

# 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 |
| **Normative** | CE disponibile |

## 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**