



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

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