



SEGAOSSA A NASTRO


BONE BANDSAW
SCIE OS A RUBAN





modello **1400**



DATI TECNICI TECHNICAL DATA • TECHNISCHE ANGABEN		
MODELLO	SEGAOSSA 1400	
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza installata monofase 230 V 50 Hz • <i>Single-phase installed power</i> • <i>Puissance installée monophasée</i> 		<p>0,55 kW 0,75 Hp 3,5 A</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • <i>Net weight</i> • <i>Poids net</i> 	Kg	29
<ul style="list-style-type: none"> • Livello medio rumorosità • <i>Noisiness medium standard</i> • <i>Niveau moyen de bruit</i> 		< 70 dB (A)
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • <i>Outside dimensions</i> • <i>Dimensions extérieures</i> 	mm	<p>A 500 B 565 C 730</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • <i>Package dimensions</i> • <i>Dimensions emballage</i> 	mm	<p>A 580 B 775 C 740</p>

 Realizzata interamente in acciaio inox, questa macchina è stata studiata per l'utilizzo nelle macellerie, ristoranti, mense, lavorazione del pesce congelato, ecc. Conforme alle normative igieniche e di prodotto europee, ha un solido piano di lavoro in acciaio inox, tendilama regolabile e un porzionatore di taglio incorporato.

 Completely manufactured in stainless steel, this machine has been planned for butcher's shops, restaurants, canteens, frozen fish working, etc. In conformity with European hygienic and products laws, it has a solid working table in stainless steel, adjustable blade tensioner and portion setter for cuts incorporated.

 Complètement réalisée en acier Inox, cette machine a été projetée pour l'utilisation dans les boucheries, restaurants, cantines, travail du poisson congelé, etc. Conforme aux normes hygiéniques et de produit européennes, elle est pourvue d'une table de travail en acier Inox, tendeur de lame réglable et une portionneuse de coupe incorporés.