

SEG1600 I

SEG1800 I

SEG2400 I

SEG3100 I

Svedlinghaus®



SEG1800 I



SEG3100 I

SEGAOSSI SERIE INOX

S/Steel bone bandsaw / Scie à os-inox
Knochenbandsäge aus Edelstahl / Sierra de cinta para huesos-inoxidable

I segaossi INOX sono strumenti professionali ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa. Struttura in acciaio inox AISI 304 con cassetto raccogli residui nello sportello per i mod. SEG1600I/SEG1800I e cassetto inferiore accessibile esternamente per i mod. SEG2400I/3100I, pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore e spingicarne inox, micro di sicurezza sulla porta, comandi bassa tensione, rapido sblocco puleggia superiore e sportello per agevolare la pulizia, tirante di regolazione per una corretta tensione della lama. I modelli SEG2400I e SEG3100I sono lavabili con piccoli spruzzi d'acqua (no alta pressione) e i comandi sono in acciaio inox IP67.

The s/steel bone bandsaws are recommended for professional use to cut frozen or fresh products and bones. AISI304 s/steel body, waste drawer on the door (Mod. SEG1600I/SEG1800I) or accessible from the outside (Mod. SEG2400I/SEG3100I), cast aluminium alloy pulleys, s/steel worktop, s/steel portion gauge and meat pusher, door safety micro/switch, low voltage controls, upper pulley and door equipped with quick/release system for easy cleaning operations, tie/rod to adjust the blade tension. SEG2400I and SEG3100I are washable with water jets (no high pressure) and are equipped with IP67 s/steel controls.

Les scies à os inox sont des machines à usage professionnel recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os. Construction en acier inox AISI304, tiroir à déchets bloqué dans la porte (SEG1600I/SEG1800I) ou accessible de l'extérieur (SEG2400I/3100I), poulies en fusion d'aluminium, table de travail, pousoir à viande et portionneuse en acier inox, micro/interrupteur de sécurité de porte, panneau de commande basse tension, système de déblocage rapide de la poulie supérieur, porte démontable pour une hygiène optimale, poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame. Les modèles SEG2400I et SEG3100I sont lavables au jet d'eau (pas haute pression) et les panneaux de commandes sont en acier inox IP67.

Die INOX/Knochen Sägen sind professionelle Werkzeuge, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen und frischen Produkten sowie von Knochen eignen. AISI 304 Edelstahlstruktur mit Rückstandsammelschublade in der Tür für Mod. SEG1600I und SEG1800I, untere Schublade von außen zugänglich für mod. SEG2400I/3100I, Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer und Fleischdrücker aus Edelstahl, Sicherheitsmikroschalter an der Tür, Niederspannungssteuerung, Schnellverschluss der oberen Riemenscheibe und der Tür zur Erleichterung der Reinigung, Einstellung der Spurstange für die richtige Blattspannung. Die Modelle SEG2400I und SEG3100I sind mit kleinen Wasserstrahlen (kein hoher Druck) waschbar und die Bedienelemente sind aus Edelstahl IP67.

Nuestras Sierras de Cinta profesional son los instrumentos ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos. Estructura realizada en acero inoxidable AISI 304, cajón recolector de residuos al interior (SEG1600I/SEG1800I) y accesible desde el exterior (SEG2400I/3100I). Poleas en aluminio, plano de trabajo, empujador y porcionador en acero inoxidable, micro interruptor de seguridad en la puerta y plaqueta de baja tensión, rápido desbloqueo de la polea superior y puerta que facilitan la limpieza, tirante para la regulación de la correcta tensión de la lama. Los modelos SEG2400I y SEG3100I son lavables pequeñas salpicaduras de agua (no alta presión), mandos en acero inoxidable IP67.

OPTIONAL

LAMA

Blade / Lame
Klinge / Cinta

VOLTAGGI SPECIALI

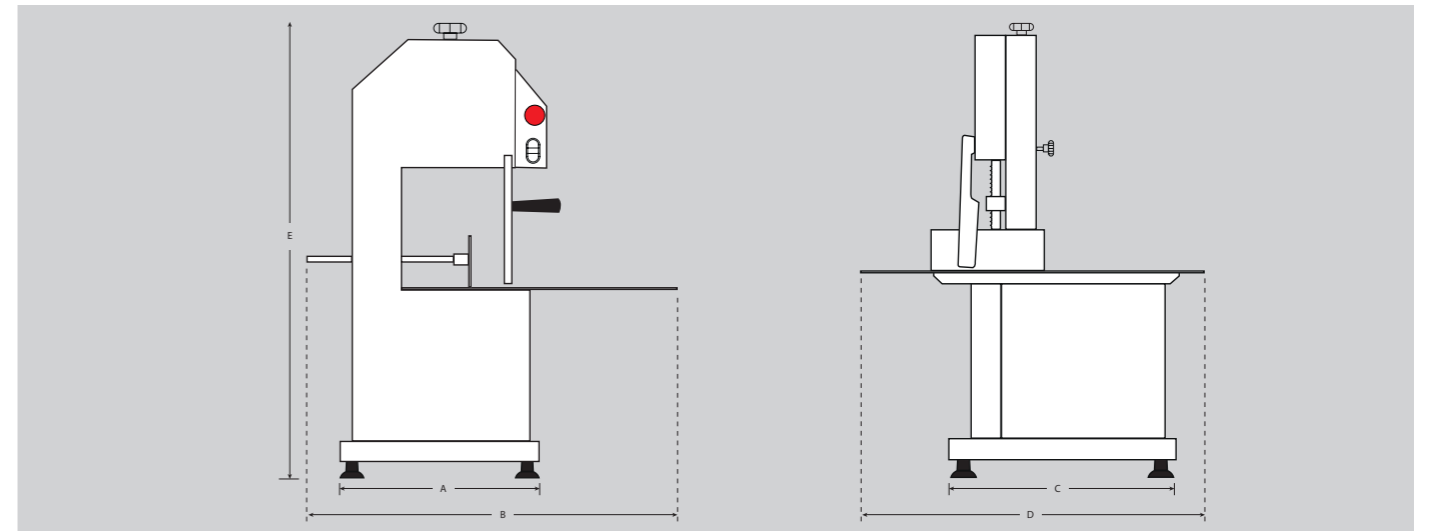
Special voltages / Voltages spéciales
Sonderspannungen / Voltajes especiales

CAVALLETTO mod. 1600/1800

Base / Établi
Gestell / Caballete

PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm

500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm
Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500



- A** **DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- B** **INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA**
Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur
Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo
- C** **DISTANZA PIEDINI**
Distance between feet / Distance entre les pieds
Abstand zwischen der Füßchen / Distancia entre los pies
- D** **INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA**
Overall length dimension / Dimension d'encombrement longer
Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima
- E** **ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	SEG1600 I	SEG1800 I	SEG2400 I	SEG3100 I
A	380 mm	380 mm	524 mm	624 mm
B	610 mm	610 mm	750 mm	966 mm
C	420 mm	420 mm	444 mm	444 mm
D	530 mm	530 mm	715 mm	840 mm
E	890 mm	995 mm	1670 mm	1900 mm

MODELLO	SEG1600 I	SEG1800 I	SEG2400 I	SEG3100 I
LUNGHEZZA NASTRO Blade length / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta	1610 mm	1800 mm	2400 mm	3100 mm
ALTEZZA UTILE TAGLIO Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte	180 mm	265 mm	287 mm	420 mm
LARGHEZZA UTILE TAGLIO Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte	165 mm	165 mm	350 mm	388 mm
DIMENSIONI PIANO Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo	480x530 mm	480x530 mm	510x710 mm	795x810 mm
ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	V 230/400	V 230/400	V 230/400	V 230/400
POTENZA MOTORE Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor	1 HP Kw 0,75	1 HP Kw 0,75	2,5 HP Kw 1,80	2,7 HP Kw 2,00
PESO Weight / Poids Gewicht / Peso	55 kg	58 kg	110 kg	162 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	550x1010x750 mm	550x1010x750 mm	1050x950x1900 mm	1050x950x2005 mm