

# SO F3

## segaossa

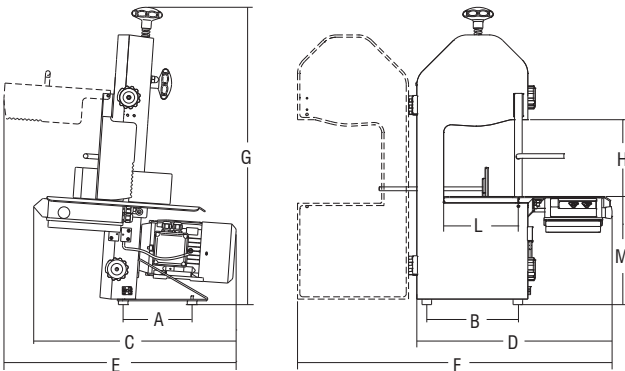
## bone saws



SO 1840 F3

- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di piano, spingicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore.
- Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
  - Tutte le parti elettriche sono posizionate sotto al piano di lavoro all'interno di una scatola apposita isolata IP 65.
  - Svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

- Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.
- Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.
- Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.
- 24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).
- Ease and precision in both horizontal and vertical adjustment of the upper pulley.
- Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.
- Sealed bearings on upper pulley.
- Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:
  - All the electrical parts are located beneath the work surface inside an appropriate IP 65 insulated box.
  - By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.
- Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.
- Equipped with 16 mm tempered blades for cutting bones, frozen foods and fresh foods.



|            | ⌀    | 🔌                            | ⊕   | 🔧       | A   | B   | C   | D   | E   | F   | G   | H   | L   | M   | ⚖️ | 📦            | 📦  |
|------------|------|------------------------------|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|--------------|----|
|            | mm   | Hp/r.p.m.                    | mm  | mm      | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | mm  | kg | mm           | kg |
| SO 1550 F3 | 1550 | 1ph 1,5/1.400<br>3ph 2/1.400 | 210 | 415x430 | 180 | 238 | 530 | 510 | 606 | 822 | 778 | 215 | 195 | 269 | 32 | 720x570x1200 | 44 |
| SO 1650 F3 | 1650 | 1ph 1,5/1.400<br>3ph 2/1.400 | 210 | 445x485 | 180 | 300 | 530 | 600 | 640 | 950 | 915 | 249 | 200 | 305 | 39 | 720x570x1200 | 51 |
| SO 1840 F3 | 1840 | 1ph 1,5/1.400<br>3ph 2/1.400 | 250 | 445x485 | 180 | 300 | 530 | 600 | 640 | 950 | 915 | 249 | 240 | 305 | 40 | 720x570x1200 | 52 |



SO 1650 F3



SO 1840 F3

