



# INDEX

## SX1830

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina professionale dalle elevate prestazioni, ideale per ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive e indispensabile alle macellerie.

Realizzata interamente in acciaio inox AISI304, solida e affidabile è dotata di tutti i sistemi di sicurezza e igiene richiesti dalle più severe direttive CE.

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 e estraibile in modo da permettere una perfetta asportazione dei residui permettendo una eccellente pulizia all'interno.

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



---

#### SX1830.M

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

Dim. lama: 1830 mm

Dim. piano: 470 x 470 mm

Capacità di taglio: 260 x 185 mm

Dim. totali: 525 x 465 x h945 mm

Dim. imballo: 600 x 550 x h1000 mm

Peso: 47 kg

---

#### SX1830.T

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

Dim. lama: 1830mm

Dim. piano: 470 x 470 mm

Capacità di taglio: 260 x 185 mm

Dim. totali: 525 x 465 x h945 mm

Dim. imballo: 600 x 550 x h1000 mm

Peso: 47 kg