

## - CARATTERISTICHE TECNICHE -

### *Segaossi modello SV1830 CE*

Macchina professionale dalle elevate prestazioni, ideale per : ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive, e specialmente indispensabile alle macellerie. Realizzata con una struttura solida e affidabile, la macchina è dotata di tutti i sistemi di sicurezza e igiene richiesti dalle più severe Direttive CE. La macchina è costruita in lega di alluminio plastificato. La macchina è indicata per il taglio di carne con ossa, carne surgelata, pollame, pesce ecc.. La macchina è molto facile sia da usare che nella sostituzione della lama. La puleggia superiore è estraibile in modo da permettere una perfetta asportazione dei residui permettendo una eccellente pulizia all'interno della stessa.

Il basamento è realizzato in ferro nichelato con cassetto per recupero rifiuti.



<b>SV 1830 M CE</b>		<b>SV 1830 T CE</b>
Motore hp 1,5 (Kw 1,1)		Motore hp 1,5 (Kw 1,1)
Dimensione lama mm : 1830		Dimensione lama mm : 1830
Capacità di taglio : 185 x 250 h		Capacità di taglio : 185 x 250 h
Dimensioni macchina : 525 x 465 x 945h		Dimensioni macchina : 525 x 465 x 945h
Dimensioni base appoggio: 400 x 420		Dimensioni base appoggio: 400 x 420
Dimensioni imballo : 600 x 550 x 1000		Dimensioni imballo : 600 x 550 x 1000
Peso : 47 Kg		Peso : 47 Kg