

Berkel

ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

theberkelworld.com

Berkel

« BERKEL, L'HISTOIRE D'UN MYTHE »

Visioconférence sur la nouvelle époque
de notre société en constante évolution,
et aujourd'hui au travail pour le futur.





Berkel

L'histoire de l'entreprise



Wilhelmus Van Berkel

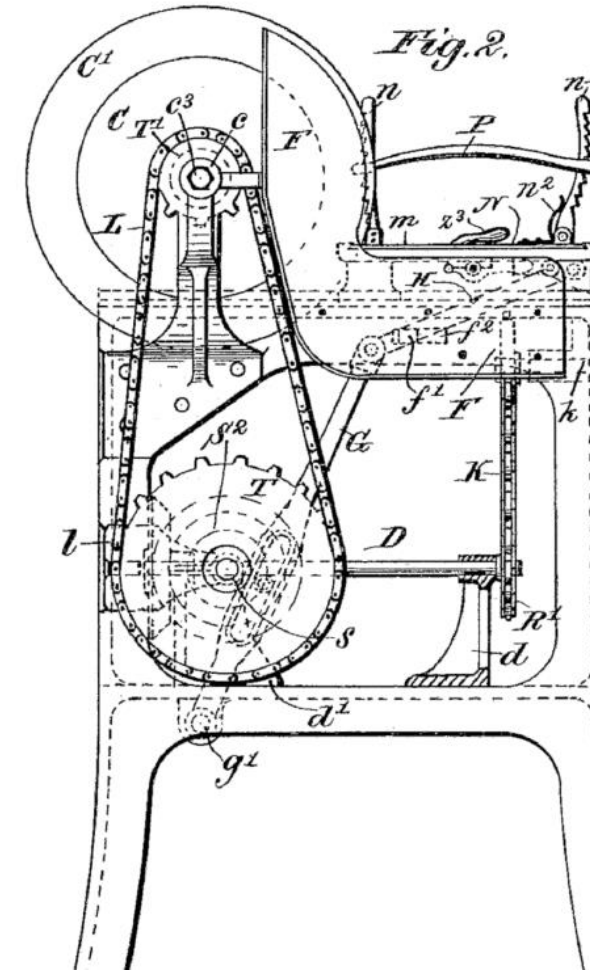


L'histoire de la marque Berkel commence en 1898 lorsque le Néerlandais Wilhelmus Van Berkel invente un outil véritablement révolutionnaire, capable de reproduire mécaniquement la "tranche parfaite".

Une intuition géniale qui a conduit à la création de la première machine à trancher au monde et à la naissance d'une icône, le volant rouge, incontournable pour les amateurs et les connaisseurs du monde entier..

Le 12 octobre 1898, Van Berkel a fondé sa première usine à Rotterdam. Un an plus tard, Van Berkel's Patent Company Ltd avait déjà fabriqué et livré 84 machines à trancher.

Après l'obtention du brevet, d'autres usines ont été ouvertes en Europe, aux États-Unis, en Amérique du Sud et au Canada, et la gamme de produits a été élargie pour inclure des balances, des hachoirs à viande, des moulins à café et des trancheurs de pain.

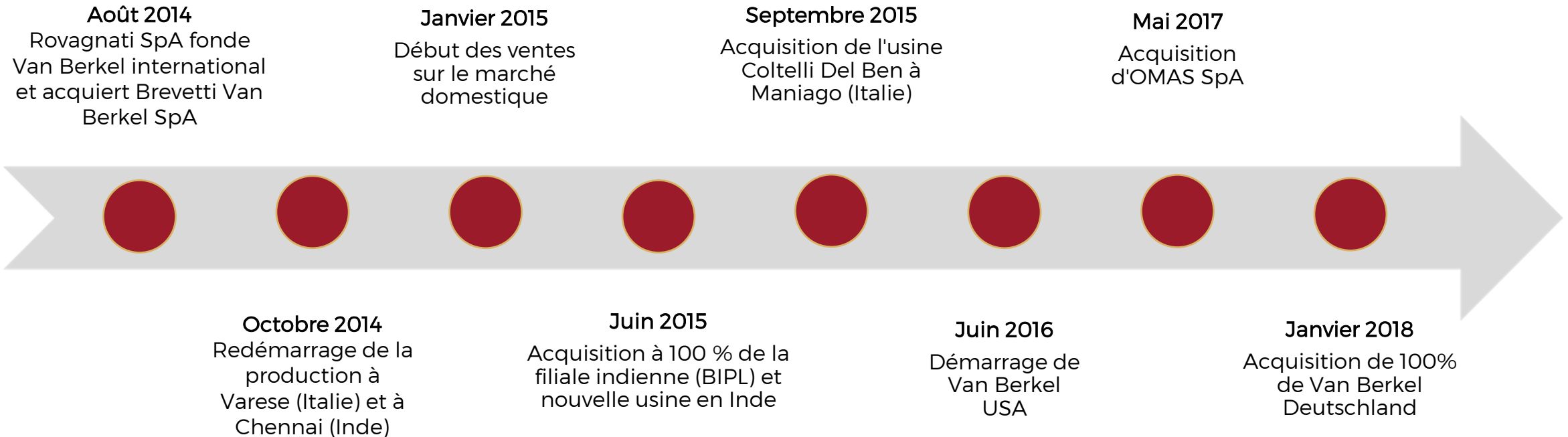




L'histoire de Berkel en Italie a commencé en 1924 à Milan. En quelques années, l'entreprise emploie 1780 ouvriers, 350 employés, 920 vendeurs dans 4 usines, 115 salles d'exposition et 205 magasins. Un succès sans précédent et sans concurrence.

Seule une catastrophe mondiale aurait pu ralentir la diffusion de la trancheuse par excellence : pendant la Seconde Guerre mondiale, les dégâts sont considérables, mais la marque parvient à survivre au milieu des décombres fumants et Berkel renaît à l'occasion du miracle économique italien.

Chronologie et histoire moderne



Van Berkel International aujourd'hui



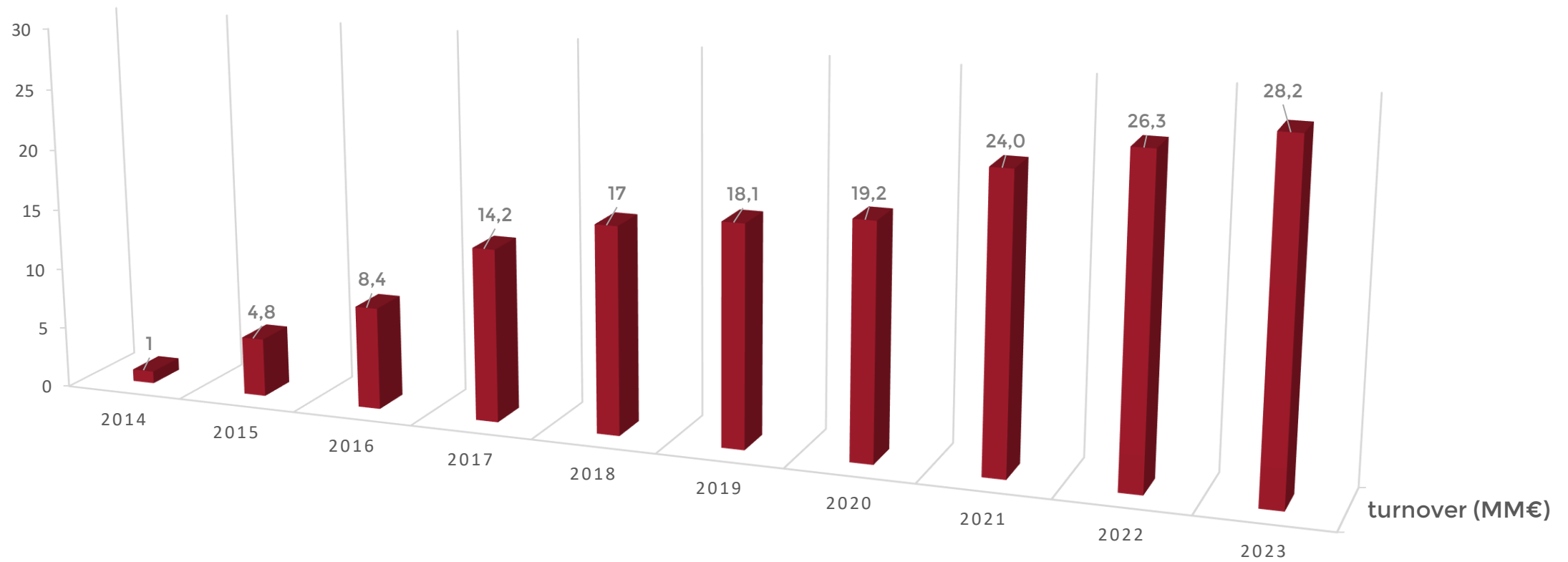
Van Berkel International est aujourd'hui une organisation multinationale comptant plus de 160 employés et réalisant un chiffre d'affaires de plus de 25 millions de dollars. VBI vend des trancheurs, des couteaux, des produits alimentaires et des équipements de cuisine dans 100 pays à travers le monde, avec deux marques haut de gamme, Berkel et OMAS.

Avec des activités de conception, de marketing et de gestion des produits basées en Italie, VBI est l'un des acteurs européens les plus importants dans le domaine des équipements de transformation des aliments, sur les marchés professionnels et domestiques.

Groupe Van Berkel International



ROTATION (MM€)



VBI Maniago **(Antiche Coltellerie Maniago)**



Dans la fabrique de couteaux de Maniago, les meilleurs matériaux de qualité, l'artisanat et la fabrication traditionnelle donnent naissance aux meilleurs produits Berkel.



À Munich, notre filiale de vente pour le marché allemand dispose d'une salle d'exposition moderne pour présenter l'ensemble de la gamme de produits Berkel.



Le centre stratégique de Miami est un point de référence pour les grands magasins les plus importants des États-Unis pour les produits Berkel et OMAS, avec une attention particulière pour l'Amérique latine.

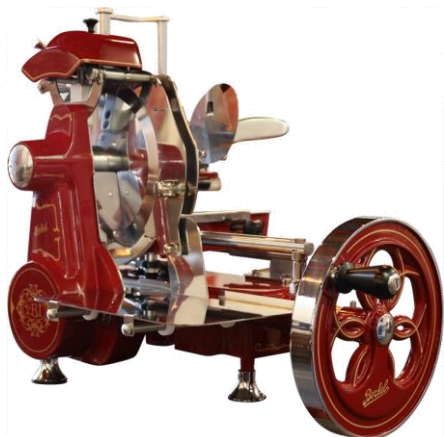


125 ans de beaux produits

La trancheuse rouge emblématique de Berkel... là où tout a commencé. Un must pour les amateurs et les experts du monde entier, mais aussi pour ceux qui sont à la recherche de la coupe parfaite.



B2



La trancheuse la plus compacte de la gamme

B3



Inspiré par nos modèles historiques

TRIBUTE



Inspiré du modèle B historique des années 1920 (l'Indianina)

B114



Top de gamme

*Disponible en version
NAVAL*

VOLANO HISTORIQUE

P15



Trancheur à volant reproduisant le modèle P emblématique des années 1940

Perfection de la coupe, tradition artisanale unique et innovation technologique.

L16



Reproduction du légendaire modèle L

Fabriqué à la main et construit selon le modèle original

VOLANO PROFESSIONNELS

B116



Supermarchés (commerce de détail à grande échelle)

Performances techniques élevées et design sophistiqué

Modèles

B116A - Automatique

B116SA – Semi Automatique

Historiquement, Berkel est un fournisseur de produits professionnels de la plus haute qualité pour:

- Collectivités
- Canal CHR
- CHARCUTERIES/GMS/BOUCHERIES

+90 pays dans le monde grâce à 4 lignes différentes de trancheurs professionnels et une gamme complète d'équipements pour la transformation des aliments.

Qualité, professionnalisme, hygiène et propreté, sécurité au plus haut niveau pour répondre à tous les besoins des professionnels.



TRANCHEURS PROFESSIONNELS

BEST

SUPREMA



Haute performance de coupe, normes de sécurité élevées et nettoyage facile.

COLLECTIVITES

GRAVITÉ + Gravité Naval

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

DELICATESSEN

BETTER

DOMINA



Performance de coupe maximale, normes de sécurité les plus élevées et facilité de nettoyage.

COLLECTIVITES

GRAVITÉ

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

GOOD

ESSENTIA



Produit d'entrée de gamme Excellentes performances de tranchage, normes de sécurité plus élevées et nettoyage facile.

Commerce de détail, CHR et supermarchés

GRAVITÉ

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

DELICATESSEN

AUTRES LIGNES

PRO LINE

GERMAN

ÉQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

- Une gamme complète d'équipements de transformation alimentaire destinés à un usage domestique et professionnel dans les CHR et la grande distribution.
- La gamme de produits comprend des hachoirs à viande, des scies à légumes, des coupe-légumes, des machines sous vide, des attendrisseurs, des hamburgers, des râpes, des mixeurs et bien d'autres.
- Fabriqués en aluminium anodisé, en acier inoxydable et dans d'autres matériaux de haute qualité.
- Conception et production italiennes avec certification CE.



CHR

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



B2



- 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
- Aiguisoir intégré
- Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
- Déflecteur de tranche, plateau de récolte, surplateau coulissant et aiguisoir facilement extractible pour le nettoyage
- Anneau de protection lame à 360°



B114

CHR

- Plaque d'épaisseur à 38 ° pour faciliter le passage du produit et le glissement de la tranche
- Plaque d'épaisseur avec ouverture oblique de 15 ° pour faciliter la sortie du produit lors du coupage
- Cache lame à profil continu pour une épaisseur de coupe uniforme
- Produit résiduel très fin pour minimiser les déchets
- Large pousse talon pour bien fixer le produit sur le plateau
- Panneau de commande entièrement IP67 et joints en silicone alimentaire sur chaque partie exposée
- Poignée plaque d'épaisseur avec 14 positions de réglage millimétriques pour une régulation précise
- Déflecteur en acier à couplage magnétique facilité
- Aiguiser amovible inclus



XS 250-300

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Inclinaison plateau porte-produits 38°
- Riemenantrieb
- Transmission à courroie
- Plateau porte-produits doté d'un bord relevé et inclinaison pour la récolte des liquides (conformité de la réglementation américaine NSF 8-2010)
- Presse-produit à bascule avec déblocage de sécurité
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguisoir



BEG 300-350-370

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Transmission à engrenages
- 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



SLG 315-350-370

COLLECTIVITES



- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Transmission à engrenages
- 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

SLG 315-350-370

- Trancheuse électrique professionnelle automatique à gravité
- Transmission silencieuse à engrenages
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguisoir intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et 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



SLC350 AUTO

CHARCUTERIE / BOUCHERIES

- Trancheuse professionnelle automatique aux dimensions compactes
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant lumineux
- Transmission à courroie
- Graisseur barre coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguisoir 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



GL30 AUTO

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



GL30

COLLECTIVITES / CHARCUTERIES

- Trancheuse électrique professionnelle automatique à gravité
- Transmission silencieuse à engrenages
- Dispositif graisseur barre de coulissement
- Moteur coupe et moteur chariot séparés
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et 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



SLC 350 AUTO



SLL 350

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Transmission silencieuse à engrenages
- Bouton de réglage millimétrique PROGRESSIF
- Tranchage SUPERGLIDE* sur plaque de réglage d'épaisseur et couvre-lame
- Plateau porte-produits inox découpé au laser (pour SALUMERIA 350)
- Blocage du plateau coulissant pour faciliter le chargement du produit
- Aiguiseur intégré
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, déflecteur de tranche INOX et presse-produit en aluminium

- Trancheuse électrique professionnelle à gravité
- Design innovant, angles arrondis, formes souples et ergonomiques
- Transmission à engrenages
- 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'aiguillage et couvercle pour le nettoyage
- Large espace entre la lame et le moteur pour faciliter le nettoyage



SLG 315-350-370

Merci Beaucoup

Van Berkel International S.r.l.
Via Ugo Foscolo, 22
21040 – Oggiona Santo Stefano (VA) – Italy
Tel +39 0331 990 825
Email: info@berkelinternational.com

www.theberkelworld.com