



HOFFMAN GKT · PROFESSIONAL 2026

Elektrische Aufschnittmaschinen

Berkel Professional — von der kompakten Pro Line bis zur Hochleistungs-Manufaktur Suprema. Schwerkraft- und Senkrechtschneider, manuell und **vollautomatisch**, mit Einsatz- und Auswahlhilfe für den Fachhandel.



IN DIESER AUSGABE

Vollautomatik-Block	03
Pro Line XS	06
German	07
Essentia	08
Domina	09
Suprema	11
Auswahlhilfe	13
Welche Berkel passt?	14

Fünf Serien, ein System

Berkels elektrische Aufschnittmaschinen bauen aufeinander auf — von kompakt bis Hochleistung. Alle gibt es je nach Serie in mehreren **Bauarten** und Klingengrößen.

1 Pro Line

1

Kompakt & bedienerfreundlich — Einstieg für HO.RE.CA. und kleine Profis. Auch als Automatik (GL30 Auto, SLC350 Auto).

ab 818,85 €

2 German

2

Robust für den Dauereinsatz bei kleinem Budget und wenig Platz.

ab 2.279,00 €

3 Essentia

3

Das Tor zur Profi-Welt — Einzelhandel und HO.RE.CA., in vielen Konfigurationen.

ab 2.228,00 €

4 Domina

4

Premium-Profi mit IP67, verstärkter Konstruktion und 100Cr6-Klinge.

ab 3.391,00 €

5 Suprema

5

Spitzenklasse für Hochleistung und Automatik — bis zur vollautomatischen PEG350 Auto.

ab 3.831,00 €

Bauarten verstehen

- **Schwerkraft / Gravità:** schräg stehendes Messer, universell für Wurst, Schinken, Käse.
- **Senkrecht Salumeria:** vertikale Bauweise mit Einspannarm — ideal für lange Salami/Aufschnitt.
- **Senkrecht Macelleria:** für die Fleischerei und größere, festere Produkte.
- **Delicatessen & Automatik:** Feinkost-Varianten und vollautomatische Modelle für hohen Durchsatz.

GL30 Auto

Der **kompakteste Weg in die Vollautomatik**: getrennte Motoren für Messer und Schlitten, automatische Schlitten-Rückkehr zum Bediener und integrierter Schleifer — auf kleinster Stellfläche. Die wirtschaftliche Automatik-Lösung für Theke und Küche, wenn Platz knapp ist.

Ø 300 mm

Vollautomatik

Getrennte Motoren

• Autom. Schlitten-Rücklauf

Integr. Schleifer

Messer-Ø	300 mm	Schnittart	Schwerkraft 45°
Antrieb	Riemen	Schlitten	Autom. · eig. Motor
Schnittstärke	0–14 mm	Kapazität	rd. 200 · 200×170 mm
Motorleistung	0,4 kW	Spannung	230 V / 120 V
Klinge	C45-Stahl	Nettogewicht	ca. 41 kg

Start/Stop mit LED-Anzeige · feste äußere Messerschutzring · Schmieröl-Stange. Zzgl. Versand.



BERKEL PRO LINE GL30 AUTO

LISTENPREIS · NETTO

4.703,00 €

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

SLC350 Auto

Die **vollautomatische Schwerkraftmaschine** mit modernem, kompaktem Design. Getrennte Motoren, automatische Schlitten-Rückkehr und ein leises Zahnradgetriebe sorgen für gleichmäßige Ergebnisse bei hohem Durchsatz — der Schritt von Ø 300 auf Ø 350 mit Getriebeantrieb.

Ø 350 mm

Vollautomatik

Getrennte Motoren

• Autom. Schlitten-Rücklauf

Zahnradgetriebe



BERKEL PRO LINE SLC350 AUTO

Messer-Ø	350 mm	Schnittart	Schwerkraft · 45° Messer
Antrieb	Leises Zahnradgetriebe	Schlitten	Automatisch · eigener Motor
Schnittstärke	0–14 mm	Schleifer	Integriert, abnehmbar
Nettogewicht	ca. 61 kg		

Abnehmbare Teile (Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter, Anschlagplatte) für schnelle Reinigung. Zzgl. Versand.

LISTENPREIS · NETTO

7.039,00 €

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

PEG350 Auto

Die **vollautomatische Spitzenklasse**: Superglide®-Technologie, 100Cr6-Klinge und Getriebeantrieb. Einstellbarer Schlittenhub und -geschwindigkeit, exakte Schnittanzahl und 5 Programme — auf Wunsch mit **integrierter Waage**. Repräsentation und Durchsatz auf höchstem Niveau.

Ø 350 mm

Vollautomatik

5 Programme

Superglide®

Optional Waage



Messer-Ø 350 mm

Schnittart

BERKEL SUPREMA PEG350 AUTO · MIT INTEGRIERTER WAAGE
Schwerkraft 38°Antrieb **Getriebe**Schnittstärke **0–14 mm**Kapazität **rund 250 · eckig 300×190 mm**Klinge **100Cr6 · Superglide®**Motor **0,35–0,37 kW · Schlitten 0,4 kW**Spannung **230 / 220 / 110 V**Automatik **Hub/Geschw., Schnittanzahl, 5 Progr.**Nettogewicht **ca. 50 kg**

Beleuchteter Status-Drehknopf · IP67-Bedienfeld · abnehmbarer Schleifer · Schlitten manuell oder automatisch. Optional mit integrierter Waage. Zzgl. Versand.

LISTENPREIS · NETTO

8.443,00 €

Verfügbarkeit auf Anfrage

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

Pro Line XS 25 · 30

Schrägschneider mit 300-W-Riemenantrieb und integriertem Messerschleifer. Der schräg stehende, komplett abnehmbare Schlitten schont empfindliche Ware — kompakt und robust für den täglichen Einsatz.



PRO LINE XS

EINSATZ Kleine Restaurants und Gaststätten — kompakter Schrägschnitt für die laufende Küche.

• 250 / 300 mm

• Schrägschneider

• 300 W Riemen

• Schlitten abnehmbar

• Integr. Schleifer

Merkmal	XS 25	XS 30
Messer-Ø	250 mm	300 mm
Schnittstärke	0–14 mm	0–14 mm
Motor	0,33 kW	0,35 kW
Spannung	230 V	230 V
Nettogewicht	19 kg	29 kg
Farben	Silber · (Rot/Grey)	Silber · (Rot/Grey)
Listenpreis · netto	818,85 €	1.269,67 €

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

Rot / Total Grey gegen Aufpreis (XS25 ab 1.031,97 €, XS30 ab 1.425,41€). Zzgl. Versand.

German 25 · 30

Kompakt, solide und für den **Dauereinsatz** gebaut: Getriebeantrieb im Ölbad, integrierter Schleifer, abnehmbarer Schlitten. Die Empfehlung, wenn Budget und Platz begrenzt sind, die Maschine aber durchlaufen muss.



GERMAN

EINSATZ Gastronomie im Dauerbetrieb — sehr empfehlenswert bei kleinem Budget und engen Platzverhältnissen.

• 250 / 300 mm

• Getriebe im Ölbad

• Dauereinsatz

• Integr. Schleifer

• Schlitten abnehmbar

Merkmal	German 25	German 30
Messer-Ø	250 mm	300 mm
Schnittstärke	0–14 mm	0–14 mm
Motor	0,30 kW	0,30 kW
Spannung	230 / 400 V	230 / 400 V
Antrieb	Getriebe/Ölbad	Getriebe/Ölbad
Listenpreis · netto	2.279,00 €	2.505,00 €

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

Alle Preise zzgl. Versand.

Essentia BEG300

Das **Tor zur Profi-Welt** von Berkel:
hervorragende Schnittleistung bei
minimalem Bedienaufwand. 38°-
Schneidgutplatte, IP65-Schalter, 100Cr6-
Klinge und integrierter Schleifer. In
Schwerkraft- und Senkrecht-Varianten, Ø
300–370 — hier in **Rot**, ebenso in Silber.



ESSENTIA BEG300 · ROT

EINSATZ Einzelhandel und HO.RE.CA. — zuverlässiger Einstieg mit
professioneller Schnittleistung.

• Ø 300–370

• 38° Neigung

IP65

• 100Cr6-Klinge

• Silber & Rot

Merkmal	Angabe
Messer-Ø	300 mm (auch 350/370)
Schnittstärke	0–14 mm
Schnittkapazität	rund 200 mm · eckig 240×170 mm
Motor	Riemen 0,25–0,35 kW · Getriebe 0,25–0,30 kW
Spannung	230 / 400 / 120 / 220 V
Nettogewicht	34 kg

LISTENPREIS · NETTO

2.228,00 €

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale
Wartungsverträge

Konfigurationen: Schwerkraft BEG300 ab 2.228,00 € (Getriebe ab 2.458,00 €), BEG350 ab 2.747,00 €, BEG370 ab 2.977,00 €. Senkrecht-Varianten (Salumeria/Macelleria/Deli) verfügbar. Zzgl. Versand.

Domina-Linie

Die **Premium-Profi-Linie**: verstärkte Konstruktion (40–50 kg je nach Version), 100Cr6-Klinge und wasserdicht geschützte Technik. Gebaut für anspruchsvolle Fleischerei und Feinkost im harten Alltag.



DOMINA · SCHWERKRAFT (SLG)

• 100Cr6-Klinge

• IP67-Bedienfeld

• Wasserdichter Motor

• Tellerhebesystem

Eloxiertes Alu · Edelstahl

Leistung

- Klinge aus 100Cr6-Stahl — bestes Schnittbild, lange Schärfe
- Verstärkte Grundplatte für hohe Stabilität
- IP67-Motor, wasserdicht — auch bei intensiver Reinigung

Sicherheit

- Vollständiger Verschluss der Messplatte + CE-Block
- Aluminium-Schutzring um das Messer
- Bedienfeld mit gut sichtbaren LED-Schaltern

Hygiene

- Hebesystem für den Speiseteller
- Abnehmbare Edelstahlteile (Teller, Restehalter)
- Große Abstände für schnelle Reinigung

Verfügbar als Schwerkraft (SLG), Senkrecht Salumeria (SLL) und Macelleria (SLH), je in Ø 315 / 350 / 370 mm.

Domina im Überblick

Wählen Sie **Bauart** und **Klingengröße**. Alle Domina-Modelle teilen Konstruktion, 100Cr6-Klinge und IP67-Technik.

Bauart	Ø 315	Ø 350	Ø 370
Schwerkraft · Gravità (SLG)	3.391,00 €	3.760,00 €	4.141,00 €
Senkrecht · Salumeria (SLL)	3.576,00 €	4.179,00 €	4.699,00 €
Senkrecht · Macelleria (SLH)	3.458,00 €	4.060,00 €	4.580,00 €

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

Preise netto zzgl. MwSt. und Versand. Farb-/Sonderausführungen auf Anfrage.

Suprema-Linie

Die **Spitzenklasse** von Berkel — höchste Schnittleistung, Superglide®-Technologie und auf Wunsch **Vollautomatik** (PEG350 Auto): einstellbarer Schlittenhub und -geschwindigkeit, Schnittanzahl und 5 Programme. Optional mit integrierter Waage.



SUPREMA

• 100Cr6 · Superglide®

• 38° Schlitten

• Getriebeantrieb

• Wasserdicht

• Automatik optional

Leistung

- 100Cr6-Klinge + Superglide® — minimale Wärme, voller Geschmack
- 38° geneigter Schlitten mit Verlängerung
- Getriebeantrieb auch für harte Produkte
- Wasserdichtes Motor-/Schaltgehäuse

Automatik (Auto)

- Einstellbarer Schlittenhub & -geschwindigkeit
- Schnittanzahl zur exakten Portionierung
- 5 anpassbare Programme
- Schlitten manuell oder automatisch

Komfort

- Beleuchteter Status-Drehknopf
- IP67-Bedienfeld, abnehmbarer Schleifer
- Optional mit integrierter Waage

Verfügbar als Schwerkraft (PEG), Salumeria (PES), Macelleria (PEM), Deli (PED), je Ø 315/350/370 mm; Auto- und Water-Resistant-/Naval-Varianten.

Suprema im Überblick

Die größte Auswahl im Programm: vier **Bauarten** × drei Klingengrößen, dazu die vollautomatische PEG350 Auto.

Bauart	Ø 315	Ø 350	Ø 370
Schwerkraft · Gravità (PEG)	4.305,00 €	4.707,00 €	4.631,00 €
Senkrecht · Salumeria (PES)	4.067,00 €	4.707,00 €	5.477,00 €
Senkrecht · Macelleria (PEM)	3.941,00 €	4.580,00 €	5.320,00 €
Senkrecht · Delicatessen (PED)	3.831,00 €	4.468,00 €	—

✓ Einweisung vor Ort inklusive · 24 Monate Garantie · Optionale Wartungsverträge

PEG350 Auto (Vollautomatik) ab 8.443,00 € — Verfügbarkeit auf Anfrage. Water-Resistant- und Naval-Ausführungen auf Anfrage. Zzgl. Versand.

Merkmal	Angabe
PEG350 — Messer-Ø	350 mm
Schnittstärke	0–14 mm
Kapazität	rund 250 mm · eckig 300×190 mm
Motor	0,35–0,37 kW · Schlitten 0,4 kW
Nettogewicht	50 kg

Die richtige Maschine finden

Drei Fragen führen zur Serie: **Einsatzintensität, Bauart**
(Schwerkraft oder Senkrecht) und **Automatisierungsgrad**.

Einsatz / Bedarf	Empfehlung	ab (netto)
Einzelhandel / HO.RE.CA. · Einstieg	Pro Line · Essentia	818,85 €
Gastronomie · Dauereinsatz · kleines Budget	German	2.279,00 €
Feinkost / Theke · Profi-Niveau	Essentia · Domina	2.228,00 €
Fleischerei / Supermarkt · Premium	Domina	3.391,00 €
Hochleistung · Repräsentation · Automatik	Suprema · SLC350 Auto	3.831,00 €

Schwerkraft

Universell für Wurst, Schinken und Käse. Pro Line, German, Essentia/Domina/Suprema (SLG/PEG).

Senkrecht

Salumeria (Einspannarm), Macelleria (Fleischerei), Delicatessen — bei Domina & Suprema.

Automatik

GL30 Auto, SLC350 Auto und Suprema PEG350 Auto für hohen, gleichmäßigen Durchsatz.

Entscheidungslogik

- **Einstieg / kompakt?** → Pro Line, German, Essentia
- **Premium-Profi / Dauerleistung?** → Domina
- **Spitzenklasse / Automatik / Repräsentation?** → Suprema, SLC350 Auto, GL30 Auto
- **Bauart nach Produkt:** Schwerkraft universell · Salumeria für lange Ware · Macelleria für Fleischerei

Die vier entscheidenden Parameter

Die richtige Aufschnittmaschine auszuwählen ist kein Datenblatt-Vergleich, sondern eine **Frage der Anwendung**. Diese vier Parameter bestimmen die Konfiguration.

1

Welches Schnittgut?

Bei **weichem Schnittgut** wie Wurstwaren oder Braten empfehlen wir einen Resthalter mit **Schieber** auf dem Schlitten. Bei **hartem Schnittgut** wie Salami oder Schinken eher eine arretierbare **Kralle** als Resthalter mit flachem, offenem Schlitten.

2

Wie groß soll das Messer sein?

Je größer das Messer, desto größere Lebensmittelstücke lassen sich schneiden. Wir empfehlen **mindestens 300 mm**. Berkel Professional führt Klingen mit 250, 300, 315, 350 und 370 mm Durchmesser.

3

230 V oder 400 V?

230 V / 50 Hz ist der marktübliche Standard. Jede Berkel Professional Maschine ist auch mit **400 V / 50 Hz** erhältlich — zum gleichen Preis. Auf den korrekten Produktcode achten.

4

Optionen & Zubehör

Jede Berkel Maschine optional in **jeder RAL-Farbe** oder mit **Teflon-Beschichtung**. **Zubehör** wie Alukoffer, Starter-Kits, Holzbretter und Kochschürzen ergänzt das Sortiment.

Den passenden **Produktcode** und die komplette Konfiguration stellen wir gemeinsam mit Ihnen zusammen — sprechen Sie uns an.



IHRE BERKEL-VERTRETUNG

Beratung & Bezug

Hoffman GKT GmbH

Ihre Berkel-Vertretung · Professional

Adresse Bergstraße 32a · 53604 Bad Honnef

E-Mail info@hoffman-gkt.de

Web www.hoffman-gkt.de

IHR ANSPRECHPARTNER

Errol Guelsen

Regional-Vertriebsleitung · Kundendienst-Koordination
Professional

Mobil +49 176 84335481

BERKEL-REGION

Mecklenburg-Vorpommern ·
Brandenburg · Berlin · Sachsen ·
Sachsen-Anhalt · Thüringen · Bayern

HINWEIS

Außerhalb dieser Region vermitteln wir
an die zuständige Berkel-Vertretung.

So kommen Sie an Ihre Berkel

Fachhandelskonditionen, Verfügbarkeit und Abwicklung erhalten Sie direkt über uns. Endkunden vermitteln wir an den Fachhandel.

WEITERE MARKEN BEI HOFFMAN GKT

Berkel

Krupps

Modular

NEVO

KOPA

TULS

Konfiskatkühler

Getränketheken

Sicherheitshinweis: Unsere Bankverbindung ändert sich nicht — bei abweichenden Kontodaten bitte vor jeder Zahlung telefonisch rückfragen. Alle Preise netto zzgl. MwSt. und Versand. Abbildungen ähnlich, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand 06/2026.