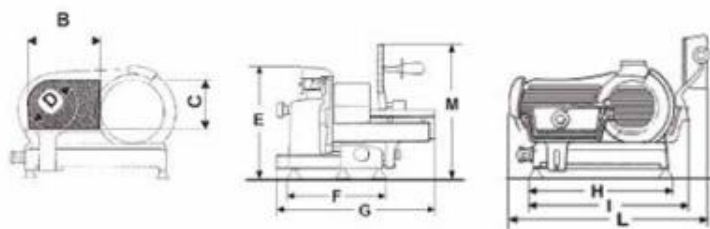


MACELLERIA PEM 350-370



SUPREMA

	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	Disponibile anche con Available also with Aussi disponible avec Verfügbar auch mit
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	V - Hz	V - Hz
PEM 350	320	260	260	540	490	705	600	650	910	680	350	0 - 25	46	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60
PEM 370	370	265	265	560	510	720	620	730	930	750	370	0 - 25	56	0,30-0,35	230/50/1-400/50/3	120-220/60

- Affettatrice elettrica professionale per il taglio di carni fresche
- Doppio piatto portamerce di grandi dimensioni
- Trasmissione a ingranaggi
- Paragrasso lungo per un appoggio ottimale della carne fresca
- Pressamerce in acciaio inox con costolature tagliate al laser per preservare l'integrità della carne fresca
- Pressamerce rimane sollevato in totale sicurezza durante il posizionamento del prodotto
- Pressamerce innovativo per tagliare fino all'ultima fetta minimizzando gli scarti
- manopola in alluminio con regolazione 0/25 mm
- piedini in acciaio inox con gomma antiscivolo
- Interruttori in acciaio inox a prova d'acqua IP65
- piatto portamerce in acciaio inox su modello PEM 350
- Doppio piatto portamerce aperto sui fianchi e sollevabile per una perfetta pulizia
- Parafetta mola affilatrice e capottina estraibili
- Pressamerce e sovrappiatto asportabili in acciaio inox

- Professional electric slicer for cutting fresh meat
- Double, large sized meat table
- Gear transmission
- Long bearing retainer for optimal resting on fresh meat
- Stainless steel product press holder with laser-cut ribbing to preserve the integrity of fresh meat
- The product press holder safely stays up during product placement
- Innovative product press holder for cutting down to the last slice, reducing waste
- Aluminium knob with 0/25 mm adjustment
- Stainless steel feet with non-slip rubber
- Stainless steel waterproof switches IP65
- Stainless steel meat table on model PEM 350
- Double meat table open on its sides and raisable for thorough cleaning
- Removable slice deflector, sharpening wheel and cover
- Removable stainless steel product press holder and overplate

- Trancheuse électrique professionnelle pour la coupe de viandes fraîches
- Double-plateau porte-produits de grandes dimensions
- Transmission à engrenages
- Joint à huile long pour un appui optimal de la viande fraîche
- Presse-produits en acier inox avec lignes longitudinales coupées aux laser pour préserver l'intégrité de la viande fraîche
- Le presse-produits reste soulevé en toute sécurité durant le positionnement du produit
- Presse-produit innovant pour couper jusqu'à la dernière tranche en minimisant les déchets
- bouton en aluminium avec réglage 0/25 mm
- pieds en acier inox avec patin antidérapant
- Interrupteurs en acier inox étanche IP65
- plateau porte-produits en acier inox sur modèle PEM 350
- Double plateau porte-produits ouvert sur les côtés et soulevable pour un nettoyage parfait
- Composants facilement extractibles pour le nettoyage
- Déflecteur de tranche, meule d'aiguisage et couvercle extractible
- Presse-produits et surplateau extractible en acier inox

- Professionelle elektrische Aufschnittmaschine mit Doppelschlitten zum Schneiden von frischem Fleisch
- Doppelte, großzügig bemessene Schneidgutplatte
- Zahnradgetriebe
- Langer Fettschutz für eine optimale Ablage des frischen Fleisches
- Anschlagplatte aus Edelstahl mit lasergeschnittenen Rippen, um das frische Fleisch nicht zu beschädigen
- Die Anschlagplatte bleibt während der Platzierung des Produktes vollkommen sicher angehoben
- Innovative Anschlagplatte, um auch die letzte Scheibe schneiden zu können und Schneidabfälle auf ein Minimum zu reduzieren
- Aluminiumknopf mit Einstellung 0/25 mm
- Füße aus Edelstahl und rutschfestem Gummi
- Edelstahlschalter IP65
- Schneidgutplatte aus Edelstahl auf dem Modell PEM 350
- Vereinfachte Reinigung aufgrund des großen Zwischenraums zwischen Messer und Motor
- Doppelte Schneidgutplatte, an den Seiten offen und für eine perfekte Reinigung anzuheben
- Restehalter, Schleifscheibe und Kappe können herausgezogen werden
- Abnehmbarer Anschlagplatte und Oberplatte aus Edelstahl



SUPREMA

OPTIONAL

56 - 97 - 139 - 164 - 173 - 174 - 175 - 176