

OMEGA[®]
FOODTECH



SE 205

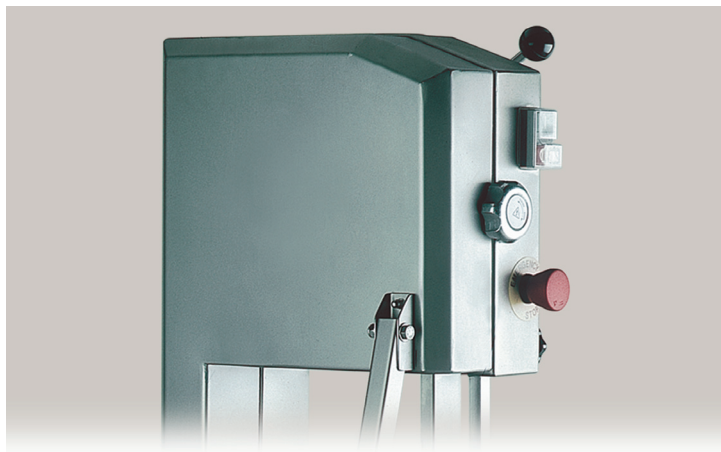
SEGAOSSI INOX CON BASE
Completamente costruito in acciaio inox AISI 304.
Tendilama a frizione preregistrato; consente un'esatta tensione della lama, senza sovraccarico.
Per i laboratori di macelleria, i supermercati, gli iper e la ristorazione collettiva.
Comandi con dispositivo N.V.R.
Macchina rispondente alla Direttiva Macchine 98/37/CEE.

BONE SAW INOX WITH BASE
Completely made of stainless steel AISI 304.
Blade tightener with pre-set clutch; give the exact tension to the blade without overloading.
For butchers, supermarkets, hypermarkets and collective catering.
Controls with N.V.R. device.
Machine complies with Machine Directive 98/37/EEC.

KNOCHENSÄGE INOX MIT UNTERGESTELL
Vollständig aus Edelstahl AISI 304 ausgeführt.
Voreingestellter Sägeblattspanner mit Kupplung, erlaubt eine präzise Anspannung des Sägeblatts ohne Überlastung.
Für Fleischereien, Supermärkte, Hypermärkte und Großgastronomie.
Ein-Aus Drucktaste.
Die Maschine entspricht der Maschinenrichtlinie 98/37/EWG.

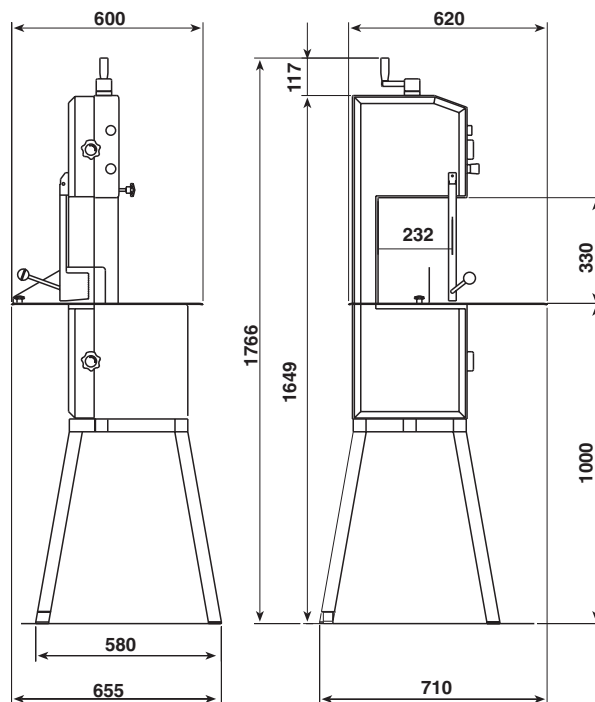
SCIES À OS EN INOX AVEC BASE
Complètement réalisée en acier inox AISI 304.
Tendeur de lame à embrayage pré-réglé; permet une tension exacte de la lame, sans surcharge.
Pour les laboratoires de boucherie, les supermarchés, les hypermarchés et la restauration collective.
Boutons Demarrage-Arrêt.
Machine conforme à la Directive machines 98/37/CEE.

SIERRAS CINTA INOXIDABLE CON BASE
Completamente realizada de acero inoxidable AISI 304.
Tensor de hoja de fricción preregulado; permite obtener una precisa tensión de la hoja, sin sobrecarga.
Para talleres de elaboración de carnes, supermercados, hipermercados y restauración colectiva.
Mandos con dispositivo N.V.R.
Máquina conforme a la Directiva Máquinas 98/37/CEE.



Specifiche tecniche / Technical specifications

	SE 205
sviluppo lama, length of the blade, Saegeblattlaenge, longueur du ruban, longitud de la hoja	2.050 mm
motore trifase, threephase motor, Dph Motor, moteur triphase, motor trifásico	1,1 (1,5) kW (HP)
motore monofase, singlephase motor, Eph Motor, moteur monophasé, motor monofásico	0,95 (1,3) kW (HP)
altezza di taglio, cut height, Schnitthoehe, hauteur de coupe, altura de corte	330 mm
larghezza di taglio, cut width, Schnittbreite, largeur de coupe, anchura de corte	232 mm
velocità di taglio, cutting speed, Schnittgeschwindigkeit, vitesse de coupe, velocidad de corte	19 m/sec
n° di giri, r.p.m., Drehzahl, tours par minute, vueltas por minuto	1.450
piano di lavoro, meat table, die Tischplatte, plateau de travail, superficie de trabajo	600x620 mm
peso TF/MF, net weight TPH/SPH, Nettogewicht DPH/EPH, poids net TPH/MN, peso neto TF/MF	66/67 kg



Nota: i dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso / Specifications and other features are subject to change without notice (03/09)