DIRETTIVE CE APPLICATE
EEC DIRECTIVES APPLIED
98/37/CE 95/3/CEE
2006/95/CE 96/11/CEE
2004/108/CE 93/43/CEE
92/39/CEE 96/3/CEE

ELEPHANT

SEGAOSSI INOX
STAINLESS STEEL BONE SAW

Modello - Model

SO 4700 INOX

SEGAOSSI INOX - STAINLESS STEEL BONE SAW

SO 4700 INOX

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Realizzato in acciaio inox AISI 304, sia nella struttura che nelle finiture, il segaossi SO 4000 INOX è ideale per la lavorazione di carni e pesce surgelati di grande pezzatura. Dispone di un sistema di taglio a tre puleggie e dei sistemi di sicurezza necessari per garantire la sicurezza dell'operatore. Inoltre il suo ampio piano di lavoro dispone di un innovativo dispositivo di ribaltamento per agevolare le necessarie manutenzioni di pulizia. Solido, sicuro e facile all'uso è compagno di lavoro ideale, affidabile e professionale. La sua linea e le tecnologie adottate garantiscono massima igiene e estrema facilità di pulizia. Il segaossi viene fornito completo dei seguenti dispositivi :

- spingicarne
- raccoglitore scarti inox
- sistemi di sicurezza elettrici e meccanici
- parti elettriche a tenuta stagna
- unità comandi 24 Volt

OPTIONALS

- porzionatore
- motore monofase

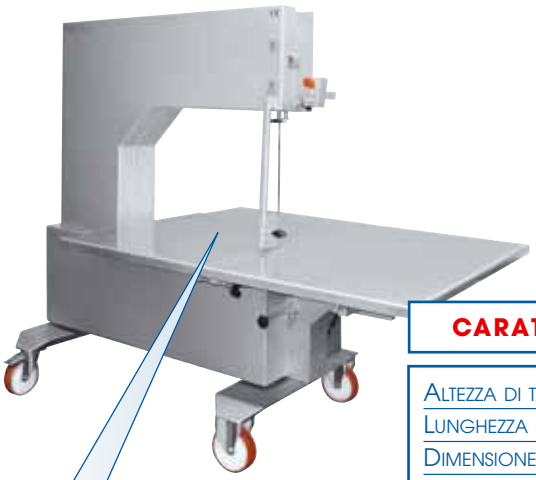
FUNCTIONAL DESCRIPTION

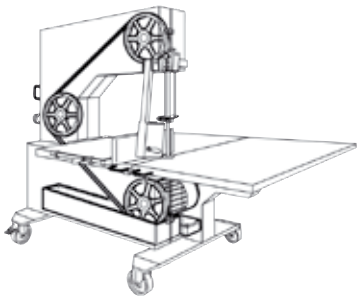
Manufactured in stainless steel AISI 304 structure and finishes, the SO 4000 INOX bone saw is ideal for processing meat and fish frozen, of large-sized. Equipped with a three-pulley cutting system and all the safety systems necessary for guaranteeing operator safety. In addition, it features a large work table with an innovative tip-up device designed to facilitate the necessary cleaning operations. Sturdy, safe, easy to use, it makes ideal working companions, relaible and professional. The design and the technologies used, ensure maximum hygiene and extreme easy cleaning. The bone saw comes complete with the following devices:

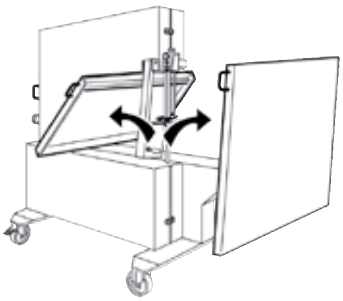
- meat pusher
- stainless steel scrap drawer
- electrical and mechanical safety systems
- electrical components in sealed compartments
- 24 Volt controls unit

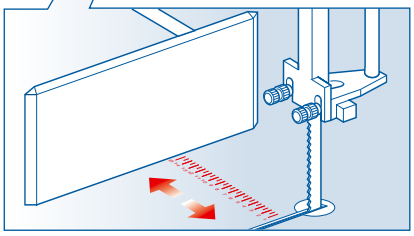
OPTIONALS

- portioner
- single-phase motor









SISTEMA METRICO DI CONTROLLO PER POSIZIONAMENTO PORZIONATORE

METRIC SYSTEM CHECK OF POSITIONING PORTIONER

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS

Altezza di taglio	Cutting height	60 cm
Lunghezza di taglio	Cutting width	95 cm
Dimensione piano di lavoro	Work table dimensions	180 x 140 cm
Altezza da terra del piano di lavoro	Work table height from ground level	90 cm
Velocità di taglio	Blade speed	17 m/s
Sviluppo lama consentito	Blade length	4700 mm x 20 mm 4 TPI
Dimensione puleggia	Pulley dimension	Ø 420 - Ø 420 - Ø 320 mm
Potenza motore trifase	Three-phase motor power	2,2 kW - 3 HP - rpm 700
Alimentazione trifase	Three-phase power supply	230 / 400 V - 50 Hz
Potenza motore monofase	Single-phase motor power	1,8 kW - 2,5 HP - rpm 1410
Portata piano	Table load capacity	500 kg
Peso netto	Net weight	~ 500 kg
Peso con imballo	Gross weight	~ 900 kg
Grado di protezione	Protection rate	IP 55
Dimensioni macchina	Machine dimensions	2400 x 1400 x 2000 mm
Dimensioni imballo standard (cassa in legno)	Standard package dimensions (wooden case)	2200 x 1300 x 2200 mm

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POSSONO VARIARE SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO. - ANY SPECIFICATION IN THIS CATALOGUE IS NOT BINDING AND CAN BE MODIFIED WITHOUT ANY NOTICE.

ARTEMIBIA BOLOGNA - 11/03