



Segaossi SO-SM 1550 CE



Segaossa con lama 1550 mm. TIPO DI UTENZA: Macellerie, pescherie, ristorazione, mense, industrie della carne e del pesce congelato. IGENICO, ROBUSTO, FACILE DA USARE: macchina conforme alle normative igieniche internazionali. Corpo macchina in metallo fuso finito con verniciature alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato. SICUREZZA: Conforme alle più importanti norme europee e internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2014/30/UE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2014. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA di Granarolo dell'Emilia (BO). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).



Bone saw with 1550 mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. TOUGH, HYGIENIC AND EASY TO USE: machine meets international food hygiene standards. Nitro painted or anodised cast metal machine body. Stainless-steel work table, adjustable blade tensioner, portion setter for cuts incorporated. SAFETY: Complies with the most important European and international standards. European Union Directive 2006/42/CE on the safety of Machinery and European Union Directive 2014/30/UE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2014. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in an IP65 casing. Low tension board 24 V (low N.V.R.).



Scie à os avec lame 1550 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE, FACILE À UTILISER: machine conforme aux normes d'hygiène internationales. Corps de la machine en métal coulé fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan de travail en acier inoxydable, tension lame enregistrable, portionneuse de coupe incorporée. SÉCURITÉ: Conformes aux principales réglementations européennes et internationales: Directive de l'Union européenne 2006/42/CE relative à la sécurité des machines, Directive de l' Union européenne 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2014. Certifiées par l'Institute KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur à l'intérieur du corps IP65. Avec carte de sécurité réfrénante basse tension 24 V (norme N.V.R.).



Knochensäge mit 1550-mm-Sägeblatt. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschinen, die den internationalen Hygienevorschriften entsprechen. Maschinenkörper aus Gussmetall, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl, einstellbarer Blattspanner, integrierter Schneidportionierer. SICHERHEIT: Konform mit den wichtigsten europäischen und internationalen Verordnungen: Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2006/42/EG über die Maschinensicherheit, Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit und harmonisierte Norm EN 12268:2014. Zertifiziert durch das Institut KIWA CERMET ITALIA SpA von Granarolo dell'Emilia (BO). Motor in Gehäuse mit Schutzgrad IP65 eingebettet. Mit 24 V-Platine für Selbstbremsung (NVR-Vorschriften).



Cortadora de huesos con hoja 1550 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, ROBUSTA, FÁCIL DE USAR: máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable, tensores de hoja ajustables, cortador en porciones incorporado. SEGURIDAD: Conforme con las más importantes normativas europeas e internacionales. Directiva de la Unión Europea 2006/42/CE relativa a la Seguridad de las Máquinas, Directiva de la Unión Europea 2014/30/UE de Compatibilidad Electromagnética y norma armonizada EN 12268:2014. Certificadas en el instituto KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Motor dentro de carcasa con grado de protección IP65. Con tarjeta autofrenante de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.).

Italian Quality Products





Костепилка с ножовочным полотном 1550 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. Машина отвечает требованиям международных санитарно-гигиенических норм, ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ЛЕГКАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитроэмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью, регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза. БЕЗОПАСНОСТЬ: Отвечает требованиям основных европейских и международных стандартов. Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2014/30/UE и утвержденная норма EN 12268:2014. Сертифицированы институтом KIWA CERMET ITALIA SpA из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель закрыт в корпусе со степенью защиты IP65. С низковольтной платой самоторможения 24 В (норма N.V.R.).

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 1550 CE
Lunghezza lama - Blade length Longueur lame- Blattlänge - Longitud hoja Длина ножовочного полотна	1550 mm
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	250 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	150 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe - Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	170 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	330 x 330 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 190
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230 V / 1 hp / 50 Hz 0,75 kW 230 - 400 V / 50 Hz
Impianto elettrico Electrical system Circuit électrique Elektroanlage Instalación eléctrica Электрооборудование	24 V scheda a bassa tensione 24 V low voltage board 24 V carte basse tension Platine Niederspannung 24 V 24 V tarjeta de baja tensión Низковольтная плата 24 В
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	34 kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	44x37x81 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	90x52x40 cm
Optional - Optional Options - Zubehör Opcional Факультативно	Cavalletto inox 75x50x35 cm - kg 8 Stainless-steel table 75x50x35 cm - 8 kg Support inox 75x50x35 cm - kg 8 Edelstahl Tisch 75x50x35 cm - kg 8 Caballete inoxidable 75x50x35 cm - kg 8 Подставка из н/ж стали 75x50x35 см - 8 кг

Optional
Optional
Options
Zubehör
Opcional
Факультативно

75x50x35 cm
8 kg



Micron codificato
Coded microswitch
Microrupteur codé
Codiertem mikroschalter
Microinterruptor de seguridad codificado
Кодифицированным микровыключателем

