



Segaossi SO-SM 1650



Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 1650 rappresenta lo strumento ideale per la lavorazione di tutti i tipi di carne, fresca e surgelata. I nostri segaossi trovano la collocazione ideale nelle macellerie e industrie della lavorazione della carne così come nelle pescherie, ristoranti e mense. Costruita completamente in acciaio inox AISI 304, la macchina è dotata di spingicarne e porzionatrice. Per garantire la massima sicurezza in ottemperanza alle disposizioni CE, la macchina è dotata di sistemi di sicurezza elettrici e meccanici: pulsantiera comandi 24 V e parti elettriche a tenuta stagna.



Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 1650 stainless-steel bone saw represents the ideal tool for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers meat processing industry, fishmongers shops, canteens. Completely manufactured from AISI 304 stainless steel, they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all CE safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24-volt push-button panel and waterproof electrical parts.



Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 1650 est l'outil idéal pour traiter tous les types de viandes, fraîches ou congelées. Nos scies à os peuvent être utilisées dans les boucheries et dans les industries de la viande, aussi que dans les poissonneries, les restaurants et les tables à manger. Entièrement réalisée en acier inox AISI 304, les machines sont équipées d'un poussoir à viande et d'une portionneuse. Afin d'assurer une sécurité maximale conformément aux normes CE, la machine est équipée de systèmes de sécurité électriques et mécaniques: tableau de commande 24 volts et pièces électriques étanches.



Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 1650 ist das ideale Hilfsmittel zur Verarbeitung aller Arten von frischem oder tiefgekühltem Fleisch. Unsere Knochensägen kommen in Fleischereien und in fleischverarbeitenden Betrieben sowie bei Fischhändlern, in Restaurants und Kantinen zum Einsatz. Die vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigte Maschine ist mit einem Fleischschieber und einem Portionierer ausgestattet. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Maschine gemäß den Bestimmungen der EU mit elektrischen und mechanischen Sicherheitssystemen ausgestattet: 24 V-Steuertafel und abgedichtete elektrische Teile.



Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 1650 es el instrumento ideal para transformar cualquier tipo de carne, fresca o congelada. Nuestra cortadora de huesos encuentra su lugar ideal en carnicerías e industrias de transformación de la carne, así como en pescaderías, restaurantes y comedores. Realizada enteramente en acero inoxidable AISI 304, la máquina está equipada con empujador de carne y porcionadora. Para garantizar la máxima seguridad, en cumplimiento de las disposiciones de la CE, la máquina está equipada con sistemas de seguridad eléctricos y mecánicos: consola de mandos de 24 voltios y piezas eléctricas estancas.

Italian Quality Products





Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 1650 представляет собой идеальный инструмент для обработки всех типов свежего или замороженного мяса. Наши костепилки находят идеальное применение в мясных магазинах или на предприятиях по обработке мяса, на рыбных рынках, в ресторанах, столовых. Машины полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, оснащены толкателем мяса и дозатором. Согласно требованиям ЕС машины оснащаются такими электрическими и механическими системами безопасности, как кнопочная панель управления 24 В и водонепроницаемые электрические компоненты. Конструкция нового основания колоннообразной костепилки разработана таким образом, что оператор может ставить на него ногу, придавая спине наиболее удобное положение для оптимальной работы с машиной.



Stainless steel table

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 1650
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	1650 x 16
Alimentazione motore Motor Power Supply - Alimentation moteur Motorspannung - Alimentación motor Питание двигателя	400 V / 3 / 50 - 1,1 kW - 1,5 hp - 1415 RPM 230 V / 1 / 50 - 0,9 kW - 1,5 hp - 1390 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 208 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	480 x 470 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	20 kg - 20 кг
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	240 mm
Altezza utile di taglio Useful cutting height Hauteur utile de coupe Nutzschritthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	240 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	190 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	36 kg - 36 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	44 kg - 44 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	48 x 47 x 91 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	60 x 53 x 115 cm



400 V / 3 / 50
1,1 kW - 1,5 hp
1415 RPM

230 V / 1 / 50
0,9 kW - 1,5 hp
1390 RPM



Ø 208 mm



Piano di lavoro - Work table - Plan de travail - Arbeitsfläche
Superficie de trabajo - Рабочая поверхность
480x470 mm