



🇮🇹 ⓘ **SEGAOSSA SO P 1550 - SO G 1830**

Una gamma completa di segaossa composta da n. 2 modelli (piccolo mod. SO/P, grande mod. SO/G)
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 45. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24V (normativa N.V.R.).

🇬🇧 Ⓞ **BONE SAW SO P 1550 - SO G 1830**

A complete range of band saws for boned meat consisting of two models (small mod. SO/P, large SO/G).
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 45 protection grade, equipped with self-braking. Low tension board 24V (low N.V.R.)

🇫🇷 ⓘ **SCIE A OS SOP 1550 - SO G 1830**

Une gamme complète de scies à os composée de deux modèles (mod. SO/P mod. SO/G).
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 internationaux. 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 internationaux. 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 45. Avec carte de sécurité réfrénante basse tension 24V (norme N.V.R.)

Caratteristiche Tecniche, Technical Features, Caractéristiques Techniques:	CE		EXTRACE	
	SO P 1550	SO G 1830	SO P 1550	SO G 1830
Lunghezza lama/Band length/Longueur lame	1550 mm	1830 mm	1550 mm	1830 mm
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable	160 mm	230 mm	160 mm	230 mm
Larghezza taglio/Cut width/Largeur de coupe	170 mm	200 mm	170 mm	200 mm
Piano di lavoro/Working table/Surface de travail	330 x 330 mm	410 x 410 mm	330 x 330 mm	410 x 410 mm
Ø Puleggia / Ø Pulley / Ø Poulie	Ø 190	Ø 200	Ø 190	Ø 200
Motore / Motor / Moteur	hp 1 - kW 0,75 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz			
Impianto elettrico Electric plant Installation électrique	24V scheda a bassa tensione low tension card carte électrique basse tension			
Peso netto/Net weight/Poids net	kg 28	kg 38	kg 28	kg 38
Dimensione/Dimension/Dimensions	44x37x81 cm	53x42x91 cm	44x37x81 cm	53x42x91 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballage	90x46x36 cm	100x53x35 cm	90x46x36 cm	100x53x35 cm
Optional / Optional / Optionnel	Cavalletto inox - Stainless steel table - Table inox 75x50x35 cm - kg 8			

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

S.A.P. s.n.c. di Scattolini Ivana & C.

Via Liguria, 2/5 (Z.I. "La Quaderna") • 40064 Ozzano dell'Emilia (BO) Italy • Tel. +39 051 796872 • Fax +39 051 6511515
<http://www.sapbologna.it> • e-mail: sap@sapbologna.it