MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

1600V - 1800V

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Segaossi modello 1600V e 1800V**
- Struttura verniciata di color grigio, 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, guida lama in bachelite, carter di protezione motore inox e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.
- **Solida, sicura e progettata** per durare nel tempo, la segaossi è la scelta ideale per macellerie, laboratori alimentari e gastronomie che cercano prestazioni affidabili e pulizia impeccabile.
- **Realizzata in lega di alluminio** ad alta resistenza, è disponibile in due eleganti finiture:
- **1600V → lama da 1610mm**
- **1800V → lama da 1800mm**
- **Per i mercati esteri** è disponibile anche la versione 1600.EXPORT, priva di marcatura CE.
- **Motorizzazioni disponibili:**
- **.M** → motore monofase 1 HP
- **.T** → motore trifase 1,1 HP





Disponibile in diverse versioni:

CODICE	LAMA	CAPACITÀ TAGLIO	PIANO DI LAVORO	PREZZO
1600V.EXPORT	1610x19	175x210h	380x380 mm	su richiesta
1600V.T	1610x19	175x210h	380x380 mm	su richiesta
1600V.M	1610x19	175x210h	380x380 mm	su richiesta
1800V.T	1800x19	175x300h	380x380 mm	su richiesta
1800V.M	1610x19	175x300h	380x380 mm	su richiesta

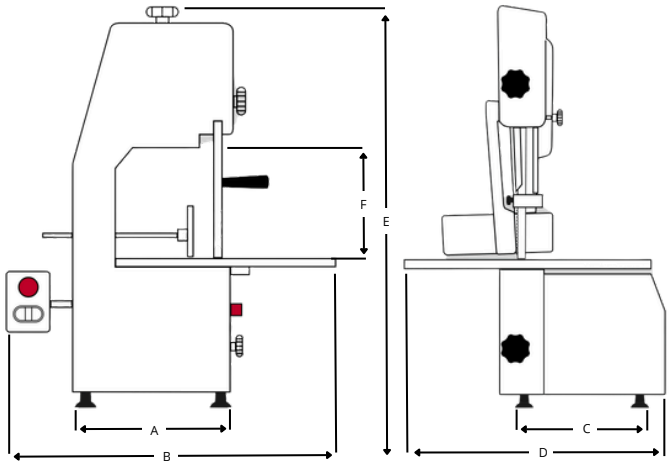
CODICE	OPZIONI E ACCESSORI	PREZZO
CVL1600	Gambe porta segaossa zincate per 1600-1800	su richiesta
1610/19	Confezione di 5 anelli segaossa 1610x19x6	su richiesta
1800/19	Confezione di 5 anelli segaossa 1800x19x6	su richiesta

INDEX DOVE L'ASSISTENZA FA LA DIFFERENZA VARESE

MACCHINE PER LAVORAZIONE DELLA CARNE

1600V - 1800V

	SEGAOSSA		IMBALLO su BANCALE	
CODICE	PESO	DIMENSIONI	PESO	DIMENSIONI
1600V	32 Kg	vedi tabella	45 Kg	550x1000x700h
1800V	34 Kg	vedi tabella	47 Kg	550x1000x700h



CODICE	A	B	C	D	E	F
1600V	335	615	290	480	830	210/250
1800V	335	615	290	480	920	260/300

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