



# INDEX

## SV1830

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina professionale dalle elevate prestazioni e costruita in lega di alluminio anodizzato, 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. E' indicata per il taglio di carne con ossa, carne surgelata, pollame, pesce ecc.. Molto facile sia da usare che nella sostituzione della lama. La puleggia superiore e estraibile in modo da permettere una perfetta asportazione dei residui permettendo un' eccellente pulizia anche all'interno.

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

---



#### SV1830.M

Motore e hp 1,5 (Kw 1,1): monofase

Dim. lama: 1830 mm

Dim. piano: 420 x 400 mm

Capacità di taglio: 250 x 185 mm

Dim. totali: 525 x 465 x h945 mm

Dim. imballo: 600 x 550 x h1000 mm

Peso: 47 kg

---

#### SV1830.T

Motore e hp 1,5 (Kw 1,1): trifase

Dim. lama: 1830 mm

Dim. piano: 420 x 400 mm

Capacità di taglio: 250 x 185 mm

Dim. totali: 525 x 465 x h945 mm

Dim. imballo: 600 x 550 x h1000 mm

Peso: 47 kg