

Affettatrici a volano Berkel: icone da oltre un secolo

volano-p15-fronte-96b40f1a

Un sogno, quello della “volano rossa”, che nasce nel 1898 quando Wilhelmus Van Berkel unì ingegnosità e funzionalità, metodo e dedizione, riuscendo a riprodurre meccanicamente il taglio perfetto che solo la mano di un professionista consapevole è in grado di ottenere.

Un'intuizione che nel tempo ha assunto i contorni del mito, facendo delle Volano Berkel un sinonimo di perfezione, oggetto del desiderio di appassionati e intenditori. Perfetta fusione tra avanguardia e tradizione, le affettatrici a volano Berkel sono universalmente riconosciute come vere e proprie icone dal fascino d'altri tempi, capaci di coniugare altissime prestazioni, design senza tempo, massima affidabilità e durata.

La collezione delle Volano Storiche è composta da tre modelli, fedeli riproduzioni di gioielli del passato con cui Berkel rende omaggio alla propria storia, all'amore per l'artigianalità, alla passione per i dettagli, alla ricerca della perfezione del taglio. Raffinate tecniche di produzione sposano i materiali più preziosi e l'innovazione per dare vita a veri e propri capolavori, espressione del Made in Italy.

Con la Volano Tribute Berkel celebra la tradizione e l'eleganza. Questa macchina riproduce infatti uno dei più famosi modelli del passato, la storica “Indianina” degli anni '20. Il volano fiorato, le decorazioni dorate e il design ricercato: caratteristiche che la rendono oggetto di raffinato design e fine elemento di arredo, mentre l'importante capacità di taglio la rende ideale per gli amanti del gusto e della buona cucina.

La Volano P15 è realizzata rispettando il design e le tecniche di un tempo, ma sfruttando la tecnologia e impiegando i migliori materiali della contemporaneità. Riproduce lo storico modello P degli anni '40, facendo rivivere la perfezione del taglio, l'unicità dell'artigianato e l'eleganza della tradizione. Di piccole dimensioni, è l'ideale per il contesto domestico. Attenzione al dettaglio, ricercatezza nei particolari e perfezione costruttiva fanno della Volano P15 un prodotto unico, autentico capolavoro di design vintage, stiloso complemento d'arredo adatto a ogni ambiente. La lucentezza delle cromature,

che donano un'incredibile luminosità, la perfetta verniciatura e l'armoniosità delle linee e dei decori ne esaltano il valore.



Con la nuova L16 Berkel celebra un modello straordinario tra i più diffusi al

mondo: il mitico modello L, in produzione fino al 1916. Elegante e maestosa nelle linee, preziosa nei dettagli, innovativa nelle prestazioni, L16 rispetta perfettamente lo storico disegno, dal volano fiorato alle decorazioni dorate, e aggiunge significative soluzioni all'avanguardia per sicurezza e funzionalità. Dotata di una lama importante in acciaio cromato grazie al suo sapore retrò, si inserisce perfettamente in ogni ambiente che celebri la convivialità. In ghisa verniciata con particolari in acciaio cromato la L16 è la celebrazione dell'eccellenza, espressione del più raffinato Made in Italy.

La linea delle Volano Tradizionali prevede sei modelli, di cui cinque manuali – la B2, la B3, la B300, la B114 e la B116 - e uno automatico – la B116A – pensati per adattarsi alle diverse esigenze di spazio e utilizzo, tutti disponibili nei tre colori della tradizione rosso, nero e crema. La Volano B3 si ispira ai modelli d'un tempo, garantendo un taglio perfetto e un design vintage con finiture di alta classe. La grande capacità di taglio la rende ideale per un uso intensivo, mentre il design d'epoca un elegante complemento d'arredo per una casa molto ricercata. La Volano B2, la piccola volano, è un gioiello dalle dimensioni contenute, adatto a tutti gli spazi e realizzato con cura artigianale. Ideale anche per un taglio professionale, ma non intensivo, la B2 è un elemento d'arredo prezioso ed elegante, un vero gioiello del passato che esalta gli ambienti e celebra i sapori.

Realizzate specialmente per il taglio dei prosciutti crudi e dei salumi più pregiati, le affettatrici Berkel esaltano il gusto e i profumi degli alimenti, mentre la bassissima velocità della lama e la sua caratteristica forma concava limitano l'attrito, evitando il surriscaldamento dei grassi della carne. Costruite in alluminio verniciato con parti in acciaio inox, sono progettate per un utilizzo professionale intensivo: robuste e funzionali, garantiscono un taglio perfetto, senza scarti né sfrido. Sinuose ed eleganti, sono un complemento d'arredo unico e raffinato per un punto vendita o un ristorante. Un fascino d'altri tempi riveste questi prodotti armoniosi ed eleganti, veri e propri capolavori di design, al pari dei più preziosi oggetti di oreficeria. L'affilatoio incorporato assicura un taglio sempre

perfetto, e la precisione del gruppo di regolazione dello spessore consente di ottenere fette sottilissime e integre.

www.theberkelworld.it