

SEGAOSSI SO-SM 1550 / SO-SM 1830

27

SEGAOSSI SO-SM 1550 / SO-SM 1830



Una gamma completa di segaossi composta da n. 2 modelli (piccolo mod. 1550, grande mod. 1830)

TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato.

IGIENICHE, ROBUSTE E FACILI DA USARE: Macchine conformi alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato.

SICURE: Conformi alle più importanti norme europee e internazionali. Macchine rientranti nell'allegato IV - D.M.: 98/37/CE. Certificate presso l'Istituto ISET di Moglia (MN). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP 65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

BONE SAW SO-SM 1550 / SO-SM 1830



A complete range of one saws for boned meat consisting of two models (small mod. 1550, large mod. 1830).

TYPE OF USE: Butchers shops, fishmongers, restaurants, canteens, frozen fish and meat industries.

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines conform to the international hygiene regulations. Cast metal machine body finished in nitro painted or anodised. Work table in stainless steel, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

SAFETY DEVICES: Comply with the most important European and international standards. Machines belonging to the attachment IV-D.M.: 98/37/C.E. Certified by the Institute ISET from Moglia (MN). Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade, equipped with self-braking. Low tension board 24V (low N.V.R.).

SCIE A OS SO-SM 1550 / SO-SM 1830



Une gamme complète de scies à os composée de deux modèles (mod. 1550, mod. 1830).

UTILIZATEURS: Boucheries, poissonneries, restaurants, tables à manger, industries de la viande et du poisson congelé.

HYGÉNIQUES, SOLIDES ET FACILES À UTILISER: Machines en conformité avec les réglementations hygiéniques internationales. Corps machine en métal fondu fini par vernissages au nitre ou anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée.

SÉCURITÉ: en conformité avec les normes européennes et internationales. Machines faisant partie de la pièce annexe IV-D.M.: 98/37/CE Certifiées par l'Institut ISET de Moglia (MN). Moteur enfermé dans une carcasse avec protection IP 65. Avec carte de sécurité réfrénante basse tension 24V (norme N.V.R.).

КОСТЕПИЛКА SO-SM 1550 / SO-SM 1830



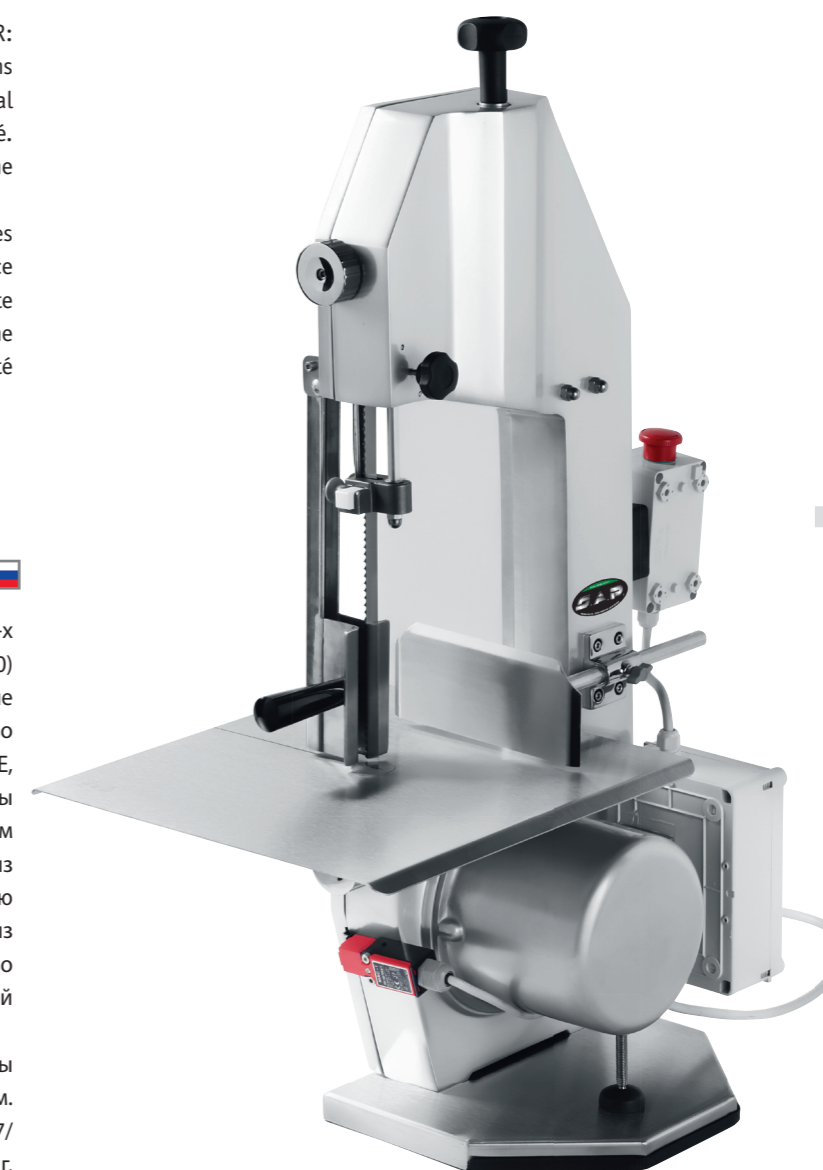
Полная гамма костепилок, состоящая из 2-х моделей (маленькая мод. 1550 большая мод. 1830)

ТИП ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ: Мясные магазины, рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженных мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНЫЕ, ПРОЧНЫЕ И ПРОСТЫЕ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машины соответствуют международным гигиеническим нормативам. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитрозмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза.

НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют самым важным европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 98/37/CE. Сертификат, выданный институтом ISET в г. Моля (пров. Мантуя). Двигатель закрыт в корпусе со степенью защиты IP 65. С платой самоторможения низкого давления 24В (норматив N.V.R.).

НАДЕЖНЫЕ: Соответствуют самым важным европейским и международным нормативам. Машины соответствуют приложению IV-D.M.: 98/37/CE. Сертификат, выданный институтом ISET в г. Моля (пров. Мантуя). Двигатель закрыт в корпусе со степенью защиты IP 65. С платой самоторможения низкого давления 24В (норматив N.V.R.).

BONE SAW SO-SM 1550 / SO-SM 1830



issegas

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CE		EXPORT - ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЕС	
	SO-SM 1550	SO-SM 1830	SO-SM 1550	SO-SM 1830
Lunghezza lama / Band length / Longueur lame / Длина лезвия	1550 mm	1830 mm	1550 mm	1830 mm
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable Полезная высота отреза	250 mm	320 mm	250 mm	320 mm
Larghezza taglio / Cut width / Largeur de coupe / Ширина отреза	170 mm	200 mm	170 mm	200 mm
Piano di lavoro / Working table / Surface de travail / Рабочая поверхность	330 x 330 mm	410 x 410 mm	330 x 330 mm	410 x 410 mm
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Poulie / Ø Шкива	Ø 190	Ø 200	Ø 190	Ø 200
Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 1 - kW 0,75 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz			
Impianto elettrico Electric plant Installation électrique Электроустановка	24V scheda a bassa tensione low tension card carte électrique basse tension плата низкого напряжения		12A interruttore 0-1 switch 0-1 interrupter 0-1 выключатель 0-1	
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	34 kg	38 kg	32 kg	36 kg
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	44 x 37 x 81 cm	53 x 42 x 91 cm	44 x 37 x 81 cm	53 x 42 x 91 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Diensions emballage / Размеры упаковки	90 x 52 x 36 cm	100 x 53 x 35 cm	90 x 52 x 36 cm	100 x 53 x 35 cm
Optional / Optional / Optionnel / По специальному заказу	Cavalletto inox - Stainless steel table - Table inox - 75 x 50 x 35 cm - kg 8 Стойка из нержавеющей стали 75 x 50 x 35 см - 8 кг			

LE MACCHINE POSSONO ESSERE IN VERSIONE ANODIZZATA O VERNICIATA / MACHINES ARE SUPPLIED ANODIZED OR PAINTED UPON REQUEST /
LES MACHINES PEUVENT ÊTRE EN VERSION ANODISÉE OU VERNIE / МАШИНЫ МОГУТ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ В АНОДИРОВАННОЙ ИЛИ ОКРАШЕННОЙ ВЕРСИИ