



Segaossi SO-SM 2080



Estremamente robusto, affidabile e sicuro, facile da maneggiare e utilizzare, il segaosso inox SO-SM 2080 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. La nuova base dei segaossa a colonna è stata studiata per permettere all'operatore di appoggiare un piede su di essa per una migliore postura della schiena agevolandolo così l'utilizzo della macchina.



Exceptionally strong, reliable and safe, as well as easy to handle and operate, the SO-SM 2080 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. The new base of the column bone saws has been designed to help the operator use the machine in greater comfort by resting their foot on it, offering better back posture.



Extrêmement solide, fiable et sûre, facile à manipuler et à utiliser, la scie à os inox SO-SM 2080 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. La nouvelle base des scies à os à colonne est conçue pour permettre à l'opérateur d'y poser un pied pour une meilleure posture du dos et pour faciliter l'utilisation de la machine.



Extrem robust, zuverlässig und sicher, einfach zu handhaben und anzuwenden. Die Knochensäge aus Edelstahl SO-SM 2080 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. Die neue Standsäule der Knochensäge ist so konzipiert, dass der Bediener sich mit einem Fuß daran abstützen kann. Dadurch verbessert sich die Körperhaltung und die Maschine ist leichter zu handhaben.



Extremadamente resistente, fiable, segura y fácil de manipular y usar, la cortadora de huesos inoxidable SO-SM 2080 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. La nueva base de las cortadoras de huesos de columna ha sido estudiada para permitir que el operador apoye un pie en ella, mejorando la postura de la espalda y facilitando así el uso de la máquina.

Italian Quality Products





Невероятно прочная, надежная и безопасная, простая в обращении и использовании костепилка из н/ж стали модели SO-SM 2080 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.

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	SO-SM 2080
Dimensione lama - Blade dimensions Dimension lame - Sägeblattgröße Dimensiones hoja Размеры ножовочного полотна	2080 x 20
Alimentazione motore Motor Power Supply - Alimentation moteur Motorspannung - Alimentación motor Питание двигателя	400 V / 3 / 50 230 V / 1 / 50 1,1 kW - 1,5 hp - 1360 RPM
Ø Puleggia - Pulley Ø - Ø Poulie Ø Riemenscheibe - Ø Polea - Ø шкива	Ø 270 mm
Sup. Lavoro - Work Surface - Sup. Travail Arbeitsfläche - Superficie de trabajo Раб. поверхность	600 x 555 mm
Portata piano - Carrying Capacity Portée plan Tragekapazität Arbeitsfläche Capacidad superficie Грузоподъемность стола	30 kg - 30 кг
Altezza massima di taglio Maximum cutting height Hauteur maximale de coupe Maximale Schnitthöhe Altura máxima de corte Максимальная высота отреза	270 mm
Altezza utile di taglio Useful cutting height Hauteur utile de coupe Nutzschnitthöhe Altura útil de corte Полезная высота отреза	270 mm
Larghezza taglio - Cutting width Largeur de coupe Schnittbreite Anchura de corte - Ширина отреза	525 mm
Peso netto - Net weight - Poids net Nettogewicht - Peso neto - Масса нетто	80 kg - 80 кг
Peso lordo - Gross weight - Poids brut Bruttogewicht - Peso bruto - Масса брутто	95 kg - 95 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	60 x 64 x 160 cm
Dimensione imballo - Package dimensions Dimension emballage - Verpackungsmaße Dimensiones embalaje - Размеры упаковки	71 x 76 x 184 cm



Piano di lavoro
Work table
Plan de travail
Arbeitsfläche
Superficie de trabajo
Рабочая поверхность
600 x 555 mm

400 V / 3 / 50
230 V / 1 / 50
1,1 kW - 1,5 hp - 1360 RPM