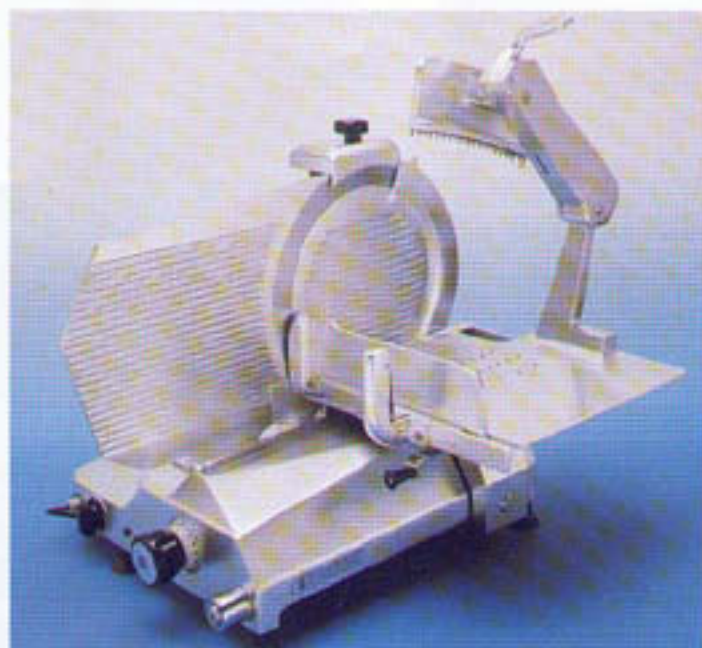
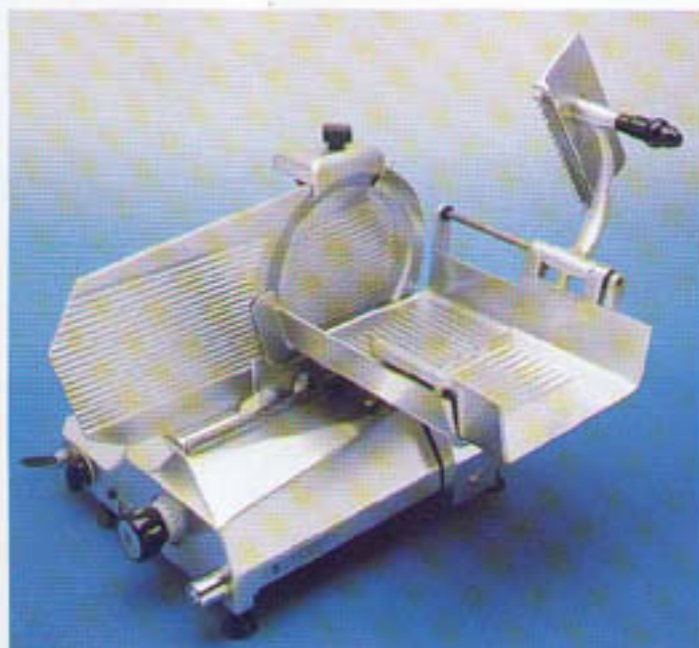


BETA 300/350



RHENINGHAUS

BETA 300/350



BETA BN:

Doppio piatto scorrevole a vasca, particolarmente adatto per il taglio della carne fresca o semi-congelata.

With basin type sliding double food-carriage particularly suitable for the cutting of raw or semi-frozen meat.

Double plateau à bassin coulissant spécialement étudié pour la coupe de viande fraîche ou semi-congelée.

Mit doppelter Schiebeshlietten mit Schlitzenrückwand besonders geeignet für das Schneiden von frischem oder halbtiefgefrorenem Fleisch.

Doble plato escurridor a fuente, particularmente adaptado al corte de carnes frescas o semi-congeladas.

BETA BS:

Doppio piatto scorrevole universale con braccio frizionato, indicato per il taglio preciso di salumi e prosciutti.

With universal type sliding double platform and articulated arm suitable for precision cutting of cold-cuts and hams.

Double plateau universel coulissant avec bras articulé particulièrement adapté à la coupe précise de la charcuterie et des jambons.

Mit doppelter universaler Schiebepartietti und gelenkigem verstellbarem Arm besonders geeignet für das Schneiden von jeder Art von Wurstware und Schinken.

Doble plato escurridor universal con brazo friccionado, indicado para el corte preciso de salchichas y jamones.



BETA - L'affettatrice verticale dall'inconfondibile linea Rheninghaus: affidabile, sicura e dalle grandi prestazioni, apprezzata nel mondo.

BETA - The vertical slicer with the unique Rheninghaus line: reliable, safe and designed for high production capabilities: superior performance appreciated all over the world.



Lama: Ø 300 / 350 mm
Blade: Ø 300 / 350 mm
Lame: Ø 300 / 350 mm
Messer: Ø 300 / 350 mm
Cuchilla: Ø 300 / 350 mm



Struttura in peralluman
Peralluman structure
Structure en peralluman
Peralluman Aufbau
Estructura en peralluman



Trasmissione a cinghia "multygrip"
"Multygrip" - belt drive
Transmission a corroie "multygrip"
"Multygrip" - Riemen Antrieb
Transmisión a correa "multygrip"



Potenza: 0,35 Hp
Power: 0,35 Hp
Puissance: 0,35 Hp
Leistung: 0,35 Hp
Potencia: 0,35 Hp



Spessore di taglio 30 mm
Cut thickness 30 mm
Epaisseur de coupe 30 mm
Schnittstärke 30 mm
Espesor de la tajada 30 mm



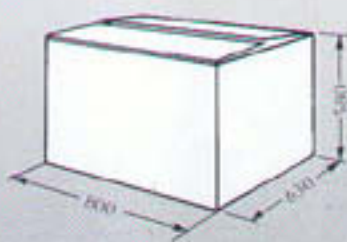
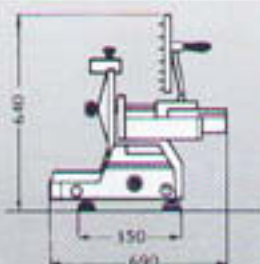
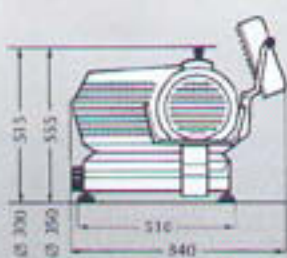
Capacità di taglio: Ø 300 = 285x220 mm - Ø 350 = 285x270 mm
Cut capacity: Ø 300 = 285x220 mm - Ø 350 = 285x270 mm
Capacité de coupe: Ø 300 = 285x220 mm - Ø 350 = 285x270 mm
Schnittvermögen: Ø 300 = 285x220 mm - Ø 350 = 285x270 mm
Capacidad de corte: Ø 300 = 285x220 mm - Ø 350 = 285x270 mm



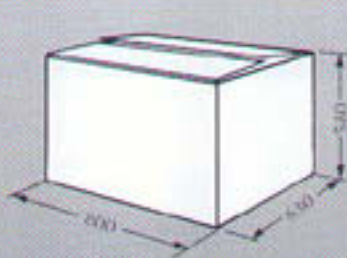
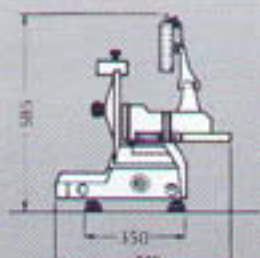
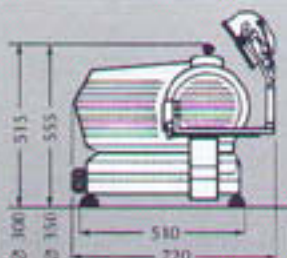
Peso netto kg. 32 / 35
Net weight kg. 32 / 35
Poids net kg. 32 / 35
Netto Gewicht kg. 32 / 35
Peso neto kg. 32 / 35

BETA 300/350

VERSIONE BN



VERSIONE BS



BETA CE:

Con anello coprilama fisso.
With fixed ring guard.
Avec anneau couvre-lame fixe.
Mit feststehenden Messerschutzring.
Con anillo cubrecuchilla fijo.



Ampla superficie per la raccolta delle fette.
Large integral slice receiving area.
Vaste surface de sortie et appui des tranches.
Breite Schüßfläche für einen besseren Ausgang der Scheiben.
Ampla superficie para recoger las tajadas.

BETA - Le trancheur vertical avec l'unique ligne Rheningaus: un trancheur de confiance, sûr et avec ses grandes prestations, apprécié dans tout le monde.

BETA - Die senkrechte Aufschnittsneidemaschine mit den unverwechselbare Rheningaus Schnitt. Ihre Zuverlässigkeit, Sicherheit und hochwertige Leistungen sind weltweit geschätzt.

BETA - La cortadora vertical de la infundible línea Rheningaus: confiable, segura y de grandes prestaciones, apreciada en el mundo.



Motore ventilato
Air-cooled motor
Moteur ventilé
Luftgekühlter Motor
Motor ventilado



Lama verticale
Vertical blade
Lame verticale
Senkrechtes Messer
Cuchilla vertical



Affilatoio professionale
Professional type sharpener
Affûteur professionnel
Berufsschleifapparat
Afilador profesional



Sottobase ignifuga
Fireproof bottom plate
Plaque de fermeture ignifuge
Feuerhemmende Verschlussplatte
Tapa inferior ignifuga



Peso lordo kg. 34 - 37
Gross weight kg. 34 - 37
Poids brut kg. 34 - 37
Brutto Gewicht kg. 34 - 37
Peso Bruto kg. 34 - 37



Sicurezza - omologazioni
Safety - approvals
Sécurité homologations
Sicherheit Zulassungen
Seguridad - homologación



Igiene totale
Total hygiene
Hygiène totale
Vollständige Hygiene
Higiene total



Controllo di qualità
Quality assurance
Contrôle de qualité
Qualitätskontrolle
Control de calidad