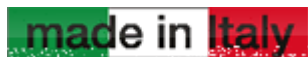




made in Italy

SOMC1600ITF

Descrizione



SEGAOSSA INOX

Un apparecchio indispensabile per tagliare qualsiasi tipo di carne e pesce congelato.

Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304 con cassetto raccogliatore interbloccato nello sportello, sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.

Di serie, lama per il taglio con spessore mm 0,48 e distanza tra denti 19 mm adatta sia per carne che per surgelati.

Microinterruttore di protezione sul coperchio di chiusura.

Spingi carne e porzionatore per la regolazione del taglio in acciaio inox.

Tendilama con mozzo in ottone e puleggia in alluminio.

Protezione lama e scheda comandi a bassa tensione con grado di protezione IP67.

In regola con le normative di sicurezza vigenti.

Alimentazione 230/400V.

SOMC1600ITF

Altezza taglio 180 mm

Lunghezza lama 1610 mm

Alimentazione 400V/50Hz

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Alimentazione: 400V/50Hz
- Lunghezza lama: 1610 mm
- Potenza motore: 0,75 Hp
- Diametro puleggia: Ø=210 mm
- Superficie lavoro: 480 x 530 mm
- Profondità taglio: 200 mm
- Altezza utile di taglio: 180 mm
- Dimensioni: 760 x 530 x 890 mm (L x P x H)

- Peso: 55 Kg

Accessori:

SUPMCI

Supporto inox aperto per segaossa inox h 700 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso