

SEGAOSSI
INOX

Estremamente robusti affidabili e sicuri, facili da maneggiare e utilizzare, i segaossi inox in cinque modelli SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM 2460 - SO/SM 3160 rappresentano lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruite completamente in acciaio inox AISI 304, le macchine sono dotate di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, le macchine sono dotate di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 Volt e parti elettriche a tenuta stagna. La nuova base dei segaossa a colonna 2080 - 2460 - 3160 è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.

STAINLESS STEEL
BONE SAW

Exceptionally strong reliable and sure easy to be handled and operated, our stainless steel bone saws models SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM 2460 - SO/SM 3160 represent the ideal instrument for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. The machines are completely made of AISI 304 stainless steel and they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all the CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts. The new peculiar base of column bone saws 2080-2460-3160 has been designed to help the operator to use easily the machine by putting the foot on it, and allows a better posture.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	SO / SM 1650	SO / SM 1860	SO / SM 2080	SO / SM 2460	SO / SM 3160
Dimensione lama / Blade length / Dimensions de lame / Размеры лезвия	1650 x 16	1860 x 16	2080 x 20	2460 x 20	3160 x 20
Alimentazione motore Motor Power supply Puissance Moteur Двигатель Электропитание	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1415 V. 230 / 1 / 50 - KW 0,9 - HP 1,2 - RPM 1393	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 1410	V. 400 / 3 / 50 - KW 1,5 - HP 2 - RPM 1.410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,1 - HP 1,5 - RPM 920	V. 400 / 3 / 50 - KW 2,2 - HP 3 - RPM 1.410 V. 230 / 1 / 50 - KW 1,5 - HP 2 - RPM 950
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Roule / ø Шкива	Ø 208 mm	Ø 240 mm	Ø 270 mm	Ø 320 mm	Ø 420 mm
Sup. Lavoro / Work table / Surface de la table / Рабочая опора	480 x 470 mm	510 x 440 mm	600 x 555 mm	710 x 650 mm	850 x 800 mm
Portata piano Load-bearing capacity of top Capacité de la table Производительность рабочей поверхности	20 kg	25 kg	30 kg	35 kg	50 kg
Altezza massima di taglio Max cut height Hateur de coupe max Максимальная ширина резки	240 mm	245 mm	270 mm	310 mm	420 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	190 mm	445 mm	525 mm	630 mm	785 mm
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	36 kg	58 kg	80 kg	121 kg	165 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	44 kg	65 kg	95 kg	139 kg	185 kg
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Размеры	48 x 47 x 91 cm	51 x 55 x 100 cm	60 x 64 x 160 cm	71 x 76 x 171 cm	85 x 93,5 x 191 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage / Размеры упаковки	60 x 53 x 115 cm	65 x 65 x 110 cm	71 x 76 x 184 cm	84 x 91 x 194 cm	94 x 104 x 213 cm

SCIE A OS
INOX

Extrêmement solides, confiantes et sûres, faciles à manier et utiliser, les scie à os inox en cinq modèles SO/SM 1650 - SO/SM 1860 - SO/SM 2080 - SO/SM 2460 - SO/SM 3160, représentent la machine idéale pour le procès de toute type de viande, fraîche ou surgelée. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Construites entièrement en acier inox AISI 304, les machines sont douées des systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 Volt et parties électriques parfaitement étanches. La nouvelle base des scies à os à colonne 2080 - 2460 - 3160 a été étudiée pour permettre à l'opérateur de placer un pied sur elle pour une meilleur maintien du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.

КОСТЕПИЛКА
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Обладающие чрезвычайной прочностью, надежные и безопасные, простые в обращении и при пользовании, костепилки из нержавеющей стали в пяти моделях SO 1650, SO 1860, SO 2080, SO 2460, SO 3160 представляют идеальный инструмент для обработки всех типов мяса, свежего или замороженного. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Изготовленные полностью из нержавеющей стали AISI 304, машины оснащены толкателем для мяса и дозатором. Для гарантирования максимальной безопасности в соответствии с распоряжениями ЕС, машины оснащены электрическими и механическими системами безопасности: кнопочной панелью команд управления 24 Вольт и водонепроницаемыми электрическими частями. Новое основание колоннообразной костерезной машины 2080 - 2460 - 3160 разработано таким образом, чтобы позволить оператору поставить на него ногу, а спине оператора принять такое положение, которое будет способствовать более продуктивному использованию машины.

STAINLESS STEEL
BONE SAW