

SOE15

SEGAOSSA - BAND SAW - SCIE À OS



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LUNGHEZZA LAMA - BLADE LENGHT	1550 mm
POTENZA MOTORE MOTOR POWER	1 HP
PESO - WEIGHT	27 Kg
ALTEZZA TAGLIO CUTTING HEIGHT	260 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	440x370x810h mm



Per macellerie, pescherie, ristoranti, mense, industrie della carne e del pesce congelato. Igienici, robusti, facili da usare. Corpo macchina anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatrice di taglio regolabile. Disponibile solo nella versione EXTRA CE.



Ideal for butcher shops, fishmongers, restaurants, canteens and frozen fish and meat industries. Hygienic, robust, easy to use. Anodised body. Stainless steel worktop, adjustable blade tensioner, adjustable cutter. Available only in EXTRA CE version.



Pour les boucheries, les poissonneries, les restaurants, les cantines, les industries du poisson et de la viande surgelés. Hygiénique, robuste, facile à utiliser. Corps machine anodisée. Plateau de travail en acier inoxydable, tendeur de lame réglable, portionneur de coupe intégré. Disponible uniquement dans la version EXTRA CE.