

FICHE TECHNIQUE

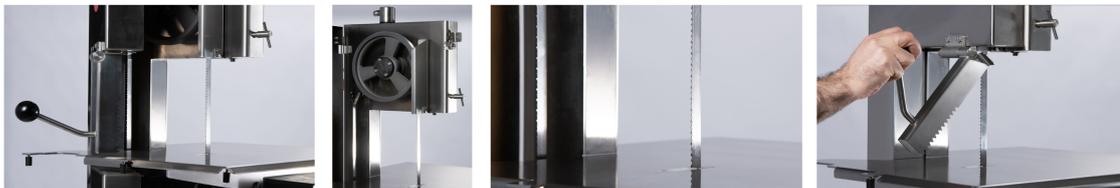
**ARTICLE**

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

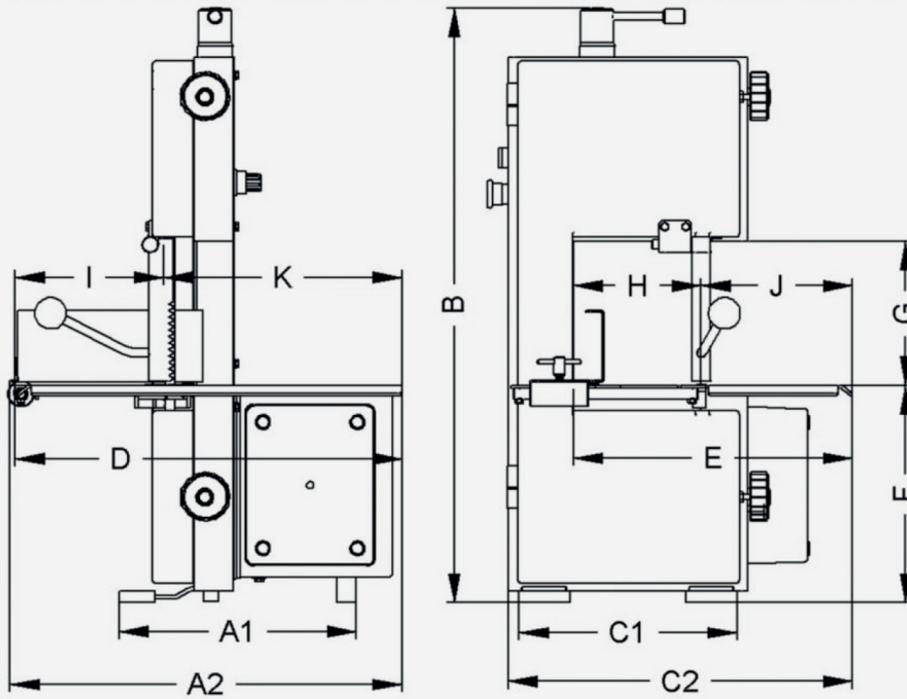
LAME : 1600 x 16 mm

- 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