

SEGAOSSA A NASTRO

BONE BANDSAW
SCIE A OS A RUBAN



modello **1550 • 1830**





1550



1830



Una gamma completa di segaossa 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 alluminio 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.).



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

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

HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines in conformity to the international hygiene regulations. Machine body in anodized aluminium. 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.)



Une gamme compl te de scies os compos e de deux mod les (petites mod. 1550, grandes mod. 1830).

UTILIZATEURS: Boucheries, poissoneries, restaurants, tables manger, industries de la viande et du poisson congel .



HYGÉNIQUES, SOLIDES ET FACILES À UTILISER: Machines en conformité avec les régulations hygiéniques internationaux.

Corps machine en aluminium anodisé. Plan du travail en acier inoxydable, tension lame enregistable, 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'Institute 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.)

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES					
MODELLO		1550	1830	1550	1830
		CE		EXTRA CE	
<ul style="list-style-type: none"> • Lunghezza lama • Band length • Longueur lame 	mm	1550	1830	1550	1830
<ul style="list-style-type: none"> • Altezza utile di taglio • Usable cut height • Hauteur de coupe utilisable 	mm	160	230	160	230
<ul style="list-style-type: none"> • Larghezza taglio • Cut width • Largeur de coupe 	mm	170	200	170	200
<ul style="list-style-type: none"> • Piano di lavoro • Working table • Surface de travail 	mm	330 x 330	410 x 410	330 x 330	410 x 410
<ul style="list-style-type: none"> • Puleggia • Pulley • Poulie 	mm	Ø 190	Ø 200	Ø 190	Ø 200
<ul style="list-style-type: none"> • Motore • Motor • Moteur 		hp 1 - kW 0,75 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz			
<ul style="list-style-type: none"> • Impianto elettrico • Electric plant • Installation électrique 		24 V scheda a bassa tensione low tension card carte électrique basse tension		-	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto • Net weight • Poids net 	Kg	28	38	28	38
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni • Dimensions • Dimensions 	mm	A 440 B 370 C 810	A 530 B 420 C 910	A 440 B 370 C 810	A 530 B 420 C 910
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensione imballo • Packing dimensions • Dimensions emballage 	mm	A 900 B 460 C 360	A 1000 B 530 C 350	A 900 B 460 C 360	A 1000 B 530 C 350
<ul style="list-style-type: none"> • Optional • Optional • Optionnel 		Cavalletto inox - Stainless steel table - Table inox 75 x 50 x 35 cm - kg 8			