



SOMC1600TF

Descrizione

made in Italy

SEGAOSSA ANODIZZATI

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

Realizzato in lega speciale di alluminio anodizzato con piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, monta di serie una 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 pulegge 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.

SOMC1600 TF

Altezza taglio 210 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=190 mm
- Superficie lavoro: 370 x 380 mm
- Profondità taglio: 200 mm
- Altezza utile di taglio: 210 mm
- Dimensioni: 630 x 480 x 910 mm (L x P x H)
- Peso: 35,5 Kg

Accessori:

SUPMCA

Supporto aperto inox con piano d'appoggio per segaossa anodizzati h 700 mm

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso