

OMEGA
TAGLIO FOODTECH



SI 320-SI 320 P



SEGAOSSI INOX CON BASE

Completamente costruito in acciaio inox AISI 304.

SI 320: versione con piano fisso

SI 320 P: versione con piano mobile

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.

Macchina rispondente alla Direttiva Macchine 98/37/CEE.

Certificato presso l'Istituto di Ricerca e Collaudi Masini s.r.l. 20017, RHO (MI).

N° di certificazione I/IRCM/111/96

Comandi con dispositivo N.V.R.



BONE SAW INOX WITH BASE

Completely made of stainless steel AISI 304.

SI 320: version with fixed meat table

SI 320 P: version with mobile meat table

Blade tightener with pre-set clutch; give the exact tension to the blade without overloading.

For butchers, supermarkets, hypermarkets and collective catering.

Machine complies with Machine Directive 98/37/EEC.

Certified by Istituto di Ricerca e Collaudi Masini s.r.l. 20017, RHO (MI).

Certification number I/IRCM/111/96

Controls with N.V.R. device.



KNOCHENSÄGE INOX MIT UNTERGESTELL

Vollständig aus Edelstahl AISI 304 ausgeführt.

SI 320: version mit festem Arbeitstisch

SI 320 P: version mit beweglichem Arbeitstisch

Voreingestellter Sägeblattspanner mit Kupplung, erlaubt eine präzise Anspannung des Sägeblatts ohne Überlastung.

Für Fleischereien, Supermärkte, Hypermärkte und Großgastronomie.

Die Maschine entspricht der Maschinenrichtlinie 98/37/EWG.

Zertifiziert beim Istituto di Ricerca e Collaudi Masini s.r.l. 20017, RHO (MI).

Zertifikatnummer I/IRCM/111/96.

Ein-Aus Drucktaste.



SCIES À OS EN INOX AVEC BASE

Complètement réalisée en acier inox AISI 304.

SI 320: version à plan de travail fixe

SI 320 P: version à plan mobile de travail

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.

Machine conforme à la Directive machines 98/37/CEE.

Certifiée par Istituto di Ricerca e Collaudi Masini s.r.l. 20017, RHO (MI).

N° de certification I/IRCM/111/96

Boutons Demarrage-Arrêt.



SIERRAS CINTA INOXIDABLE CON BASE

Completamente realizado de acero inoxidable AISI 304.

SI 320: versión con plano de trabajo fijo

SI 320 P: versión con plano de trabajo móvil

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.

Máquina conforme a la Directiva Máquinas 98/37/CEE.

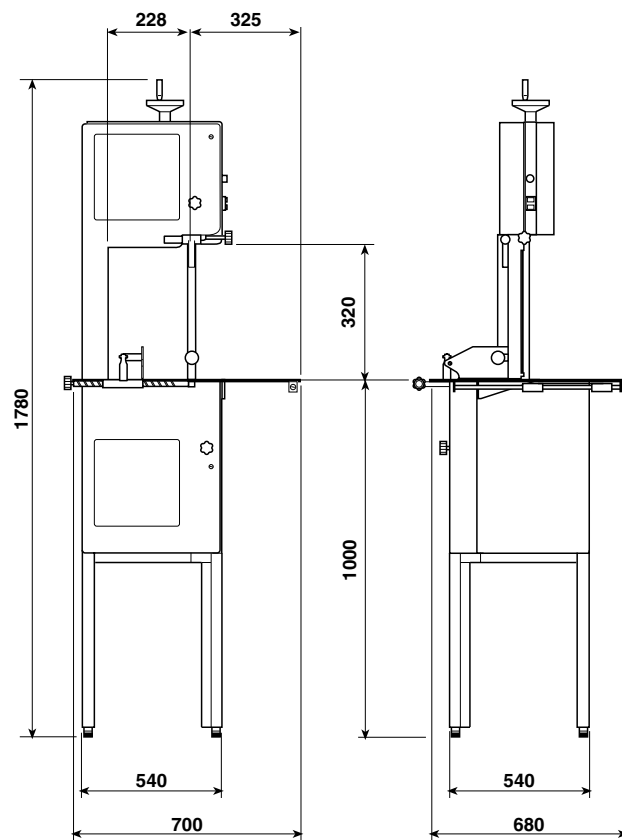
Certificado en el Instituto di Ricerca e Collaudi Masini s.r.l. 20017, RHO (MI).

N.º de certificación I/IRCM/111/96

Mandos con dispositivo N.V.R.

Specifiche tecniche / Technical specifications

	SI 320 SI 320 P
sviluppo lama, length of the blade, Sægeblatlængde, longueur du ruban, longitud de la hoja	2.335 mm
motore, motor, Motor, moteur, motor	1,8 (2,5) kW (HP)
altezza di taglio, cut height, Schnitthoehe, hauteur de coupe, altura de corte	320 mm
larghezza di taglio, cut width, Schnittbreite, largeur de coupe, anchura de corte	280 mm
velocità di taglio, cutting speed, Schnittgeschwindigkeit, vitesse de coupe, velocidad de corte	23,5 m/sec
piano di lavoro, meat table, die Tischplatte, plateau de travail, superficie de trabajo	680x700 mm
peso netto, net weight, Nettogewicht, poids net, peso neto	155 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 (01/08)