

new

C/E 249 P



C/E 249P

SEGAOSSA DA LABORATORIO IN ACCIAIO INOX

- Per laboratori carne, industria ittica, supermercati e iper
- Piano scorrevole su cuscinetti
- Struttura e sportelli in acciaio inox
- Colonna DX. Ampio piano di lavoro grande ampiezza e altezza di taglio
- Superfici lisce e senza trappole di sporco
- Facile manutenzione pulizia: vaschetta raccogli scorie e raschiatori smontabili
- Pulegge in acciaio inox con doppio bordo
- Tendilama frizionato
- Motore per servizio continuo con freno elettromeccanico
- Dispositivo N.V.R. a bassa tensione (24 V) pulsanti start/stop , emergenza a fungo
- Finecorsa di sicurezza codificati sugli sportelli
- Piani ribaltabili per una pulizia profonda e completa
- Doppio guidalama (sul tavolo di lavoro e sul proteggi lama)
- Regolafetta a doppia regolazione (modalità veloce o di precisione)

BONE SAW FOR PROCESSING CENTRES

- For meat processing centres and fi shing industry, supermarkets and hypermarkets.
- Sliding table on bearings
- Stainless steel structure and casing
- Column on the right side. Large working surface. Wide and deep cut.
- Smooth surfaces, no dirt traps
- Easy cleaning and maintenance operations; REMOVABLE scrap pan, blade scraper and pulley scraper
- Stainless steel pulleys with double edge
- Blade tightening device with friction brake
- Continous service motor - Electrical mechanical brake
- N.V.R. low tension (24V) safety device, with start ,emergency stop button
- Stop safety limit switch in door
- Tilting working tables for deep and complete cleaning
- Double blade guide (on working table and on blade guard)
- Slice gauge with double adjustment (quick mode or precision mode)

SCIE À OS PROFESSIONNELLE EN ACIER INOX

- Pour établissements de transformation des viandes, industrie du poisson, supermarchés et hypermarchés.
- Table coulissante sur roulements
- Structure et carrosserie en acier inox
- Colonne à droit. Ample table de travail. Hauteur et largeur de coupe importantes.
- Surfaces lisses sans réceptacles de saleté
- Nettoyage et entretien faciles: bac de récolte des chutestables de travail et racler à lame et racler à poulie démontables
- Poulies en acier inox avec double bord
- Tendeur de lame à frein-friction
- Moteur pour service continu -Frein electromecanique
- Dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche
- Fin de course de sécurité sur le portillon
- Tables de travail inclinables pour un nettoyage en profondeur et complet
- Double guide-lame (sur la table de travail et sur le protège-lame)
- Règle-tranche à double réglage (modalité rapide ou de précision)

BETRIEBS-KNOCHENSÄGE AUS INOX-STAHL

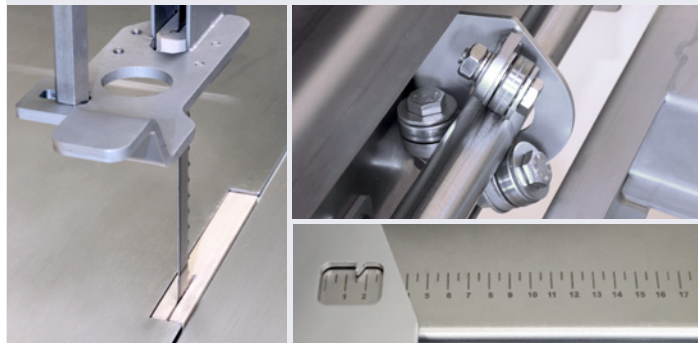
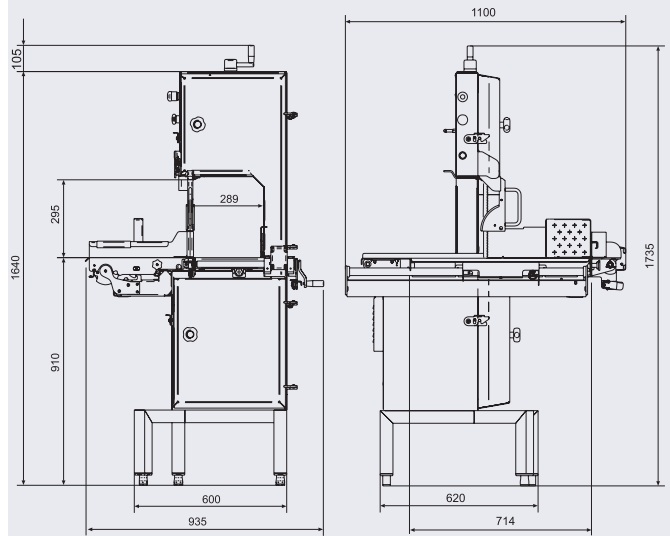
- Für Fleisch- und Fischverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte
- Schiebeplatte auf Lagern
- Aufbau und Türen aus INOX-Stahl
- Säule RECHTS. Großzügig bemessene Arbeitsplatte, große Schnittweite und -höhe
- Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- Einfache Instandhaltung und Reinigung: Schlackenaufnahmewanne und Schaber, abmontierbar
- Riemenscheiben aus Edelstahl mit doppel Rande
- Sägeband-Spannvorrichtung
- Motor für Dauerbetrieb mit elektromechanischer Bremse
- N.V.R. Niederspannungsgerät (24 V) Start-/Stopptaster und Not-Aus-Pilz
- Codierte Sicherheitsenschalter an den Türen
- Klappbare Platte für eine gründliche und vollständige Reinigung
- Doppelte Klingenföhrung (auf dem Arbeitstisch und auf dem Klingenschutz)
- Scheibeneinstellung mit Doppelregelung

SIERRA PARA CENTROS DE PROCESADO EN ACERO INOX

- Para centro de elaboración de carnes y pescado, super e hipermercados
- Plano de corte deslizable
- Estructura y puerta en acero inox
- Columna a la derecha. Ampio plano de corte. Gran capacidad y altura de corte
- Superficies lisas que no permiten la acumulación de suciedad
- Fácil de limpiar: rascadores y cuba recolección aserrín en desmontables sin herramientas
- Poleas en acero inox con doble borde
- Tensahoja fricciónado
- Motor para servicio continuo con freno electromecánico
- Dispositivo N.V.R. a baja tensión (24 V), pulsantes start/stop,pulsante emergencia
- Switch "fin de carrera" codificados en la puerta
- Planos con abertura para permitir una limpieza profunda y completa
- Doble guía-cuchilla (en la mesa de trabajo y en el protector de la cuchilla)
- Regulador de chuletas de doble regulación (modo veloz o de precisión)

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E 249 P
Potenza (Trifase)- Power (threephase) - Puissance - Leistung - Potencia	kW (HP)	1,1 (1,5)
N° giri motore - Motor rpm - N tr. moteur - Motordrehzahl - N° de revoluciones motor	r.p.m.	900
Diametro pulegge - Pulley diameter - Diamètre poulies - Scheibendurchmesser - Diámetro poleas	mm	315
Dimensioni lama - Blade length - Dimensions lame - Sagenlänge - Diametro poleas	mm	2.490x16
Altezza di taglio - Cutting height - Hauteur de coupe - Schnitthöhe - Altura de corte	mm	295
Ampiezza di taglio - Cutting width - Largeur de coupe - Schnittbreite - Amplitud de corte	mm	290
Piano di lavoro - Work surface - Table de travail - Abmessungen Arbeitstisch - Plano de trabajo	mm	710x690
Velocità di taglio - Cutting speed - Vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - Velocidad de corte	m/sec	15
Peso netto - Net weight - Nettogewicht - Poids net - Peso neto	kg	167



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.