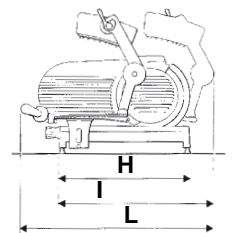
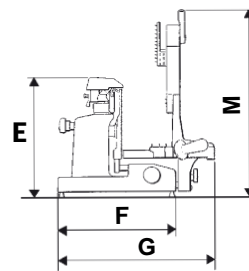
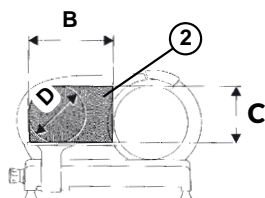


# SALUMERIA BES 300-350-370



ESSENTIA



B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

Ø Lama

Ø Blade

Ø Lame

Ø Messer

Spessore taglio

Cut thickness

Epaisseur 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

mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm mm kg kW V - Hz

BES 300	270	225	225	490	410	620	490	620	750	630	300	0 - 14	29	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES 350	310	260	260	560	480	620	590	670	800	640	350	0 - 14	40	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60
BES 370	310	280	280	570	480	620	590	690	890	660	370	0 - 14	48	0,15 - 0,27	230/50/1 - 400/50/3 - 120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale verticale salumeria
- Dimensioni generose del piatto portamerce, capacità di taglio importante, adatta a qualsiasi tipo di salume
- Trasmissione a cinghia
- Doppio piatto scorrevole per agevolare la spinta del prodotto verso la lama
- Manopola standard regolazione micrometrica progressiva 0/14 mm
- Interruttore IP65 protetto contro i getti d'acqua
- Pressamerce in polimero tecnico sovrappiatto sollevabile per la pulizia
- Parti asportabili per la pulizia: disco coprilama, piatto portamerce, parafetta, pressamerce e affilatoio

IT

- Professional vertical electric cured meat slicer
- Large sized meat table, considerable cutting capacity, suitable for all types of cured meat
- Belt transmission
- Double sliding table to facilitate product push toward the blade
- Standard knob with 0/14 mm progressive millimeter adjustment
- IP65 switch protected against water jets
- Technical polymer press holder, overplate can be raised for cleaning
- Easily removable parts for cleaning: blade cover, meat table, slice deflector, product press holder, and sharpener

EN

- Trancheuse électrique professionnelle verticale charcuterie
- Grandes dimensions du plateau porte-produits, capacité de coupe importante, adaptée à tout type de charcuterie
- Transmission à courroie
- Double plateau coulissant pour faciliter la poussée du produit vers la lame
- Bouton avec réglage micrométrique progressif 0/14 mm
- Interrupteur IP65 protégé contre les esquisses d'eau
- Presse-produit en polymère technique surplateau relevable pour le nettoyage
- Parties extractibles pour le nettoyage : disque couvre-lame, plateau porte-produits, presse-produit et aiguisoir

FR

- Elektrischer Senkrechtschneider mit Einspannarm für Würstwaren für den professionellen Gebrauch
- Groß bemessene Schneidgutplatte, große Schneidekapazität, passend für alle Wurstsorten
- Riemenantrieb
- Doppelschlitten für einen bequemen Produktschub zum Messer
- Reglerknopf für die millimetergenaue stufenlose Einstellung 0/14 mm
- Schalter IP65 gegen Spritzwasser geschützt
- Anschlagplatte aus technischem Polymer, Oberplatte kann für die Reinigung angehoben werden
- Abnehmbare Teile für die Reinigung: Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter und Schleifapparat

DE



ESSENTIA

**OPTIONAL**

12 - 56 - 63 - 97 - 139 - 164 - 174 - 175 - 176