



SEGAOSSI SH-155

Ampiezza taglio: 215 mm.



SPECIFICHE

Dimensioni lama: 1550 mm x 16 mm
Ampiezza taglio: 215 mm
Spessore taglio (max): 170 mm
Monofase: 750 W
Trifase: 750 W
N° rivoluzioni motore (giri/min): 1450 rpm
Velocità di taglio: 15 m/seg
Dimensioni piano lavoro: 395 mm x 415 mm

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 425 mm
✓ Profondità: 425 mm
✓ Altezza: 835 mm
Peso netto: 32 kg
Livello di rumore (1 m.): 79 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

600 x 530 x 1100 mm
Peso lordo: 45 kg

DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Spessore taglio (max): 170 mm.
- ✓ Velocità di taglio: 15 m/seg.

Ideale per ossa e congelati.

- ✓ Fabbricato interamente in acciaio inossidabile.
- ✓ Ideale per settore alimentare e alberghiero.
- ✓ Vasca per residui smontabile.
- ✓ Raschiatore a lama facilmente estraibile.
- ✓ Microruttore di sicurezza sul coperchio frontale.
- ✓ Facile da pulire.
- ✓ Macchina certificata in conformità a quanto stabilito dalle norme CE in materia di igiene e sicurezza e dalla normativa specifica relativa al prodotto.

MODELLI DISPONIBILI

5150020	Segaossi SH-155 230-400/50/3
5150022	Segaossi SH-155 220/60/3
5150023	Segaossi SH-155 380/60/3
5150025	Segaossi SH-155 230/50/1
5150027	Segaossi SH-155 220/60/1
5150026	Segaossi SH-155 380/60/3N KSA

* Consulta per versioni speciali



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

PREPARAZIONE DINAMICA
SEGAOSSI

scheda del prodotto
aggiornato 03/09/2024