blocage de la voile avec régulateur d'épaisseur de la tranche sur 0



- Professionelle automatische Aufschnittmaschine mit kompakten Abmessungen
- Ein-/Ausschalttaste mit Leuchtanzeige
- Öler Gleitstangen
- Schneidemotor und Wagenmotor getrennt
- Integrierter Schleifapparat
- Beweglicher Messerschutz zur Vermeidung zufälliger Berührungen
- Teile für die Reinigung abnehmbar: Messerabdeckscheibe, Schneidgutplatte, Restehalter aus Edelstahl, Anschlagplatte aus Aluminium
- Feststehender externer Messerschutzzring
- Automatische Rückkehr des Wagens zum Bediener am Ende der Arbeit
- Blattblockierung bei Reglerknopf der Schnittdicke auf 0



OPTIONAL

- 3 Contafette con selettore
8 Porzionatore: rilevatore del peso
12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
81 Spondina regolabile (alta 55 mm) per un ulteriore serraggio del prodotto
92 Portionatore con programma per affettatrici automatiche
97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
100 Spondina regolabile (alta 20 mm) per un perfetto bloccaggio di prodotti di piccola pezzatura
129 Asportalamo rapido GL
139 Disco asportalamo INOX (tutti i diametri lama)
151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
191 Esecuzione loghi non standard

IT

RED LINE

- 3 Slice counter with selector
8 Portioning device: weight detector
12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
81 Adjustable side panel (55 mm high) for further tightening of the product
92 Portioning device with program for automatic slicers
97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
100 Adjustable side panel (20 mm high) for perfect locking of small sized products
129 GL Rapid blade removal unit
139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
191 Non-standard logo implementation

EN

www.euro-project.it

- 3 Compte-tranches avec sélecteur
8 Portionneuse : détecteur de poids
12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
81 Ridelle réglable (haute de 55 mm) pour un serrage ultérieur du produit
92 Portionneuse avec programme pour trancheuses automatiques
97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
100 Ridelle réglable (haute de 20 mm) pour un blocage parfait de produits de petite taille
129 Extracteur de lame rapide GL
139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulisement des produits difficiles à trancher
164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour trancheuses électriques
173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
191 Exécution de logos non standard

FR

- 3 Scheibenzählung mit Wahlschalter
8 Portionierer: Gewichtsmessgerät
12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
81 Verstellbare Kante (Höhe 55 mm) für eine weitere Blockierung des Produkts
92 Portionierer mit Programm für automatische Aufschnittmaschinen
97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
100 Verstellbare Kante (Höhe 20 mm) für eine perfekte Blockierung kleiner Produktstücke
129 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung GL
139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

DE

A close-up photograph of a modern door handle mechanism. The handle is a sleek, white, ergonomic design with a textured grip. It features a red circular element near the top and a red base. The mechanism includes a silver-colored lock body with a keyhole and a red cylindrical component. The background is blurred, showing more of the door's metallic frame.

FUTURA

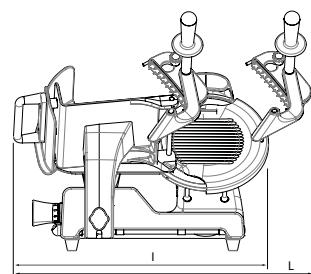
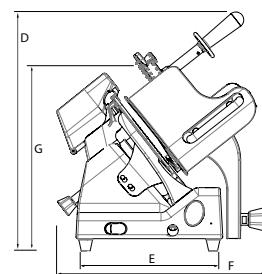
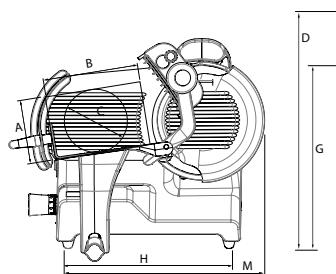
www.euro-project.it

FUTURA

GRAVITÀ 280-315-360



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø lama Blade Messer	Coupe Épaissir de coupe Schnittbreite	Peso netto Poids net Nettogewicht	Motor rating Motorleistung Puissance moteur	Motoristung Motorleistung Motorenleistung	
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	
FTG280	149	252	198	577	326	535	482	413	665	795	635	280	0 - 17	28	0,18-na	230/50/1-400/50/3
FTG315	215	285	230	640	375	590	510	435	714	833	690	315	0 - 17	34	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3
FTG360	250	310	264	665	420	620	540	535	805	930	780	360	0 - 17	40	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3

Spécifices électriques
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce
- Grande capacità di taglio
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

IT Disponibile su richiesta:
guida prodotto;
lama, vela e coprilama teflonati

EN Available upon request:
product fence;
teflon blade, gauge plate and blade cover

FR Disponible sur demande :
guide du produit ; lame, voile et couvre-lame en téflon

DE Auf Anfrage erhältlich:
Restehalter; Messer, Blatt und Messerhaube
antihaftbeschichtung

- Professional gravity electric slicer
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- 38° meat table inclination
- High cutting capacity
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable stainless steel slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

www.euro-project.it

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits
- Grande capacité de coupe
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranches amovible en acier inox
- Aiguiseoir amovible avec mouvement à levier mécanisé
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR

- Elektrische Aufschnittmaschine als Senkrechtenschneider für den professionellen Gebrauch
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Schneidgutplatte um 38° geneigt
- Große Schneidekapazität
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Restehalter aus Edelstahl
- Schleifapparat, der mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE

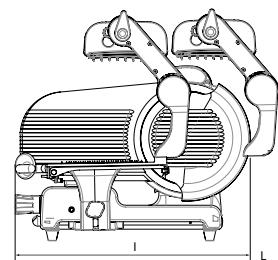
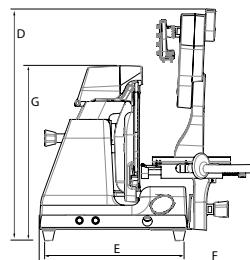
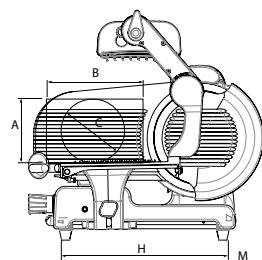


FUTURA

SALUMERIA 280-315-360



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø lame	Ø Blade	Ø lame	Ø Messer	Coupe	Schneidbreite	Peso netto	Net weight	Potenza motore	Motor rating	Puissance moteur	Motorleistung
mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz														

FTS280	190	265	215	600	325	550	450	413	665	745	570	280	0 - 17	34	0,18-na	230/50/1-400/50/3	110/60
FTS315	200	285	245	640	375	610	515	453	730	820	640	315	0 - 17	40	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3	110/60
FTS360	245	310	275	620	420	758	560	535	830	880	690	360	0 - 17	46	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3	110/60

Spécifices électriques
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale per salumi
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Grande capacità di taglio
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in alluminio
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato per un affilatura sempre perfetta
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

IT Disponibile su richiesta:
pressamerce asportabile in acciaio inox

EN Available upon request:
removable stainless steel product press holder

FR Disponible sur demande :
presse-produits extractible en acier inox

DE Auf Anfrage erhältlich:
Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl

- Professional electric slicer for cured meats
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- High cutting capacity
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable aluminium slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement for perfect sharpening
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN

www.euro-project.it

- Trancheuse électrique professionnelle pour charcuterie
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Grande capacité de coupe
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranche amovible en aluminium
- Aiguiseoir amovible avec mouvement à levier mécanisé pour un aiguisage toujours parfait
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage



FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine für Wurstwaren
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Große Schneidekapazität
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Resthalter aus Aluminium
- Schleifapparat, der für einen immer perfekten Schleifvorgang mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfache Reinigung



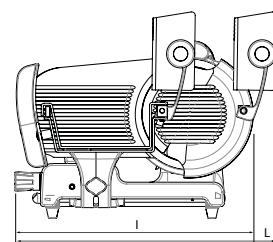
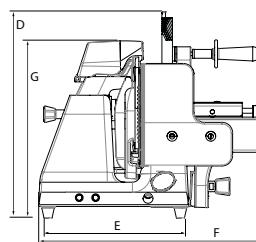
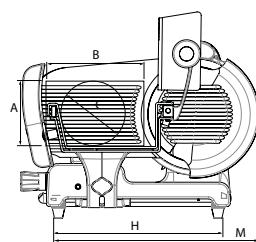
DE

FUTURA

MACELLERIA 280-315-360



www.euro-project.it



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø lame	Ø Blade	Ø lame	Ø Messer	Coupe	Schneide	Poids netto	Net weight	Potenza motore	Motor rating	Puissance moteur	Motorleistung
mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz													

FTM280	178	253	213	570	325	565	450	413	630	660	580	280	0 - 17	34	0,18-na	230/50/1-400/50/3	110/60
FTM315	210	270	240	600	375	620	515	453	725	830	665	315	0 - 17	40	0,24-0,27	230/50/1-400/50/3	110/60
FTM360	232	320	272	650	420	630	565	535	820	885	670	360	0 - 17	46	0,55-0,55	230/50/1-400/50/3	110/60

Spécifices électriques
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Design con spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Grande capacità di taglio
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia (su versioni con lama 315 e 360)
- Manopola con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Interruttori in acciaio inox IP67 ad alta resistenza meccanica certificati IK10
- Parafetta asportabile in alluminio
- Affilatoio asportabile con movimento a leva meccanizzato
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT

- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Design with rounded edges, soft and ergonomic shape
- High cutting capacity
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning (on versions with 315 and 360 blade)
- Knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- IP67 stainless steel, high mechanical resistance, IK10 certified switches
- Removable aluminium slice deflector
- Removable sharpener with mechanised lever movement
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning

EN



- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Design innovant avec angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Grande capacité de coupe
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait (sur des versions avec une lame 315 et 360)
- Bouton avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Interrupteurs en acier inox IP67 à haute résistance mécanique certifiés IK10
- Déflecteur de tranche amovible en aluminium
- Aiguiseoir amovible avec mouvement à levier mécanisé
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage

FR



- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine zum Schneiden von frischem Fleisch
- Design mit abgerundeten Kanten, weichen und ergonomischen Formen
- Große Schneidekapazität
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben (auf den Versionen mit Messer 315 und 360)
- Drehknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Edelstahlschalter IP67 mit hoher mechanischer Festigkeit, IK10 zertifiziert
- Abnehmbarer Resthalter aus Aluminium
- Schleifapparat, der mit einer mechanisierten Hebelbewegung entfernt werden kann
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfachere Reinigung

DE

FUTURA

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
139 Disco asportalama INOX (tutti i diametri lama)
151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
191 Esecuzione loghi non standard
193 Estensione piatto gravità modelli Futura
194 Guida prodotto removibile modelli Futura German
195 Pressamerce in acciaio inox modelli Futura
197 Kit arretramento piedini
198 Bilancia integrata (check-peso) modelli Futura
199 Guida prodotto non removibile (solo se presente l'estensione del piatto) modello Futura gravità 315
200 Piatto macelleria "German" modelli Futura macelleria 280

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
191 Non-standard logo implementation
193 Futura model gravity plate extension
194 Futura German model removable product fence
195 Futura model stainless steel product press holder
197 Futura model feet retraction kit
198 Futura model built-in scale (weight check)
199 Futura Gravity 315 model non-removable product fence (only if plate extension is present)
200 Futura Butcher's 280 model "German" Butcher's version plate

EN

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulisement des produits difficiles à trancher
164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour tranchesuses électriques
173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
191 Exécution de logos non standard
193 Extension plateau gravité modèles Futura
194 Guide du produit amovible modèles Futura German
195 Presse-produits en acier inox modèles Futura
197 Kit rétraction pieds modèles Futura
198 Balance intégrée (check-poids) modèles Futura
199 Guide du produit non amovible (seulement avec l'extension du plateau) modèle Futura gravité 315
200 Plateau boucherie "German" modèles Futura boucherie 280

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos
193 Erweiterung der Schwerkraftplatte Modelle Futura
194 Abnehmbare Produktführung Modelle Futura German
195 Anschlagplatten aus Edelstahl Modelle Futura
197 Bausatz zum Einziehen der Stellfüße Modelle Futura
198 Integrierte Waage (Gewichts-Check) Modelle Futura
199 Produktführung nicht abnehmbar (nur wenn eine Plattenerweiterung vorhanden ist) Modell Futura Schwerkraft 315
200 Fleischereiplatte "German" Modelle Futura Fleischerei 280

DE



www.euro-project.it

PLATINUM

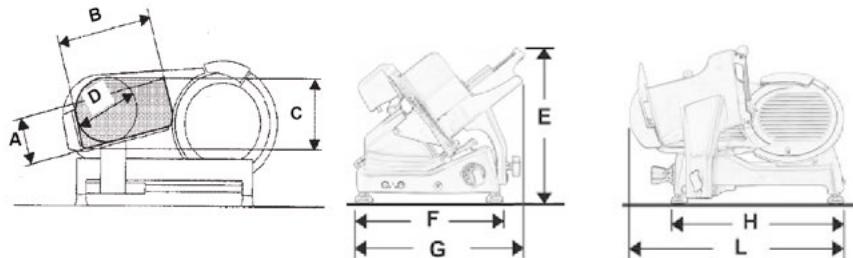
PLATINUM BERKEL

GRAVITÀ 315-350-370



www.euro-project.it

PLATINUM



A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	Ø lama Ø lame Ø Messer	Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motoreistung	V - Hz	V - Hz	
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz	
PEG315	160	255	230	205	500	420	740	525	670	750	315	0 - 14	32	B 0,30-0,35 / G 0,25-0,30	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEG350	195	300	280	250	540	490	800	615	750	800	350	0 - 14	44	B 0,25-0,30 / G 0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEG370	210	300	295	265	540	490	800	615	830	890	370	0 - 14	49	B 0,25-0,30 / G 0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale a gravità
- Design innovativo, spigoli arrotondati, forme morbide ed ergonomiche
- Inclinazione a 38° del piatto portamerce: facilita carico e scarico del prodotto
- Grande capacità di taglio
- Piatto portamerce dotato di bordo rialzato e di leggera inclinazione per la raccolta dei liquidi (compliance alla normativa americana NSF 8-2010)
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Parafetta asportabile in acciaio inox
- Mola affilatrice e capottina estraibile per la pulizia
- Ampio spazio tra lama e motore per facilitare la pulizia

IT Disponibile su richiesta:
versione con trasmissione ad ingranaggi

EN Available upon request:
Version with gear transmission

FR Disponible sur demande :
version avec transmission à engrenages

DE Auf Anfrage erhältlich:
Version mit Zahngtriebe

- Professional gravity electric slicer
- Innovative design, rounded edges, soft and ergonomic shape
- 38° meat table inclination: easy product loading and unloading
- High cutting capacity
- Meat table equipped with raised, slightly inclined edge for the collection of liquids (in compliance with American standard NSF 8-2010)
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Removable stainless steel slice deflector
- Sharpening wheel and cover can be removed for cleaning
- Ample space between the blade and motor for easy cleaning



- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Inclinaison à 38° du plateau porte-produits facilite le chargement et le déchargement du produit
- Grande capacité de coupe
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et d'une légère inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox
- Déflecteur de tranches en acier inox
- Meule d'aiguisage et couvercle pour le nettoyage
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage



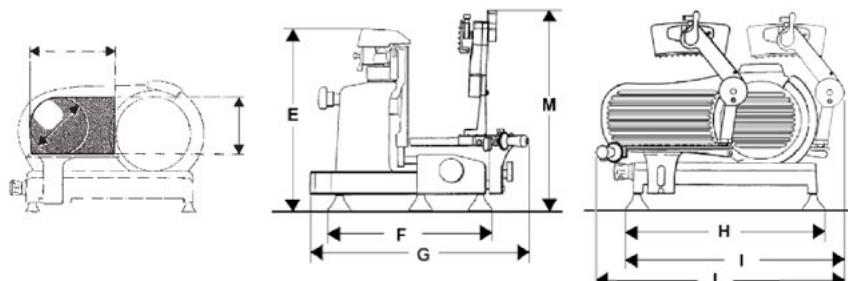
- Elektrische Aufschnittmaschine als Senkrechtschneider für den professionellen Gebrauch
- Innovatives Design, abgerundete Kanten, weiche und ergonomische Formen
- Schneidgutplatte um 38° geneigt: vereinfacht das Auf- und Abladen des Produktes
- Große Schneidekapazität
- Schneidgutplatte mit erhöhtem Rand und leichter Neigung für die Sammlung von Flüssigkeiten (gemäß der amerikanischen Norm NSF 8-2010)
- Aluminiumknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Abnehmbarer Resthalter aus Edelstahl
- Schleifscheibe und Kappe können für die Reinigung herausgezogen werden
- Großer Zwischenraum zwischen Messer und Motor für eine einfache Reinigung

PLATINUM

SALUMERIA 315-350-370



www.euro-project.it



B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø lama Ø Blade Ø lame	Spessore taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------------------	---	---

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motoreistung

	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz											
PES315	280	225	225	510	465	640	570	660	840	670	315	0 - 14	41	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PES350	310	270	270	550	490	670	600	710	890	665	350	0 - 14	45	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PES370	340	280	280	560	530	725	640	800	970	660	370	0 - 14	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale salumeria
- Perfetto strumento di taglio per prosciutto e salumi
- Manopola in alluminio con regolazione millimetrica progressiva 0/14 mm
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Piatto portamerce in acciaio inox su modello PES350
- Robusto pressamerce con costolature tagliate al laser per una tenuta del prodotto incredibilmente salda
- Innovativa forma del pressamerce: permette di tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto asportabile in acciaio inox

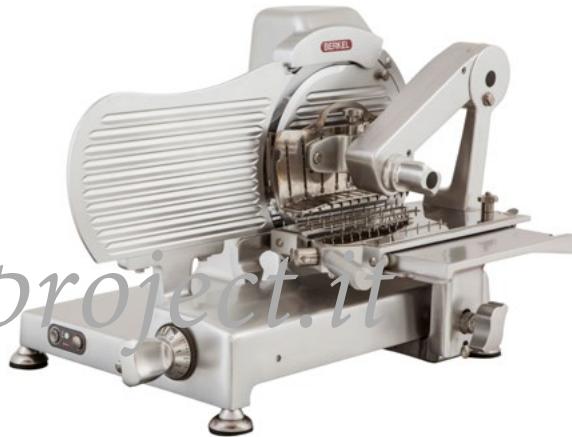
IT

- Professional electric cured meat slicer
- Perfect cutting tool for ham and cured meats
- Aluminium knob with 0/14 mm progressive millimetre adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Stainless steel meat table on model PES350
- Robust product press holder with laser-cut ribbing for maximum product hold
- Innovative product press holder shape: cuts down to the last slice, reducing waste
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Removable stainless steel overplate

EN

- Trancheuse électrique professionnelle pour charcuterie
- Instrument de coupe parfait pour les jambons et charcuterie
- bouton en aluminium avec réglage millimétrique progressif 0/14 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PE350
- Presse-produit robuste avec lignes longitudinales découpées au laser pour une tenue du produit incroyablement soudée
- Forme innovante du presse-produit : elle permet de couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau extractible en acier inox

FR



- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine für Wurstwaren
- Perfektes Schneidegerät für Schinken und Wurstwaren
- Aluminiumknopf mit millimetergenauer und stufenloser Einstellung 0/14 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PES350
- Robuste Anschlagplatte mit lasergeschnittenen Rippen, so dass das Produkt unglaublich fest anliegt
- Innovative Form der Anschlagplatte: auch die letzte Scheibe kann geschnitten werden und Schneidabfälle werden auf ein Minimum reduziert
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Restehalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl
- Abnehmbare Oberplatte aus Edelstahl

DE

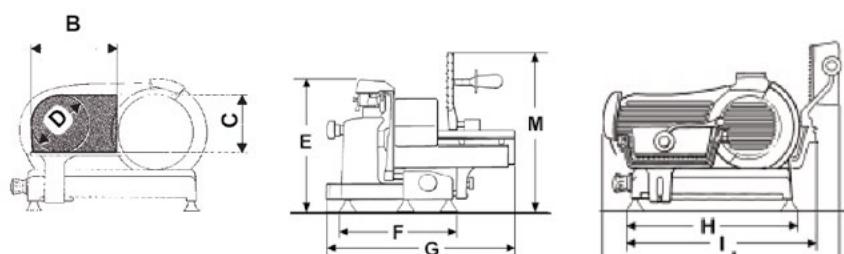
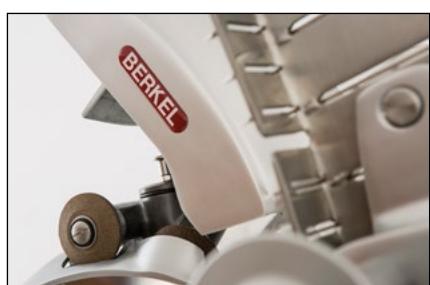


PLATINUM

MACELLERIA 350-370



www.euro-project.it



B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø lama Ø Blade Ø lame	Ø Messer Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motoreistung	V - Hz	V - Hz	
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz	
PEM315	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	315	0 - 25	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEM370	370	265	560	530	820	640	760	980	910	750	370	0 - 25	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce in acciaio inox con costolature tagliate al laser per preservare l'integrità della carne fresca
- Pressamerce rimane sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Pressamerce innovativo per tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- piatto portamerce in acciaio inox su modello PEM350
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia
- Parafetta mola affilatrice e capottina estraibili
- Pressamerce e sovrappiatto asportabili in acciaio inox

- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Double, large sized meat table
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- Stainless steel product press holder with laser-cut ribbing to preserve the integrity of fresh meat
- The product press holder safely stays up during product placement
- Innovative product press holder for cutting down to the last slice, reducing waste
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches
- Stainless steel meat table on model PEM350
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning
- Removable slice deflector, sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder and overplate

- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Double-plateau porte-produits de grandes dimensions
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produits en acier inox avec lignes longitudinales coupées aux laser pour préserver l'intégrité de la viande fraîche
- Le presse-produits reste soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Presse-produit innovant pour couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PEM350
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait
- Composants facilement extractibles pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche, meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits et surplateau extractible en acier inox

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine zum Schneiden von frischem Fleisch
- Doppelte, großzügig bemessene Schneidgutplatte
- Langer Fettschutz für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Anschlagplatte aus Edelstahl mit lasergeschnittenen Rippen, um das frische Fleisch nicht zu beschädigen
- Die Anschlagplatte bleibt während der Platzierung des Produktes vollkommen sicher angehoben
- Innovative Anschlagplatte, um auch die letzte Scheibe schneiden zu können und Schneidabfälle auf ein Minimum zu reduzieren
- Aluminiumknopf mit Einstellung 0/25 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PEM350
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben
- Resthalter, Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte und Oberplatte aus Edelstahl

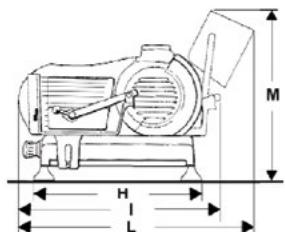
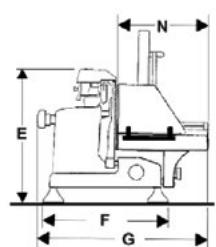
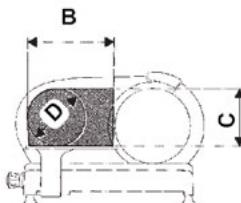
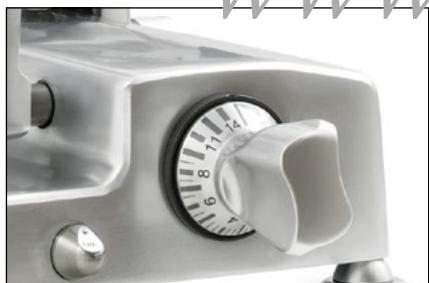


PLATINUM

DELICATESSEN 315



www.euro-project.it



B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	Ø Lama Ø Blade Ø lame Ø Messer	Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motoreistung	V - Hz	V - Hz
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--------	--------

mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz											
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	--------	--------

PED315	250	220	220	500	465	610	575	730	860	560	315	0 - 25	37	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
--------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	--------	----	-----------	-------------------	------------

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

- Affettatrice elettrica professionale, perfetta per carne salumi e formaggi
- Dimensioni contenute, con piatto monovasca
- Pressamerce in alluminio con soft-grip per un appoggio più delicato al prodotto
- Piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua
- Pulizia facilitata dall'ampio spazio tra lama e motore
- Componenti facilmente smontabili per la pulizia
- Parafetta girevole e asportabile
- Mola affilatrice e capottina estraibile
- Pressamerce asportabile in acciaio inox
- Sovrappiatto sollevabile

IT

- Professional electric slicer, perfect for meat, cured meats and cheese
- Small-sized slicer with single tray
- Aluminium product press holder with soft-grip for extra-delicate product support
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel waterproof switches
- Cleaning facilitated by the ample space between the blade and motor
- Easily removable components for cleaning
- Turning, removable slice deflector
- Removable sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder
- Raisable overplate

EN

- Trancheuse électrique professionnelle, parfaite pour viandes, charcuterie et fromages
- Petites dimensions, avec plateau mono-cuvette
- Presse-produits en aluminium avec soft-grip pour un appui plus délicat au produit
- Pieds en acier inox avec patin antidérapant
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- Interrupteurs en acier inox étanche
- Nettoyage facile grâce à l'espace large entre la lame et le moteur
- Composants facilement extractible pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche pivotant et extractible
- Meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits extractible en acier inox
- Surplateau soulevable

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine, perfekt für Fleisch, Wurstwaren und Käse
- Kompakte Abmessungen, mit einzelner Platte
- Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für eine sanftere Produktablage
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Aluminiumknopf mit Einstellung 0/25 mm
- Wasserdichte Edelstahlschalter
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Die Komponenten können für die Reinigung mühelos entfernt werden
- Restehalter drehbar und abnehmbar
- Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte aus Edelstahl
- Oberplatte kann angehoben werden

DE



PLATINUM

OPTIONAL

- 12 Tubo inox per taglio vegetali Ø mm 135
56 Kit arretramento piedini per superfici d'appoggio limitate
97 Teflonatura (vela, lama, paralama)
130 Asportalamina rapido per rimuovere la lama senza l'uso di attrezzi
139 Disco asportalamina INOX (tutti i diametri lama)
151 Finitura Quantanium colorazione nera, per aumentare la scorrevolezza dei prodotti difficili da tagliare
164 Verniciatura cassa in colore RAL a scelta per affettatrici elettriche
173 Sollevatore per alzare l'affettatrice e procedere alla pulizia del piano sottostante
191 Esecuzione loghi non standard

IT

- 12 Stainless steel tube for vegetable cutting 135 mm diam.
56 Recessed feet (2 recessed feet 12 cm + 2 raised feet 10 cm) for limited support surfaces
97 Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover)
130 Rapid blade removal unit for removing blades without the use of tools
139 Stainless steel blade removal disc (all blade diameters)
151 Quantanium black finish to increase sliding of difficult to cut products
164 Packaging paint in choice of RAL colour for electric slicers
173 Lifting device for raising the slicer and cleaning the surface underneath
191 Non-standard logo implementation

EN

www.euro-project.it

- 12 Tube inox pour coupe des légumes Ø mm 135
56 Pieds rentrants (2 pieds rentrants de 12 cm + 2 surélevés de 10 cm) pour des surfaces d'appui limitées
97 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame)
130 Extracteur rapide pour retirer la lame sans l'utilisation d'outils
139 Disque extracteur de lame INOX (tous les diamètres de lame)
149 Régulateur épaisseur multifonction ALL-IN-ONE
151 Finition Quantanium de couleur noir, pour augmenter le coulisement des produits difficiles à trancher
164 Peinture caisse en couleur RAL au choix pour tranchesuses électriques
173 Système de levage pour relever la trancheuse et procéder au nettoyage de la surface sous-jacente
191 Exécution de logos non standard

FR

- 12 Edelstahlrohr zum Gemüseschneiden Ø mm 135
56 Versenkbare Füße (2 Füße um 12 cm versenkt + 2 um 10 cm erhöht) für eingeschränkte Auflageflächen
97 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz)
130 Vorrichtung für eine schnelle Messerentfernung ohne die Verwendung von Werkzeugen
139 Scheibe für die Messerentfernung EDELSTAHL (alle Messerdurchmesser)
149 Multifunktioneller Schnittdickenregler ALL-IN-ONE
151 Schwarze Quantanium-Ausführung zur Erhöhung der Gleitfähigkeit schwer zu schneidender Produkte
164 Lackierung des Korpus in einer RAL-Farbe nach Wahl für elektrische Aufschnittmaschinen
173 Hebevorrichtung zum Anheben der Aufschnittmaschine und Reinigung der darunterliegenden Fläche
191 Ausführung nicht standardmäßiger Logos

DE

Automatischer Schlitten
Carrello in movimento
Carrito en movimiento
Chariot automatique
Moving Carriage

www.euro-project.it

SERIE 800-900

BERKEL

800-900

B800



www.euro-project.it



Ingombro massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer
Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittbreite
Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorenleistung
Capacità di taglio (lung.)
Cutting length
Capacité de coupe (long.)
Schneidlänge
Capacità di taglio (alt.)
Cutting height
Capacité de coupe (haut.)
Schneidhöhe
Rumorosità
Sound level
Niveau du bruit
Geräuschpegel

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	mm	dB (A)
SCB800	700x790x550h	330	0 - 25	48	0,35	320	225	<70

- Affettatrice elettrica professionale
- Motore dalle alte prestazioni per sostenere un uso intensivo
- Ideale per il taglio di prodotti di peso e dimensioni superiori
- Acciaio inox (AISI 304)
- Facile da usare
- Facile e veloce da pulire
- Grande capacita' di taglio
- Versione trifase o monofase
- Trasmissione a cinghia poly v
- Afilatoio removibile
- Disponibile su richiesta in versione antiaderente

IT

- Professional electrical slicer
- Powerful motor for continuous operation
- Perfect for slicing large and heavy products
- Stainless steel (AISI 304)
- Easy to operate
- Quick and easy to clean
- Large slicing capacity
- 3-Phase or 1-phase voltage
- Poly v belt drive
- Removable sharpening device
- Also available in non stick coating

EN

- Trancheuses professionnel électriques
- Trancheuses équipées d'un moteur puissant pour le traitement continu des opérations
- Parfait avec tout type d'aliments, tels que saucissons, fromages, jambons, rôties, et viande fraîche
- Acier inoxydable (AISI 304)
- Facile d'utilisation
- Rapide et facile à nettoyer
- Grande capacité de coupe
- Voltage triphasé ou monophasé
- Courroie d'entraînement
- Affûteur amovible
- également disponible en revêtement anti-adhérente

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschinen
- Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb der auch schweres Schneidgut kraftvoll bewältigt
- Edelstahl (AISI 304)
- Einfache Bedienung
- Leichte und schnelle Reinigung
- Große Schneidkapazität
- Dreh- oder Wechselstrom
- Poly v Belt Antrieb
- Separates Schleifgerät
- Auch mit Cera-Antihaftbeschichtung

DE



800-900

B834 - B834 E



800-900

Ingombro massimo
Overall dimensions
Abmessungen

Ø Lama
Ø Blade
Ø Lame
Ø Messer

Sottosuolo taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe

Schneibtiefe
Schnitttiefe

Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht

Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motoreistung

Capacità di taglio (lung.)
Cutting length
Capacité de coupe (long.)
Schneidlänge

Capacità di taglio (alt.)
Cutting height
Capacité de coupe (haut.)
Schneidhöhe

Rumorosità
Sound level
Niveau du bruit
Geräuschpegel

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	mm	dB (A)
SCB834	640x590x430h	330	0 - 25	48	0,35	250	220	<70
SCB834E	730x650x430h	330	0 - 25	48	0,35	320	220	<70

- Affettatrice elettrica professionale
- Motore dalle alte prestazioni per sostenere un uso intensivo
- Ideale per il taglio di qualsiasi tipo di prodotto come salumi, formaggi, roast beef e carne cruda.
- Acciaio inox (AISI 304)
- Facile da usare
- Facile e veloce da pulire
- Grande capacita' di taglio
- Versione trifase o monofase
- Trasmissione a cinghia poly v
- Carrello 3soxx320mm
- Affilatoio removibile
- Disponibile su richiesta in versione antiaderente



- IT
- Professional electrical slicer
 - Powerful motor for continuous operation
 - Perfect for slicing all kinds of food - such as sausage, cheese, ham, roast beef and fresh meat.
 - Stainless steel (AISI 304)
 - Easy to operate
 - Quick and easy to clean
 - Large slicing capacity
 - 3-Phase or 1-phase voltage
 - Poly v belt drive
 - Removable sharpening device
 - Carrello 3sox320mm per modello b834e
 - Also available in non stick coating



- EN
- Trancheuses professionnelles électriques
 - Équipées d'un moteur pouvant porter le traitement continu des opérations
 - Parfait avec tout type d'aliments, tels que saucissons, fromages, jambons, rôtis, et viande fraîche
 - Acier inoxydable (AISI 304)
 - Facile d'utilisation
 - Rapide et facile à nettoyer
 - Grande capacité de coupe
 - Voltage triphasé ou monophasé
 - Courroie d'entraînement
 - Affûteur amovible
 - Chariot à viande de 350x320mm pour le model b834e
 - Egalement disponible en revêtement anti-adhérante



- FR
- Professionelle elektrische Aufschnittmaschinen
 - Edelstahl, Hochleistungsmotor für Dauerbetrieb
 - Allesschneider - für Fleisch, Wurst, Käse, Schinken, Roast Beef, Brot
 - Edelstahl (AISI 304)
 - Einfache Bedienung
 - Leichte und schnelle Reinigung
 - Große Schneidkapazität
 - Dreh- oder Wechselstrom
 - Poly v Belt Antrieb
 - Separates Schleifgerät
 - Schlittentisch 350x320mm
 - Auch mit Cera-Antihaftbeschichtung

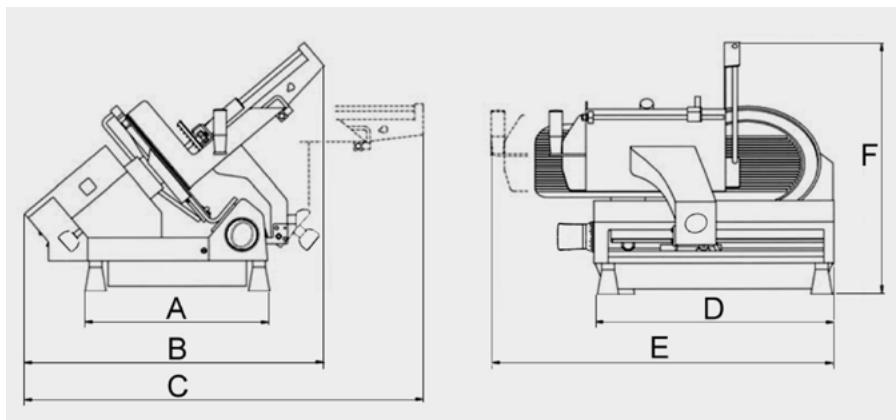


800-900

B932 - B933



www.euro-project.it



800-900

	A	B	C	D	E	F	Inquadro massimo Overall dimensions Dimensions Abmessungen	Ø Lama Ø Blade Ø lame Ø Messer	Sottosito taglio Cut thickness Epaisseur de coupe Schnittbreite	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorenleistung	Capacità di taglio (rett.) Cutting capacity (rect.) Capacité de découpe (rect.) Capacität der Schneide (rechteckig)	Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz	V - Hz						
SCB932	420	700	950	460	790	590	720x790x620h	330	0 - 25	66	0,6	320x220h	230/50/1-400/50/3	230/60/1
SCB933	420	700	950	550	790	590	720x790x620h	350	0 - 25	66	0,6	320x235h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Utilizzabile sia in versione manuale che semi-automatica
- Carrello azionabile elettricamente
- Acciaio inox (AISI 304)
- Lama removibile
- Affilatoio a parte
- 25-55 Fette al minuto

Opzioni disponibili su richiesta:

- versione antiaderente
- carrello con pressamerce
- piano raccolta verdure

IT

- Professional electrical slicer
- Can be operated as a manual machine, or as a semi-automatic slicer
- The meat table can be electrically driven
- Stainless steel (AISI 304)
- Knife remover
- Separate sharpener
- 25-55 Slices per minute
- Also available in non stick coating

Options by request:

- non stick coating
- meat table with top clamps
- vegetable chute

EN

- Trancheuses professionnel électriques
- Utilisable comme une raclure et manuelle ou semi-automatique
- Le chariot de viande peut être entraîné électriquement
- Acier inoxydable (AISI 304)
- Lame amovible
- Affûteur séparé
- 25-55 Tranches par minute

Options disponibles sur demande:

- également disponible en revêtement anti-adhérente.
- chariot à viande avec crampons
- récipient de récupération de légumes

FR

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschinen
- Elektrisch angetriebener Schlittentisch, umschaltbar auf Handbetrieb
- Stufenlos verstellbare Schneidgeschwindigkeit
- Edelstahl (AISI 304)
- Messerabnahmeverrichtung
- Separates Schleifgerät
- 25-55 Scheiben pro Minute

Sonderausführungen:

- Cera-Antihaftbeschichtung
- Schlittentisch mit Einspannvorrichtung
- Gemüseschacht

DE

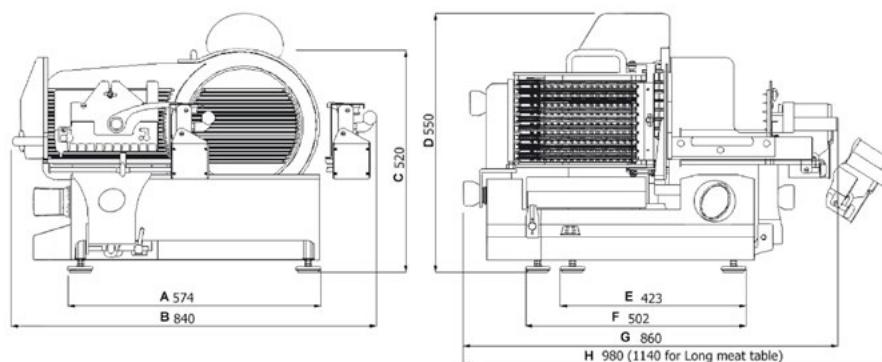


800-900

B935



www.euro-project.it



800-900

Igombrio massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz
Ø Blade							
Ø Lame							
Ø Messer							
Sottosso ladro							
Cut thickness							
Erlässer de coupe							
Schnittbreite							
Peso netto							
Net weight							
Poids net							
Nettogewicht							
Potenza motore							
Motor rating							
Puissance moteur							
Motorleistung							
Capacità di taglio (rett.)							
Cutting capacity (rect.)							
Capacité de découpe (rect.)							
Schnittleistung (rechteckig)							

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz
SCB935	840x980/1140x550h	330	0 - 10	85	0,9	255x195h	230/50/1-400/50/3

- Affettatrice elettrica professionale
- Costruzione in acciaio inox (AISI 304)
- Fornita di un doppio programma di impilatura e scalatura fette semplice da usare, ideale per la grande distribuzione / catering / macellerie al fine di affettare qualsiasi tipologia di prodotto
- Grande capacita' di taglio
- Facile e veloce da pulire
- Alta produttività - fornita di motori ad altra potenza per lunghi periodi di lavoro continuativo
- Sistema di trasmissione movimento lama ad ingranaggi senza necessità di manutenzione
- Sistema di affilatura lama integrato
- Lama in acciaio cromato ad alta durezza per mantenere a lungo l'affilatura
- Disponibile con alimentazione monofase e trifase
- Conforme alle principali normative internazionali (CE e GS)

IT

- Professional full automatic electrical slicer
- AISI 304 stainless steel construction
- Supplied with simple to use, double single stacking and shingling program ideal in independent retail food outlets, supermarkets and hypermarkets, and food service
- large slicing capacity
- quick and easy to clean
- High productivity – supplied with powerful motors suitable for long non-stop working shifts
- Gears based maintenance-free motor to blade transmission
- Integrated sharpening system
- Hard chromium steel blade for stay sharp operation
- Available in single and three phases versions
- Compliant with main international directives (CE and GS)

EN

- Trancheuse électrique professionnelle
- Acier INOX (AISI 304)
- Fournie avec un double programme d'enfilage et de découpe facile à utiliser, idéale pour la grande distribution, restauration et boucheries, afin de trancher tout type de produit.
- Grande capacité de coupe
- Nettoyage facile et rapide
- Productivité accrue – équipée de moteurs puissants adaptés à de longues périodes de travail continu
- Système de transmission du mouvement de lame par engrenage et sans entretien
- Affûteuse de lame intégrée
- Lame en acier chromé très résistante afin de maintenir une coupe parfaite pendant longtemps
- Disponible avec alimentation monophasée ou triphasée
- Conforme aux principales normes internationales (CE et GS)

FR

- Professioneller Vollautomat
- Hergestellt in 1.4301 Edelstahl
- Einfachste Bedienung, bis zu zwei Stapel und Fächern in mehreren Lagen, ideal für den unabhängigen Einzelhandel, kleine und große Supermärkte und Caterer
- Große Schneidkapazität
- Schnell und Einfach zu Reinigen
- Hohe Produktivität – alle Motoren sind für Dauerbetrieb ausgelegt
- Messerantrieb durch wartungsfreien Getriebemotor
- Integrierte Messerschleifvorrichtung
- Hartverchromtes Messer aus Werkzeugstahl für lange Schnitthaltigkeit
- Lieferbar in Wechsel- oder Drehstrom
- Entspricht allen internationalen Vorschriften (CE und GS)

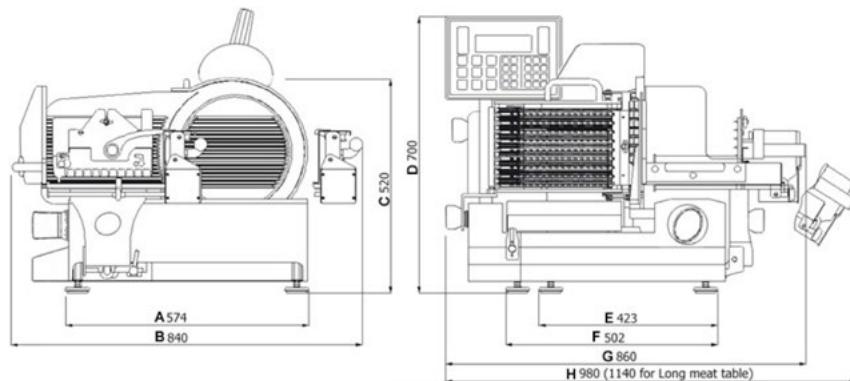
DE

800-900

B936



www.euro-project.it



800-900

Igombrio massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama	mm	Ø Blade	mm	Ø Lamme	mm	Cut thickness	Eräusser de coupe	Schnittbreite
						Peso netto	Poids net	Nettogewicht
						Peso netto	Poids net	Nettogewicht
						Potenza motore	Motorleistung	Motorleistung
						Motor rating	Power motor	Motorleistung
							Cutting capacity (rect.)	Capacità di taglio (rett.)
							Cutting capacity (rect.)	Capacità di taglio (rett.)
							Schneideleistung (rect.)	Schnitteleistung (rect.)

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz	V - Hz
SCB936	840x980/1140x700h	330	0 - 10	87	0,9	255x195h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Costruzione in acciaio inox (AISI 304)
- Fornita di un terminale di programmazione computerizzato con schermo lcd facile da usare per guidare dell'operatore al processo di carni salumi e formaggi, per creare fino a 99 combinazioni di taglio prodotto ideale per la grande distribuzione / catering / sistemi di porzionatura semi-industriale
- Grande capacita' di taglio
- Facile e veloce da pulire
- Alta produttività - fornita di motori ad altra potenza per lunghi periodi di lavoro continuativo
- Sistema di trasmissione movimento lama ad ingranaggi senza necessità di manutenzione
- Sistema di affilatura lama integrato
- Lama in acciaio cromato ad alta durezza per mantenere a lungo l'affilatura
- Disponibile con alimentazione monofase e trifase
- Conforme alle principali normative internazionali di sicurezza (CE e GS)

IT

- Professional full automatic electrical slicer
- AISI 304 stainless steel construction
- Equipped with a LCD supplied easy to use computerized terminal to smoothly guide the operator in the processing of fresh meat, cold cuts and cheeses, to create up to 99 different cutting combinations - ideal in supermarkets, hypermarkets, and semi-industrial portioning systems
- large slicing capacity
- quick and easy to clean
- High productivity – supplied with powerful motors suitable for long non-stop working shifts
- Gears based maintenance-free motor to blade transmission
- Integrated sharpening system
- Hard chromium steel blade for stay sharp operation
- Available in single and three phases versions
- Compliant with main international directives (CE and GS)

EN

- Trancheuse électrique professionnelle
- Acier INOX (AISI 304)
- Fournie avec un terminal de programmation informatisé et équipé d'un écran LCD facile à utiliser qui guidera l'utilisateur au cours de la coupe des charcuterie et fromages, afin de pouvoir créer jusqu'à 99 combinaisons de produits pour la grande distribution / traiteurs / découpe semi-industrielle
- Grande capacité de coupe
- Nettoyage facile et rapide
- Productivité accrue – équipée de moteurs puissants adaptés à de longues périodes de travail continu
- Système de transmission du mouvement de lame par engrenage et sans entretien
- Affûteuse de lame intégrée
- Lame en acier chromé très résistante afin de maintenir une coupe parfaite pendant longtemps
- Disponible avec alimentation monophasée ou triphasée
- Conforme aux principales normes internationales (CE et GS)

FR

- Professioneller Vollautomat
- Hergestellt in 1.4301 Edelstahl
- Das graphische LCD Display ermöglicht einfachste Bedienung der verschiedensten Schneidprogramme für Frisch-, Kochwurst und Käse. Bis zu 99 Schneidprogramme speicherbar.
- Ideal für kleine und große Supermärkte sowie die semi-industrielle Industrie
- Große Schneidkapazität
- Schnell und Einfach zu Reinigen
- Hohe Produktivität – alle Motoren sind für Dauerbetrieb ausgelegt
- Messerantrieb durch wartungsfreien Getriebemotor
- Integrierte Messerschleifvorrichtung
- Hartverchromtes Messer aus Werkzeugstahl für lange Schnitthaltigkeit
- Lieferbar in Wechsel- oder Drehstrom
- Entspricht allen internationalen Vorschriften (CE und GS)

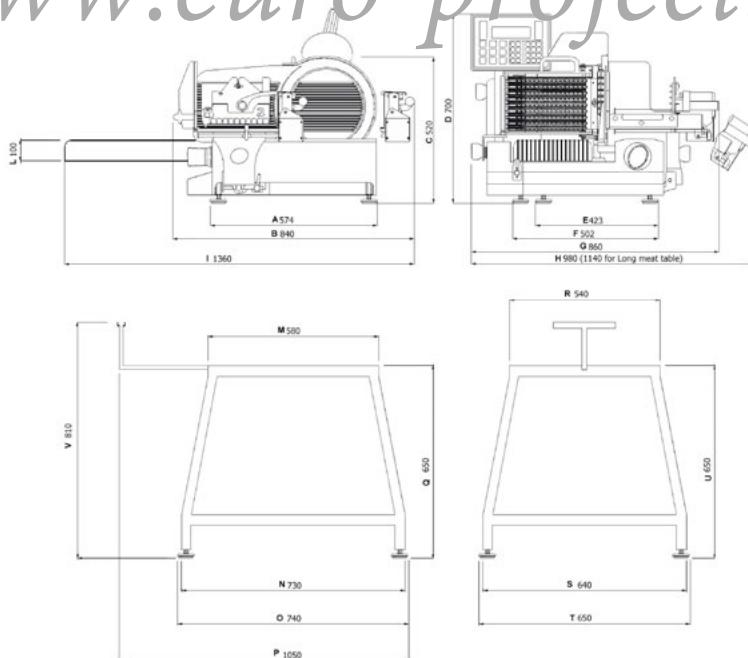
DE

800-900

B937



www.euro-project.it



Inghimbro massimo
Overall dimensions
Dimensions
Abmessungen

Ø Lama
Ø Blade
Ø lame
Ø Messer
Spessore taglio
Cut thickness
Epaisseur de coupe
Schnittdicke
Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Potenza motore
Motor rating
Puissance moteur
Motorleistung
Capacità di taglio (rett.)
Cutting capacity (rect.)
Capacité de découpe (rect.)
Schnittleistung (rechteckig)

Specifiche elettriche
Electrical specifications
Caractéristiques électriques
Elektrische Eigenschaften

Disponibile anche con
Available also with
Aussi disponible avec
Verfügbar auch mit

	mm	mm	mm	kg	kW	mm	V - Hz	V - Hz
SCB937	1360x860/1140x1350h	330	0 - 10	87	0,9	255x195h	230/50/1-400/50/3	230/60/1

- Affettatrice elettrica professionale
- Costruzione in acciaio inox (AISI 304)
- Fornita di un terminale di programmazione computerizzato con schermo lcd facile da usare per guidare dell'operatore al processo di carni salumi e formaggi come il modello 936 al quale si aggiunge un nastro trasportatore integrato alla macchina per arrivare ad una industrializzazione completa del processo di taglio e porzionatura prodotto (piccoli impianti di confezionamento alimentare)
- Grande capacita' di taglio
- Facile e veloce da pulire
- Alta produttività - fornita di motori ad altra potenza per lunghi periodi di lavoro continuativo
- Sistema di trasmissione movimento lama ad ingranaggi senza necessità di manutenzione
- Sistema di affilatura lama integrato
- Lama in acciaio cromato ad alta durezza per mantenere a lungo l'affilatura
- Disponibile con alimentazione monofase e trifase
- Conforme alle principali normative internazionali di sicurezza (CE e GS)

IT

- Professional full automatic electrical slicer
- AISI 304 stainless steel construction
- Equipped with a LCD supplied easy to use computerized terminal to smoothly guide the operator in the processing of fresh meat, cold cuts and cheeses like 936 model, but bearing an additional integrated stainless steel based conveyor belt to reach the completion for product cutting and portioning industrialization process (small industrial food packaging companies)
- Large slicing capacity
- Quick and easy to clean
- High productivity – supplied with powerful motors suitable for long non-stop working shifts
- Gears based maintenance-free motor to blade transmission
- Integrated sharpening system
- Hard chromium steel blade for stay sharp operation
- Available in single and three phases versions
- Compliant with main international directives (ce and gs)

EN

- Trancheuse électrique professionnelle
- Acier INOX (AISI 304)
- Fournie avec un terminal de programmation informatisé et équipé d'un écran LCD facile à utiliser qui guidera l'utilisateur au cours de la coupe des charcuteries et fromages comme pour le modèle 936, auquel s'ajoute un tapis transporteur intégré à la machine qui tend à une industrialisation du processus de coupe et portionnement des produits (Structures réduites de confection alimentaire)
- Grande capacité de coupe
- Nettoyage facile et rapide
- Productivité accrue – équipée de moteurs puissants adaptés à de longues périodes de travail continu
- Système de transmission du mouvement de lame par engrenage et sans entretien
- Affûteuse de lame intégrée
- Lame en acier chromé très résistante afin de maintenir une coupe parfaite pendant longtemps
- Disponible avec alimentation monophasée ou triphasée
- Conforme aux principales normes internationales (CE et GS)

FR

- Professioneller Vollautomat
- Hergestellt in 1.4301 Edelstahl
- Das graphische LCD Display ermöglicht einfachste Bedienung der verschiedensten Schneidprogramme für Frisch-, Kochwurst und Käse wie Modell 936. Das Edelstahltransportband ermöglicht ein kontinuierliches, industrielles Aufschneiden. Ideal für die kleine Vorverpackungslinie.
- Große Schneidkapazität
- Schnell und Einfach zu Reinigen
- Hohe Produktivität – alle Motoren sind für Dauerbetrieb ausgelegt
- Messerantrieb durch wartungsfreien Getriebemotor
- Integrierte Messerschleifvorrichtung
- Hartverchromtes Messer aus Werkzeugstahl für lange Schnitthaltigkeit
- Lieferbar in Wechsel- oder Drehstrom
- Entspricht allen internationalen Vorschriften (CE und GS)

DE

800-900

OPTIONAL

- 201 Pressamerce in acciaio inox con ganci (dispositivo ultima fetta) modelli Serie 800 e 900
202 Pressamerce in alluminio con spilli inox modelli Serie 800 e 900
203 Dispositivo per fette ovali modelli Serie 800 e 900
204 Cuneo per modifica angolo di taglio del piatto modelli Serie 800 e 900
205 Fissaggio prodotto con guide verticali e pressamerce maggiorato modelli Serie 800 e 900
206 Kit arretramento piedini modelli Serie 800 e 900
207 Teflonatura (vela, lama, paralama, deflettore e carrello salumi) modelli Serie 800 e 900
208 Carrello Gigante (530 mm) per B935, B936 e B937
209 Piedistallo inox per B935, B936 (incluso in B937)
210 Parafetta (deflettore) Inox modelli Serie 800 e 900

IT

- 201 800 and 900 Series model stainless steel product press holder with hooks (last slice device)
202 800 and 900 Series model aluminium product press holder with stainless steel pins
203 800 and 900 Series model device for oval slices
204 800 and 900 Series model wedge to change the slicing angle of the plate
205 800 and 900 Series model product holder with vertical guides and larger product press holder
206 800 and 900 Series model feet retraction kit
207 800 and 900 Series model Teflon coating (gauge plate, blade, blade cover, deflector, and cured meat carriage)
208 Jumbo carriage (530 mm) for B935, B936 e B937
209 Stainless steel stand for B935, B936 (including in B937)
210 800 and 900 Series model stainless steel slice deflector

EN

www.euro-project.it

- 201 Presse-produits en acier inox avec crochets (dispositif dernière tranche) modèles Série 800 et 900
202 Presse-produits en aluminium avec pointes inox modèles Série 800 et 900
203 Dispositif pour tranches ovales modèles Série 800 et 900
204 Angle pour modifier angle de coupe du plateau modèles Série 800 et 900
205 Fixation du produit avec guides verticaux et presse-produits majoré modèles Série 800 et 900
206 Kit rétraction pieds modèles Série 800 et 900
207 Téflonnage (voile, lame, couvre-lame, déflecteur et chariot charcuterie) modèles Série 800 et 900
208 Chariot Géant (530 mm) pour B935, B936 et B937
209 Socle inox pour B935, B936 (y compris B937)
210 Déflecteur de tranches Inox modèles Série 800 et 900

FR

- 201 Anschlagplatten aus Edelstahl mit Haken (Vorrichtung letzte Scheibe) Modelle Serie 800 und 900
202 Anschlagplatte aus Aluminium mit Edelstahlnadeln Modelle Serie 800 und 900
203 Vorrichtung für ovale Scheiben Modelle Serie 800 und 900
204 Keil zur Schnittwinkelveränderung der Platte Modelle Serie 800 und 900
205 Produktbefestigung mit senkrechten Führungen und überdimensionierte Anschlagplatten Modelle Serie 800 und 900
206 Bausatz zum Einziehen der Stellfüße Modelle Serie 800 und 900
207 Teflonbeschichtung (Anschlagplatte, Messer, Messerschutz, Abstreifblech und Schlitten für Wurstwaren) Modelle Serie 800 und 900
208 Schlitten Gigante (530 mm) für B935, B936 und B937
209 Edelstahlsockel für B935, B936 (enthalten in B937)
210 Restehalter (Abstreifblech) Edelstahl Modelle Serie 800 und 900

DE

www.euro-project.it

IT - A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni.

EN - As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice.

FR - En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits , les spécifications techniques sont sujettes à des possibles variations.

DE - Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe können Änderungen zeigen.