



Segaossi

Sega per ossa, prodotti congelati, costine, ecc. per strutture ricettive e ristoranti.



Sega per ossa e prodotti congelati con ampiezza di taglio da 215 a 300 mm. Ideale per le macellerie.

Le seghe per ossa e prodotti congelati SH offrono un design moderno e una maneggevolezza facile e sicura.

Interamente in **acciaio inox**, sono dotate di un braccio di precisione e di un microruttore di sicurezza sulla copertura frontale. Dispone di apposita spatola facilmente estraibile. La **regolazione facile e precisa** della puleggia di trasmissione consente la regolazione in altezza e dell'inclinazione, ottenendo un **taglio estremamente preciso**.

Le seghe per ossa Sammic sono dotate di una **vasca di raccolta dei residui** facilmente smontabile e sono facilissime da pulire.

Le seghe SH sono dotate di opportuna certificazione conformemente a quanto stabilito dalle **norme UE** in materia di **igiene e sicurezza** e dalla **normativa specifica** relativa al prodotto.

	SH-215	SH-300
DIMENSIONI LAMA	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
AMPIEZZA TAGLIO	215mm	300mm
POTENZA TOTALE		
MONOFASE	750W	950W
TRIFASE	750W	1150W
DIMENSIONI DELLA LAMA	1450rpm	1450rpm
VELOCITÀ DI TAGLIO	15m/seg	16m/seg
DIMENSIONI PIANO LAVORO	367mm x 415mm	480mm x 470mm
DIMENSIONI ESTERNE		
LARGHEZZA	400mm	400mm
PROFONDITÀ	425mm	470mm
ALTEZZA	835mm	958mm
PESO NETTO	32Kg	35Kg



SEGAOSSI SH-215

Altezza di taglio: 215 mm

Max. spessore di taglio: 150 mm.

Velocità di taglio: 15 m./sec.

5150000	SegaoSSI SH-215 230-400/50/3
5150005	SegaoSSI SH-215 230/50/1

SEGAOSSI SH-300

Altezza di taglio: 300 mm

Max. spessore di taglio: 175 mm.

Velocità di taglio: 16 m./sec.

5150010	SegaoSSI SH-300 230-400/50/3
5150015	SegaoSSI SH-300 230/50/1