



SEGAOSSA E IMPASTACARNE

band bone saw
stainless steel
meat kneader

SEGAOSSA

Apparecchio ad uso esclusivo professionale
Destinato a macellerie, pescherie, grandi comunità,
Fusione di alluminio anodizzato o verniciato
Lama in acciaio di produzione nazionale
Ampio piano di lavoro in acciaio inossidabile
Spingi carne - Pulegge calibrate
Rapido sblocco puleggia superiore
Tendi lama registrabile
Micro di protezione - Apparecchio certificato
Norme CE - Fabbricato in Italia

IMPASTACARNE

Apparecchio per uso professionale
Struttura in acciaio inossidabile
Indicato per macellerie
Potente motore asincrono ventilato
Centralina a 24 volt
Ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
Coperchio con micro di sicurezza
Vasca di lavorazione ribaltabile
Pala di lavorazione in acciaio inossidabile
Disponibili ruote - Norme CE - Fabbricato in Italia

BAND BONE SAW

Professional heavy duty equipment
Particularly suited for butcheries, fish shops, large community
Fusion made from anodized or polished aluminium
Italian make Steel blade
Wide stainless steel working surface
Meat pusher - Gauged pulley
Upper pulley easy unlock - Adjustable blade stretcher
Safety micro switch - Certified equipment
CE approved - Proudly Made in Italy

STAINLESS STEEL MEAT KNEADER

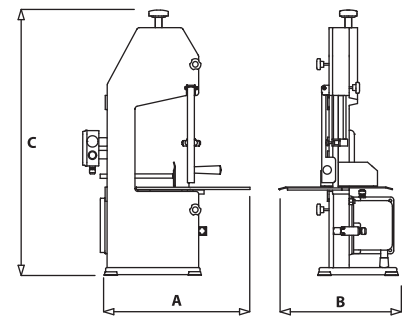
Professional equipment
Stainless steel body/work
Particularly suited for butcheries
Powerful asynchronous ventilated motor
24volt control panel ensures safety during operation,
and gives the operator maximum security
Oil immersed gears - Safety micro switch on the lid
Folding mixing tank - Stainless steel mixing shovel
Wheels available - CE approved - Proudly Made in Italy



SEGAOSSA 1830



SEGAOSSA 1550



	A	B	C	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza mono/tri fase Single/tri-phase power Einphasige/Dreiphasige-Motorleistung	Altezza taglio Cutting height Schneithöhe	Peso netto Net weight Nettogewicht	Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsmaße
	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	mm	kg	mm
1550	420	350	850	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	170	28	640x370x900
1830	500	400	980	230/50 - 230-400/50	0,75 (1,00)	210	38	640x370x1000
	A	B	C	Alimentation Alimentación eléctrica Tilraufe	Puissance monophasé-triphasé Potencia del motor mono/trifásico Мощность 1/3 фазы	Hauteur de coupe Altura de corte Bacera mappaxxi	Poids net Peso neto Be netto	Dimensions emballé Dimension de embalaje Paiznepe ynaobekti