

Volano P15

Die neue Prosciutto Aufschnittmaschine mit Schwungrad P15 ist eine Neuauflage des historischen Modells P der 1940er Jahre und lässt deren Schneidperfektion, handwerkliche Einzigartigkeit, Eleganz und Tradition wieder aufleben. Berkel schreibt damit seine eigene Geschichte fort.

Die P15 ist ein Spitzenmodell, das vollkommen handwerklich und mit dem Design und den Methoden von einst gefertigt wird. Mit ihren kleinen Abmessungen ist sie ideal für zu Hause, und sie nutzt die Technologie und die besten Materialien von heute.

Die Liebe zum Detail, die durchdachte Raffinesse und die vortreffliche Fertigungsqualität garantieren ein überragendes Schneidergebnis. Die Perfektion der Verchromung und Lackierung sowie die Harmonie der Formen und Verzierungen machen sie ideal für Sammler und perfekt als stilvoller Einrichtungsgegenstand.

Als Sonderzubehör ist u. a. ein kompakter Sockel erhältlich, der die Formen der Maschine perfekt in Szene setzt.

Technische Daten

Das Messer

Die Volano P15 verfügt über ein Messer aus Stahl 100cr6 mit einem Durchmesser von 28,5 cm und einer uhrenähnlichen Vorrichtung mit 8 Positionen zur Regulierung der Scheibenstärke zwischen 0,3 und 3 mm. Die konkave Form des Messers berührt das Schneidgut einzig an der Schneidstelle, wodurch Veränderungen von Geschmack und Geruch vermieden werden.

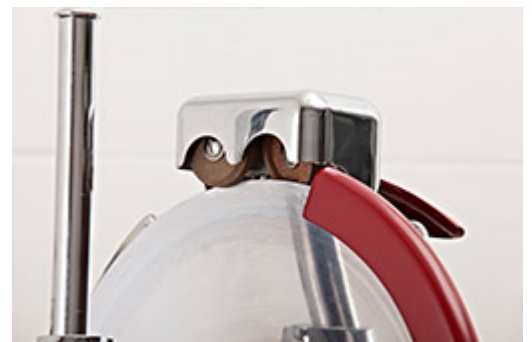


Messerschutz

Die P15 verfügt über eine Schutzvorrichtung, die das Messer abdeckt und so sowohl während der Bedienung als auch während der Reinigung der Maschine höchste Sicherheit gewährleistet.

Integrierter Schleifapparat

Der integrierte Schleifapparat hat kompakte Abmessungen und ist mit einer Stahlhaube abgedeckt. Seine Schleif- und Entgratungsbewegung lässt sich mit einem einzigen Bedienelement steuern.



Schneidleistung (rund) 180 mm - Maximale Schnittdicke 3 mm

Gewicht 60 Kg - Schneidleistung (eckig) 210x180 mm

Messerdurchmesser 285 mm