

## - CARATTERISTICHE TECNICHE -

### **Mod. SX 1830 INOX CE**

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 della stessa.

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



<b>SX 1830-M CE</b>		<b>SX 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 260 h		Capacità di taglio : 185 x 260 h
Piano 470 x 470		Piano 470 x 470
Dimensioni macchina : 525 x 465 x 945h		Dimensioni macchina : 525 x 465 x 945h
Dimensioni imballo : 600 x 550 x 1000		Dimensioni imballo : 600 x 550 x 1000
Peso : 47 Kg		Peso : 47 Kg