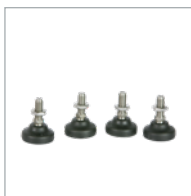


Segaossi 300 Inox - Piano Fisso - Lama 1900 mm

Bandsaw 300 Stainless Steel - Fixed Table - Blade Length 1900 mm / Scie à os 300 Inox - Plan de Travail Fixe - Lame 1900 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi.
Struttura portante robusta, realizzata in acciaio inox.
Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones.
The strong carrying structure is in stainless steel.
Easy to clean and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os.
Structure portante robuste, réalisée en acier inox.
Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

▪ **Usa professionale. Indicato per macellerie, pescherie e supermercati.**

▪ **Professional use. Suitable for butcheries, fishshops and supermarkets.**

▪ **Utilisation professionnelle. Indiqué pour boucheries, poissonneries et supermarchés.**

Segaossi mod. 300 Piano Fisso Con Cavalletto Bandsaw mod. 300 Fixed Table with Stand Scie à os mod. 300 Plan de Travail Fixe avec Chevalet	Versione CE CE Version Version CE
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	300FCT
Dimensioni Dimensions Dimensions	720 x 680 x 1560 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	1,1 kW (1,5 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	310 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	205 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	1900 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diametre Poulie	220 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	470 x 585 mm (L x P) (W x D)
Peso Netto Net Weight Poids Net	70,5 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	82 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	700 x 650 x 1200h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,55 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in acciaio inox Aisi 304 Stainless steel Aisi 304 Body Structure en acier inox Aisi 304	
Componenti in acciaio inox Aisi 304: Parts in stainless steel Aisi 304: Pieces en acier inox Aisi 304:	
- Piano di Lavoro Fisso Fixe Work Surface Plan de Travail Fixe	
- Squadra porzionatrice Portioning device Equerre	
- Spingicame Meat Pusher Pousse Viande	
- Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Blade Protection in Stainless Steel Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
- Cavalletto con cassetto segatura e n° 4 gambe inox Stand with sawdust drawer and n° 4 legs Chevalet avec tiroir pour la sciure et n° 4 jambes	
Sensori Magnetici Codificati e Centralina Proximity Magnetic Sensors and C.D.I. Module Sensors Magnétique et Central de Sécurité	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	
Freno Elettromeccanico di Sicurezza Safety Mechanics Brake Frein de Sécurité Eléctromécanique	
Optional Additional Charges Optionals	
Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophasé Ventilée 230V/1/50Hz - 0,9 kW (1,2 HP)	
Lama temperata in acciaio svedese 1900 mm Swedish tempered saw blade 1900 mm Lame tempérée en acier suédois 1900 mm	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	