

SEGAOSSI SO-SM 1550 / SO-

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: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2004/108CE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2003. Certificate presso l'Istituto CERMET di Granarolo dell'Emilia (BO). 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 anodized. Work table in stainless steel, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated.

SAFETY DEVICES: Comply with the most important European and international standards. European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2004/108CE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2003. Certified by the Institute CERMET from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade, equipped with self-braking. Low tension board 24V (low N.V.R.)

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 massima di taglio Max cut height Hateur de coupe max Максимальная ширина резки	250 mm	320 mm	250 mm	320 mm
Altezza utile di taglio Usable cut height Hateur de coupe utilisable Рабочая ширина резки	150 mm	225 mm	150 mm	225 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 Roulie / 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 40 cm	100 x 53 x 40 cm	90 x 52 x 40 cm	100 x 53 x 40 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 ИЗГОТОВЛЕННЫ В АНОДИРОВАННОЙ ИЛИ ОКРАШЕННОЙ ВЕРСИИ				

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.

HYGIÉNIQUES, 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. Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l'Union européenne 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2003. Certifiées par l'Institut CERMET de Granarolo dell'Emilia (BO). 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.

БЕЗОПАСНЫЕ: Соответствуют основным европейским и международным нормам: Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2004/108/ЕС и утвержденная норма EN 12268:2003. Сертифицированы институтом CERMET из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель содержится в закрытом корпусе со степенью защиты IP 65. С низковольтной платой самотормозения 24 В (норма N.V.R.).

BONE SAW SO-SM 1550 SO-SM 1830

EXPORT



CE

