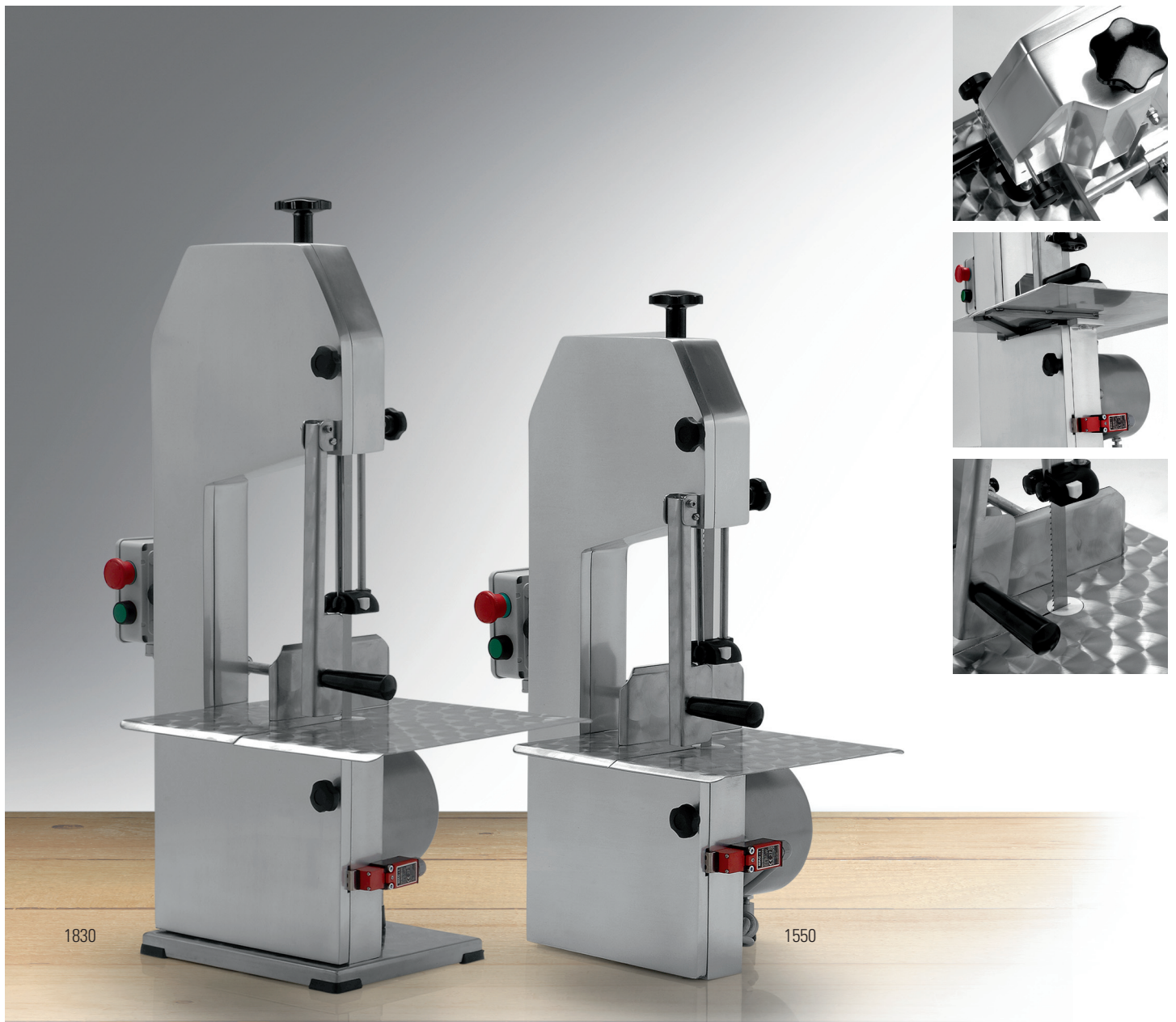


# SEGAOSSA / Bone Saw



MODELLO	DIMENSIONI (bxpxh)	BOX (bxpxh)	PESO NETTO	POTENZA	ALIMENTAZIONE	ALTEZZA TAGLIO
1550	380 x 520 x 800 mm.	480 x 330 x 970 mm.	28 Kg.	0,75 Kw (1,0Hp)	230V-50 Hz 230/400V-50 Hz	170 mm.
1830	420 x 590 x 970 mm.	480 x 330 x 970 mm.	38 Kg.	0,75 Kw (1,0Hp)	230V-50 Hz 230/400V-50 Hz	210 mm.

MODEL	DIMENSIONS (lxwxh)	BOX (lxwxh)	NET WEIGHT	MOTOR POWER	POWER SOURCE	CUT HEIGHT
1550	380 x 520 x 800 mm.	480 x 330 x 970 mm.	28 Kg.	0,75 Kw (1,0Hp)	230V-50 Hz 230/400V-50 Hz	170 mm.
1830	420 x 590 x 970 mm.	480 x 330 x 970 mm.	38 Kg.	0,75 Kw (1,0Hp)	230V-50 Hz 230/400V-50 Hz	210 mm.

Un apparecchio indispensabile per tagliare qualsiasi tipo di carne. Il segaossa nasce per soddisfare l'esigenza di poter sezionare, nella maniera migliore, i grossi lembi di carne bovina, equina, suina per poter poi essere stivati in frigorifero o cucinati. La macchina è adatta anche per tagliare carni bianche e pesce congelato. Realizzato in lega di alluminio anodizzato o con struttura verniciata più economica, disponibile anche la versione in acciaio inossidabile, monta una sega per il taglio che può essere specifica per ogni esigenza. Rivolto soprattutto a macellerie, pescherie, ristoranti, mense. Microinterruttore sul coperchio di chiusura, freno motore, comandi in bassa tensione, spingi carne, porzionatore per la regolazione del taglio, regolazione tensione lama di taglio. In regola con le normative vigenti.

*Designed to cut to pieces any kind of meats, fish, frozen or raw, so that it can be easily stowed away in refrigerator, freezer or cooked.*

*Made of anodized aluminium alloy or of a cheaper varnished frame, it is also available in s/steel, supplied with a blade that can suit any needs, cover lid microswitch, motor brake, low tension controls, meat press, adjustable cut portioning. Especially meant for butcheries, fish shops, restaurants and canteens it is manufactured in accordance with CE rules.*