



Segaossi a nastro sviluppo lama 1550 mm Monofase 230 V alluminio anodizzato

MODELLO: SE1550AMN

Dimensioni esterne

L 530 x P 400 x H 850 mm

1.307,00 € + IVA

 [Richiedi tempi di consegna](#)



Dimensioni esterne	L 530 mm x P 400 mm x H 850 mm
Dimensione Piano di lavoro	330 mm x 300 mm
Potenza	0,75 Kw (1 HP)
Peso netto	37 Kg

Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/1 N/50 Hz
Taglio utile	170 mm x H 150 mm
Sviluppo lama	1550 mm

Descrizione

Segaossi a nastro - sviluppo lama 1550 mm - Monofase 230 V - alluminio anodizzato.

Il segaossi è un attrezzo fondamentale in cucina e in macelleria perchè permette di tagliare in tutta sicurezza prodotti alimentari quali ossa, carne e pesce, in tranci di diverse dimensioni. In base alla lama che si usa, inoltre, si può tagliare sia carne fresca sia carne congelata.

Il segaossa è **realizzato in alluminio anodizzato**. Presenta **comandi in bassa tensione, pulsante di emergenza, microinterruttore su coperchio di chiusura della macchina**.

Freno motore, regolazione dello spessore di taglio e regolazione dell'altezza di taglio.

Il segaossa ha in dotazione **porzionatore, piano di lavoro, guida lama e spingi carne in acciaio inox**.

Il sega ossa ha sega di tipo circolare.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA