

Segaossi a nastro sviluppo lama 1830 mm Trifase 400 V alluminio anodizzato

MODELLO: SE1830ATR

Dimensioni esterne

L 630 x P 450 x H 970 mm

1.326,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 630 mm x P 450 mm x H 970 mm
Dimensione Piano di lavoro	410 mm x 410 mm
Potenza	0,75 Kw (1 HP)
Peso netto	39 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V

Alimentazione	230-400 V/3/50 Hz
Taglio utile	200 mm x H 225 mm
Sviluppo lama	1830 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Segaossi a nastro - sviluppo lama 1830 mm - Trifase 400 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