

SEGAOSSI SO-SM 1550 ECO / SO

SEGAOSSI SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

I 

Una gamma completa di segaossi composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1550, grande mod. 1830)

TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.

IGIENICHE, ROBUSTE E FACILI DA USARE: Macchine conformi alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

SCIE A OS SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

F 

Une gamme complète de scies à os composée de deux modèles (mod. 1550, mod. 1830).

UTILIZATEURS: Boucheries, poissonneries, restaurants, tables à manger, industries de la viande et du poisson congelé.

HYGIENIQUES, SOLIDES ET FACILES À UTILISER: Machines en conformité avec les réglementations hygiéniques internationales. Corps machine en métal fondu fini par vernissages au nitre ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

BONE SAW SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

GB 

A complete range of band saws for boned meat consisting of two models (small mod. 1550, large mod. 1830).

TYPE OF USE: Butchers shops, fishmongers, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries.

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines conform to the international hygiene regulations. Cast metal machine body finished in nitro painted or anodized. Work table in stainless steel, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

КОСТЕПИЛКИ SO-SM 1550 ECO / SO-SM 1830 ECO

RUS 

Полная гамма костепилок, состоящая из 2-х моделей (маленькая мод. 1550, большая мод. 1830)

ТИП ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ: Мясные магазины, рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженных мяса и рыбы.

ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машины соответствуют международным гигиеническим нормативам. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитроэмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ECO	
	SO-SM 1550	SO-SM 1830
Lunghezza lama / Band length / Longueur lame / Длина лезвия	1550 mm	1830 mm
Altezza massima di taglio Max cut height Hateur de coupe max Максимальная ширина резки	250 mm	320 mm
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable Рабочая ширина резки	150 mm	225 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	170 mm	200 mm
Piano di lavoro / Working table / Surface de travail / Рабочая поверхность	330 x 330 mm	410 x 410 mm
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Roulie / Ø Шкива	Ø 190	Ø 200
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1 - kW 1,1 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz	
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	32 kg	36 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	44 x 37 x 81 cm	53 x 42 x 91 cm
Dimensione imballo / Packaging dimension s / Diensions emballage / Размеры упаковки	90 x 52 x 40 cm	100 x 53 x 40 cm
Optional / Optional / Optionnel / По специальному заказу	Cavalletto inox - Stainless steel table - Table inox - 75 x 50 x 35 cm - 8 kg Стойка из нержавеющей стали 75 x 50 x 35 см - 8 кг	
LE MACCHINE POSSONO ESSERE IN VERSIONE ANODIZZATA O VERNICIATA / MACHINES ARE SUPPLIED ANODIZED OR PAINTED UPON REQUEST / LES MACHINES PEUVENT ÊTRE EN VERSION ANODISÉE OU VERNIE / МАШИНЫ МОГУТ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕННЫ В АНОДИРОВАННОЙ ИЛИ ОКРАШЕННОЙ ВЕРСИИ		

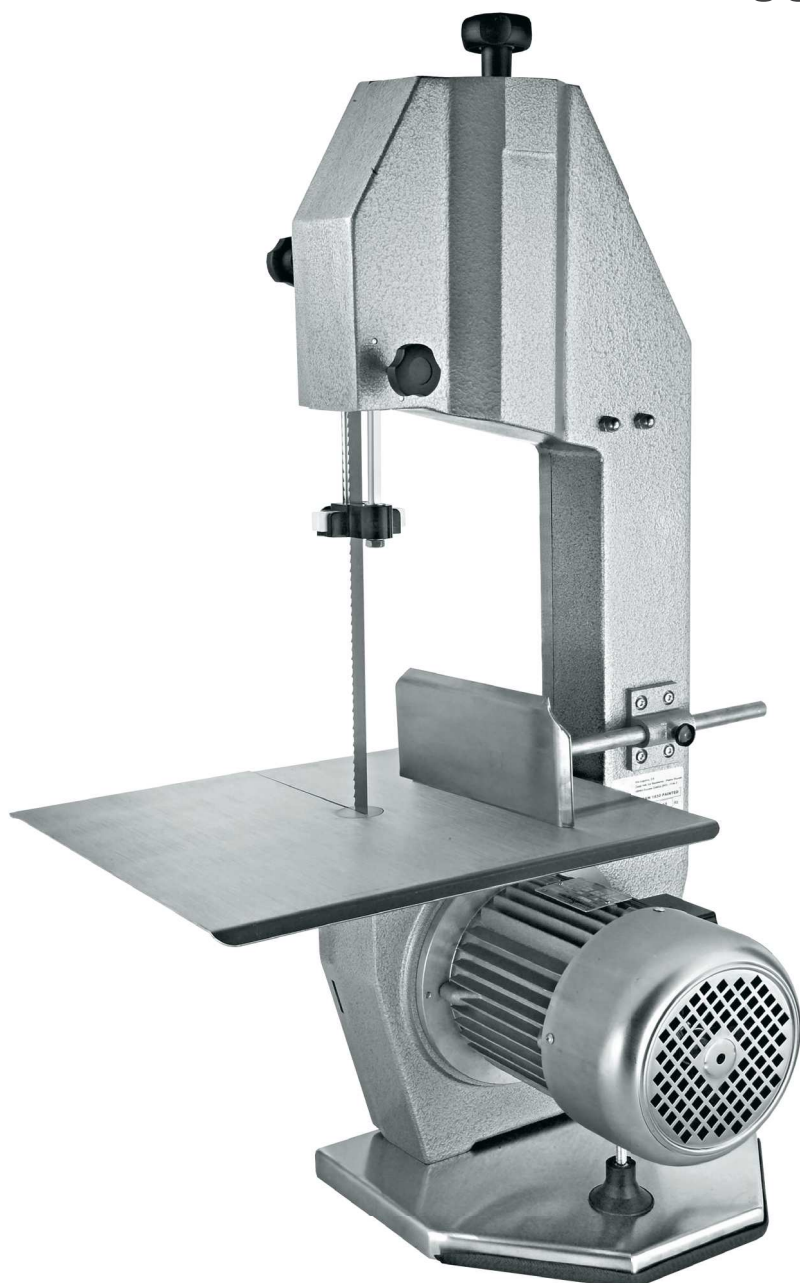
-SM 1830 ECO

33

BONE SAW

SO-SM 1550 ECO

SO-SM 1830 ECO



issoraesi