

Segaossi a nastro sviluppo lama 2020 mm Monofase 230 V alluminio anodizzato

MODELLO: SE2020AMN

Dimensioni esterne

L 750 x P 500 x H 1070 mm

1.723,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 750 mm x P 500 mm x H 1070 mm
Dimensione Piano di lavoro	535 mm x 500 mm
Potenza	1 Kw (1,5 HP)
Peso netto	52 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V

Alimentazione	230 V/1 N/50 Hz
Taglio utile	230 mm x H 340 mm
Sviluppo lama	2020 mm
Normative	CE disponibile

Descrizione

Segaossi a nastro - sviluppo lama 2020 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