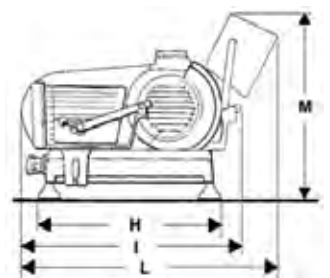
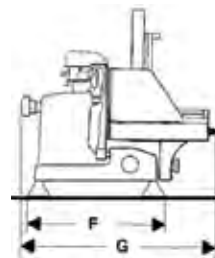
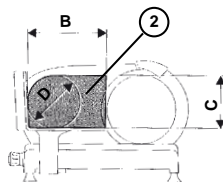


# MACELLERIA BEM 350-370



ESSENTIA



B C D E F G H I L M

Ø Lama  
Ø Blade  
Ø Lame  
Ø Messer  
Spessore taglio  
Cut thickness  
Épaisseur 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

	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M					
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	V - Hz	
<b>BEM 350</b>	320	260	260	550	480	710	590	785	910	680	350	0 - 25	41	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
<b>BEM 370</b>	320	280	280	570	480	710	590	785	910	680	370	0 - 25	42	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale macelleria
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni, completamente aperto e sollevabile
- Trasmissione a cinghia
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce studiato per rimanere sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Manopola regolazione spessore 0-25mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta e affilatoio

IT

- Professional vertical electric butcher's slicer
- Double large sized meat table, fully open and raisable
- Belt transmission
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- The product press holder has been designed to safely stay up during product placement
- 0-25 mm thickness adjustment knob
- IP65 switch protected against water jets
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale boucherie
- Double plateau porte-produits de grandes dimensions, complètement ouvert et relevable
- Transmission à courroie
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produit conçu pour rester soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Bouton de réglage de l'épaisseur 0-25mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits et aiguiseur

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider für Fleischereien und den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene doppelte Schneidgutplatte, vollständig geöffnet und höhenverstellbar
- Riemenantrieb
- Lange Stauscheibe, für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Die Anschlagplatte wurde so konzipiert, dass sie bei der Positionierung des Produkts vollkommen sicher angehoben bleibt
- Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-25 mm
- Schalter IP65 gegen Spritzwasser geschützt
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter und Schleifapparat

DE



ESSENTIA

**OPTIONAL**

12 - 56 - 97 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176