



# Segaossi SO-SM 2020 CE



**IT** Segaossa con lama 2020mm. 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 in alluminio finito con verniciatura alla nitro o anodizzato. Piano di lavoro in acciaio inossidabile (500x530 mm), tendilama registrabile, porzionatore di taglio incorporato. SICUREZZA: Conforme alle più importanti norme europee ed internazionali: Direttiva dell'Unione Europea 2006/42/CE sulla sicurezza delle Macchine, Direttiva dell'Unione Europea 2004/108CE sulla Compatibilità Elettromagnetica e norma armonizzata EN 12268:2003. Certificate presso l'Istituto KIWA CERMET ITALIA SpA di Granarolo dell'Emilia (BO). Motore racchiuso in carcassa con grado di protezione IP 65. Con scheda autofrenante a bassa tensione 24 V (normativa N.V.R.).



**EN** Bone saw with 2020mm blade. TYPE OF USE: Butcher's shops, fishmongers, catering, canteens, frozen fish and meat industries. HYGIENIC, ROBUST, EASY TO USE: Machines comply with international hygiene standards. Nitro painted or anodised cast aluminium machine body. Stainless-steel work table (500x530 mm), adjustable blade tensioner, incorporated cut portioner. 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 2004/108CE on Electromagnetic Compatibility and Directive EN 12268:2003. Certified by the Institute KIWA CERMET ITALIA SpA from Granarolo dell'Emilia (BO). Motor enclosed in an IP 65 casing. Low tension board 24 V (low N.V.R.).



**FR** Scie à os avec lame 2020 mm. TYPE D'UTILISATEUR: Boucheries, poissonneries, restauration, cantines, industries de la viande et du poisson congelé. HYGIÉNIQUE, SOLIDE ET FACILE À UTILISER: Machine conforme aux réglementations internationales en matière d'hygiène. Corps de la machine en alliage d'aluminium, fini à la peinture nitro ou anodisé. Plan de travail en acier inoxydable (500x530 mm), tendeur de lame réglable, portionneur de coupe incorporé. SÉCURITÉ: Conforme 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 2004/108CE sur la compatibilité électromagnétique et norme harmonisée EN 12268:2003. Certifiées par l'Institute KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Moteur à l'intérieur du corps IP 65. Avec carte de sécurité réfrénante basse tension 24 V (norme N.V.R.).



**DE** Knochensäge mit 2020 mm-Säge. ANWENDUNGSBEREICHE: Fleischereien, Fischhändler, Restaurants, Kantinen, Hersteller von Tiefkühlfleisch und -fisch. HYGIENISCH, ROBUST UND EINFACH IN DER ANWENDUNG: Maschine, die den internationalen Hygienevorschriften entspricht. Maschinenkörper aus Aluminiumguss, mit Nitrolack lackiert oder eloxiert. Arbeitsfläche aus Edelstahl (500x530 mm), 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 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit und harmonisierte Norm EN 12268:2003. Zertifiziert durch das Institut KIWA CERMET ITALIA SpA von Granarolo dell'Emilia (BO). Motor in Gehäuse mit Schutzgrad IP 65 eingebettet. Mit 24 V-Platine für Selbstbremsung (NVR-Vorschriften).



**ES** Cortadora de huesos con hoja 2020 mm. TIPO DE USO: Carnicerías, pescaderías, restaurantes, comedores, industrias de la carne y del pescado congelado. HIGIÉNICA, RESISTENTE, FÁCIL DE USAR: Máquina conforme con las normativas higiénicas internacionales. Cuerpo de la máquina de metal fundido de aluminio acabado con pintura nitro o anodizado. Superficie de trabajo de acero inoxidable (500x530 mm), 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 2004/108/CE de Compatibilidad Electromagnética y norma armonizada EN 12268:2003. Certificadas en el instituto KIWA CERMET ITALIA SpA de Granarolo dell'Emilia (BO). Motor dentro de carcasa con grado de protección IP 65. Con tarjeta autofrenante de baja tensión 24 V (normativa N.V.R.).

Italian Quality Products





Костепилка с ножовочным полотном 2020 мм. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Мясные и рыбные магазины, рестораны, столовые, производство замороженного мяса и рыбы. ГИГИЕНИЧНАЯ, ПРОЧНАЯ И ПРОСТАЯ В ПОЛЬЗОВАНИИ: Машина соответствует международным нормативам в области гигиены. Корпус машины изготовлен из металлического сплава с отделкой нитрозмалью или анодированием. Рабочая поверхность из нержавеющей стали с трафаретной печатью (500x530 мм), регулируемое устройство натяжения ножовочного полотна, встроенный дозатор отреза. БЕЗОПАСНОСТЬ: Машина соответствует основным европейским и международным стандартам: Директива Евросоюза по безопасности оборудования 2006/42/ЕС, Директива Евросоюза по устойчивости к электромагнитным помехам 2004/108/ЕС и утвержденная норма EN 12268:2003. Сертифицированы институтом KIWA CERMET ITALIA SpA из Гранароло делл'Эмилия (пров. Болонья). Двигатель закрыт в каркасе со степенью защиты IP 65. С низковольтной платой самоторможения 24 В (норма N.V.R.).

## Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 2020 CE
Lunghezza lama - Blade length Longueur lame- Blattlänge - Longitud hoja Длина ножовочного полотна	2020 mm
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	340 mm
Altezza utile di taglio - Useful cutting height Hauteur utile de coupe - Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	290 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe - Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	230 mm
Piano di lavoro - Work table - Plan de travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Рабочая поверхность	500x530 mm
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 245
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	1,5 hp - 1 kW
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	52 Kg
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	50x75x105 h cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	110x55x40 h 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

