

Segaossi 320 - Lama 2640 mm

Bandsaw 320 - Blade Length 2640 mm / Scie à os 320 - Lame 2640 mm



• Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce congelati ed ossi. Struttura portante robusta, realizzata in fusione di alluminio, completa di cavalletto a 4 gambe con verniciatura antigraffio a polveri epossidiche. Indicata per Paesi Extra UE. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.

• Used to cut frozen meat/fish and bones. The strong carrying structure is in aluminium fusion, complete with a 4 legs stand with non-scratch epossidic powder painting. Suitable for extra EU countries. Easy to clean and safe to use.

• Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson gelés et os. Structure portante robuste, réalisée en fusion d'aluminium, complète de chevalet à 4 jambes avec laquage anti-griffe à poudres époxy. Indiqué pour les pays extra UE. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation.

▪ **Usa professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.**

▪ **Professional use. Suitable for meat and fish industry.**

▪ **Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.**

Segaossi mod. 320 | Bandsaw mod. 320 | Scie à os mod. 320

Senza Norme CE
Without CE Norms
Sans Normatif CE

Caratteristiche Tecniche | Specification | Caractéristique Technique

Codice Articolo Item Code Article Code	320T
Dimensioni Dimensions Dimensions	730 x 700 x 1810 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electricque	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Potenza Motore Ventilato Ventilated Motor Power Puissance Moteur Ventilée	2,2 kW (3 HP) - 1.400 rpm
Altezza Taglio Cutting Height Hauteur Coupe	360 mm
Larghezza Taglio Cutting Width Largeur Coupe	300 mm
Lunghezza Lama Blade Length Longueur Lame	2640 mm
Diametro Volano Diameter Flywheel Diameter Poulie	320 mm
Dimensioni Piano Lavoro Fixed Work Surface Dimensions Dimensions Plan de Travail	615 x 615 mm (L x P) (W x D x H)
Peso Netto Net Weight Poids Net	110 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	125 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	850 x 720 x 1460h mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,89 Mc

Caratteristiche Funzionali | Fuctional Features | Caractéristique Fontionnel

Struttura in Alluminio Verniciato Painted Body Structure en Aluminium Laquée	
Piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 Work surface in stainless steel Aisi 304 Plan de travail en acier inox Aisi 304	
Squadra porzionatrice in acciaio inox Aisi 304 Portioning device in stainless steel Aisi 304 Equerre en acier inox Aisi 304	
Guidalama e Paralama Inox regolabile in altezza Adjustable Blade-Guide and Stainless Steel Blade Protection Guide-Lame and Protection Lame Inox réglable en hauteur	
Cavalletto con cassetto segatura e 4 gambe in lamiera verniciata Painted metal sheet Stand with sawdust drawer and 4 legs Chevalet avec tiroir pour la sciure et 4 jambes en fer laquée	
Microinterruttore allo sportello Microswitch to the door Micro-interrupteur à la porte	
Spingicarne in Alluminio Lucidato Polished Aluminium Meat Pusher Pousse Viande en Aluminium poli	
Quadro Elettrico Bassa Tensione (24 V) Low Voltage Electrical Panel (24 V) Tableau de Commande 24 Volt	

Optional | Additional Charges | Optionals

Motore Monofase Ventilato Single-Phase Ventilated Motor Moteur Monophase Ventilée 230V/1/50 Hz. - 1,85 kW (2,5 HP)	
Lama temperata in acciaio svedese 2640 mm Swedish tempered saw blade 2640 mm Lame tempérée en acier suédois 2640 mm	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	