

SOM15E

SEGAOSSA 1550 - BAND SAW 1550 - SCIE A OS 1550



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LUNGHEZZA LAMA BLADE LENGTH	1550 mm
MOTORE MONOFASE SINGLEPHASE MOTOR	1,5 HP / 1400 rpm
MOTORE TRIFASE THREEPHASE MOTOR	2 HP / 1400 rpm
PULEGGIA PULLEY	210 mm
SUPERFICIE LAVORO WORKING SURFACE	415x430 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	32 kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGING DIMENSIONS	720x570x1200 mm



Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso. Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo. Complete di piano, spingicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304. Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE). Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore. Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione. Cuscinetti ermetici su puleggia superiore. Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:

-Tutte le parti elettriche sono posizionate sotto al piano di lavoro all'interno di una scatola apposita isolata IP 65.

- Svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.

Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.

Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.



Machines with a simple and robust design, safe and easy to use. Self-supporting structure made of cast anodised aluminium, bright, hygienic and anti-corrosive. Complete with AISI 304 stainless steel worktop, meat pusher and portioning machine. 24V controls with safety microswitch on the door, redundant control unit and motor brake (CE). Maximum simplicity and precision in both horizontal and vertical adjustment of the upper pulley. Maximum adherence of the blade to the pulley thanks to the semi-curved pulleys and perfect adjustment. Sealed bearings on upper pulley.

Easy to clean thanks to 2 special design features:

-All electrical parts are located under the worktop in a special IP 65 insulated box.

- By unscrewing two knobs it is possible to remove the blade, upper pulley and pulley support, thus creating a clutter-free surface.

Powerful 4-pole asynchronous and ventilated motors protected with oil seals.

Use hardened 16 mm blades for cutting bone, frozen and fresh.



Des machines à la ligne simple et robuste, sûres et faciles à utiliser. Structure autoportante en fonte d'aluminium anodisé, brillante, hygiénique et anticorrosive. Complet avec plan de travail, poussoir à viande et portionneuse en acier inoxydable AISI 304. Commandes 24V avec micro-interrupteur de sécurité sur la porte, unité de commande redondante et frein moteur (CE). Simplicité et précision maximales dans le réglage horizontal et vertical de la poulie supérieure. Adhérence maximale de la lame à la poulie grâce au travail semi-courbé des poulies et à un réglage parfait. Roulements étanches sur la poulie supérieure. Facile à nettoyer grâce à deux caractéristiques de construction spéciales :

-Toutes les parties électriques sont situées sous le plan de travail à l'intérieur d'un boîtier spécial isolé IP 65.

- En dévissant deux boutons, il est possible de retirer la lame, la poulie supérieure et le support de poulie, créant ainsi une surface sans encombrement.

Puissants moteurs asynchrones et ventilés à 4 pôles protégés par des joints d'huile.

Ils utilisent des lames trempées de 16 mm pour couper les os, les aliments congelés et frais.