

# FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Scie à os de table SS1600**Code Bobet : **12504**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Scie à ruban en acier inoxydable pour couper de la viande, de la viande gelée, des os et d'autres produits alimentaires

DIMENSIONS : 540 x 475 x 825 mm

POIDS : 57 KG

CAPACITÉ DE COUPE : 180 x 175 mm

TENSION : 3/380 V

POULIE : 200 mm

PUISSANCE : 1 CV/HP 0.75 kW

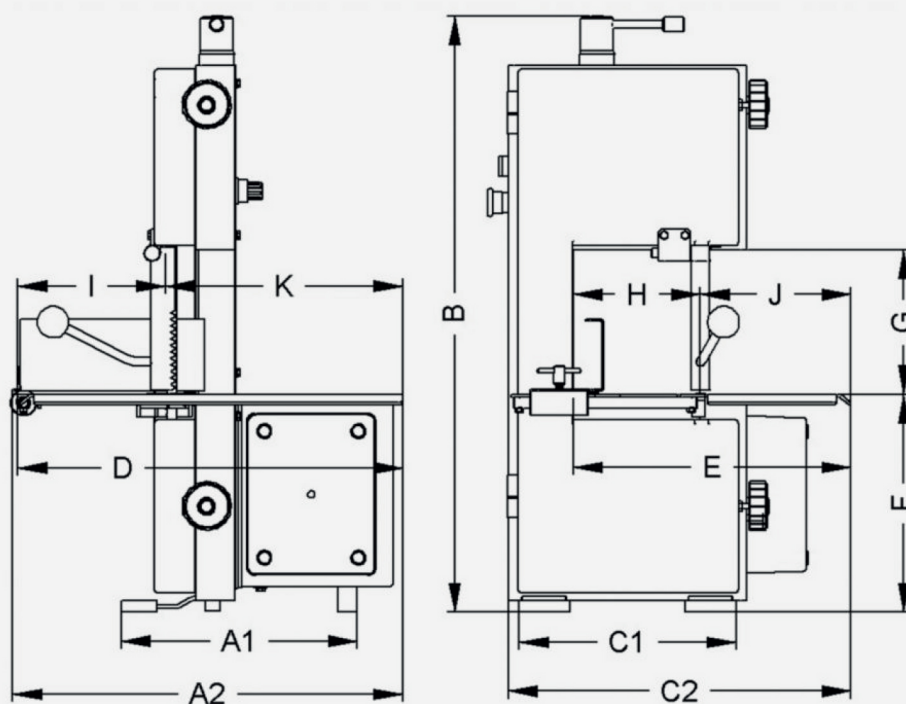
LAME : 1600 x 16 mm

- Entièrement réalisées en acier inoxydable 304
- Exceptionnelle précision de coupe
- Convient aussi bien pour les viandes fraîches que congelées
- Robustes et sécurisées
- Facile à utiliser
- Tension de la lame réglable
- Butée d'épaisseur de tranches incorporée

**RÉGLEMENTATION :**

Conforme à la directive machine 2006/42/CE

## Dimensions en mm



|    |     |
|----|-----|
| A1 | 325 |
| A2 | 540 |
| B  | 825 |
| C1 | 300 |
| C2 | 475 |
| D  | 530 |
| E  | 385 |
| F  | 300 |
| G  | 180 |
| H  | 175 |
| I  | 205 |
| J  | 210 |
| K  | 325 |