MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

1600A - 1800A

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Segaossi modello 1600A e 1800A**
- Struttura in alluminio anodizzato, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro in acciaio inox, porzionatore inox, spingi carne inox, micro di sicurezza sulla porta, pulsantiera con comandi a bassa tensione e fungo di emergenza, guidalama in bachelite, carter di protezione motore inox e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.
- **Disponibili in due vesioni:**
- **1600A** → lama da 1610mm
- **1800A** → lama da 1800mm
- **Motorizzazioni disponibili:**
- **.M** → motore monofase 1 HP
- **.T** → motore trifase 1,1 HP
- **Opzione "BASE":** completa di basamento in alluminio anodizzato con contenitore inox raccogli rifiuti di lavorazione e pulsantiera integrata sullo stesso.





1600A con opzione "BASE"

Disponibile in diverse versioni:

CODICE	LAMA	CAPACITÀ TAGLIO	PIANO DI LAVORO	PREZZO
1600A.T	1610x19	175x210h	380x380 mm	su richiesta
1600A.M	1610x19	175x210h	380x380 mm	su richiesta
1800A.T	1800x19	175x260h	380x380 mm	su richiesta
1800A.M	1800x19	175x260h	380x380 mm	su richiesta

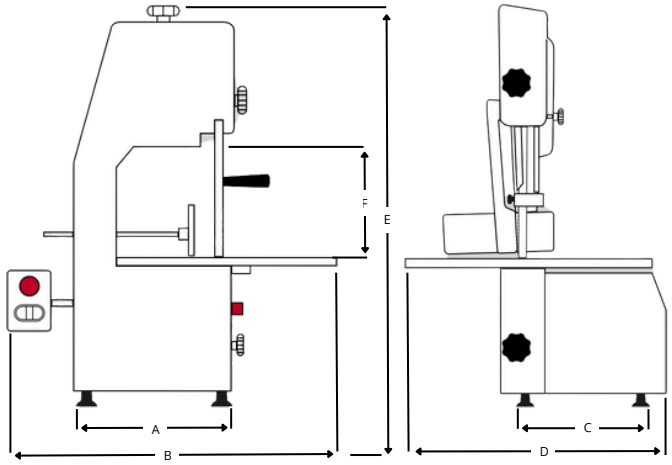
CODICE	OPZIONI E ACCESSORI	PREZZO
CVL1600	Gambe porta segaossa zincate per 1600-1800	su richiesta
BASE	Basamento di supporto con pulsantiera comandi e cassettino raccolta rifiuti	su richiesta
1610/19	Confezione di 5 anelli segaossa 1610x19x6	su richiesta
1800/19	Confezione di 5 anelli segaossa 1800x19x6	su richiesta

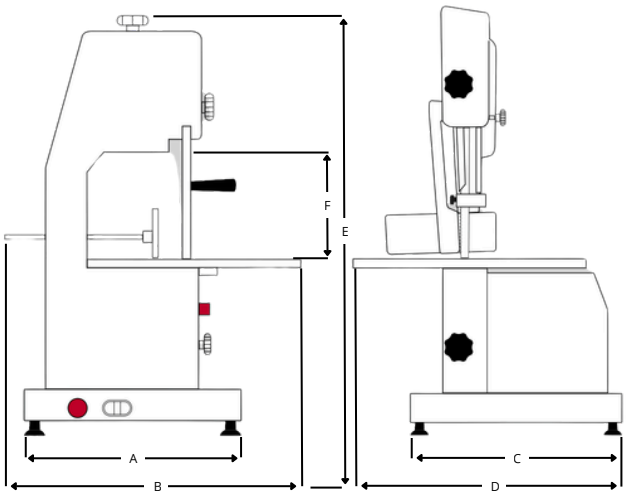
INDEX DOVE L'ASSISTENZA FA LA DIFFERENZA VARESE

MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

1600A - 1800A

	SEGAOSSA		IMBALLO su BANCALE	
CODICE	PESO	DIMENSIONI	PESO	DIMENSIONI
1600/1800A	33 Kg	vedi tabella	45 Kg	550x1000x700h
1600/1800A + BASE	36 Kg	vedi tabella	50 Kg	550x1000x700h





+ BASE

CODICE	A	B	C	D	E	F
1600A	335	615	290	480	830	210/250
1800A	335	615	290	480	920	260/300
1600A + BASE	390	520	410	480	880	210/250
1800A + BASE	390	520	410	480	970	260/300

INDEX s.r.l.
www.indexcom.eu
EMAIL:
HEAD: info@indexcom.eu
SERVICE: assistenza@indexcom.eu