

- SEG 1600 V EXP
- SEG 1800 V EXP
- SEG 1600 A EXP
- SEG 1800 A EXP

Swedlinghaus®



SEG1600 V EXP



SEG1800 A EXP



SEGAOSSI EXPORT

Export bone bandsaws / Scie à os export / Knochensäge Export / Sierras de cinta pas huesos export

I segaossi Export sono macchine di piccole dimensioni ideali per il taglio di prodotti congelati, freschi e ossa destinati al mercato EXTRA/UE. Struttura disponibile in due diverse finiture: alluminio verniciato e alluminio anodizzato. Pulegge in fusione di alluminio, piano di lavoro inox, porzionatore inox, guidalama in bakelite, motore a vista completo di pulsante di accensione e tirante di regolazione per una corretta tensione della lama.

Export bone bandsaws are recommended to cut frozen or fresh products and bones and are destined to non/EU countries. Available in two versions: painted aluminum and anodized aluminum. Cast aluminium pulleys, s/steel worktop and portion gauge, Bakelite blade guide, tie/rod to adjust the blade tension, motor (not equipped with cover) with on/off button.

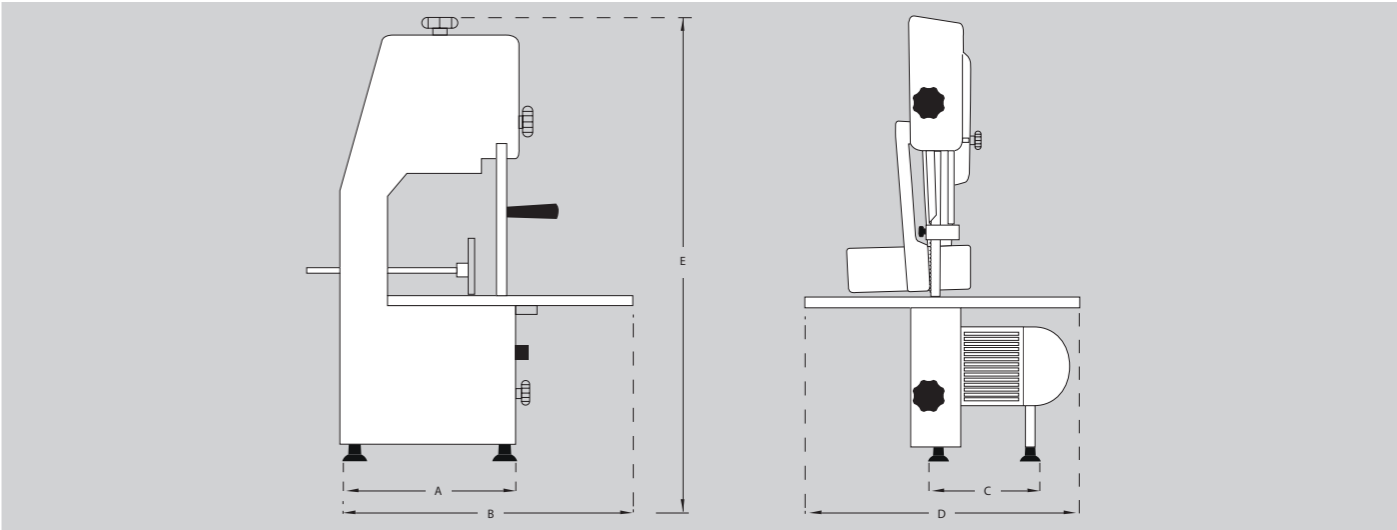
Les scies à os Export sont des machines de petites dimensions recommandées pour couper les produits surgelés, frais et les os, destinées aux marchés des Pays EXTRA/UE. Disponibles en deux versions: aluminium verni et aluminium anodisé. Poulies en fusion d'aluminium tournées, table de travail et portionneuse en acier inox, guide lame en bakélite, moteur sans couvercle de protection avec bouton d'alimentation et poignée pour une correcte régulation de la tension de la lame.

Knochensägen "Export" sind kleine Maschinen, die sich ideal zum Schneiden von gefrorenen oder frischen Produkten und von Knochen eignen. Für den EXTRA/EU/ Markt bestimmt. Struktur in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich: lackiertes Aluminium und eloxiertes Aluminium. Riemenscheiben aus Aluminiumguss, Arbeitsplatte aus Edelstahl, Portionierer aus Edelstahl, Bakelit/Klingenföhrung, sichtbarer Motor mit Netzschalter und Spurstange für korrekte Klingenspannung.

Las sierras de cinta Export son máquinas de pequeñas dimensiones ideales para cortar productos congelados, frescos y huesos destinadas a los Países extracomunitarios. Están disponibles en dos versiones: aluminio pintado y aluminio anodizado. Poleas torneadas en aluminio fundido, plano de trabajo y porcionador en acero, guía cuchilla en baquelita, motor a vista con botón de encendido y tirante para la regulación de la correcta tensión de la cinta.

OPTIONAL

| | |
|--|--|
| LAMA Blade / Lame Klinge / Cinta | VOLTAGGI SPECIALI Special voltages / Voltages spéciales Sonderspannungen / Voltajes especiales |
| CAVALLETTO Base / Établi Gestell / Caballote | PIANO MAGGIORATO INOX 500x500 mm 500x500 mm s/steel worktop / Table inox 500x500 mm Breitere Stellfläche aus Edelstahl 500x500 mm / Plato inox 500x500 |



| | SEG1600 V EXP | SEG1800 V EXP | SEG1600 A EXP | SEG1800 A EXP |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|
| A DISTANZA PIEDINI Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies | 335 mm | 335 mm | 335 mm | 335 mm |
| B INGOMBRO MASSIMO IN LARGHEZZA Overall width dimension / Dimension d'encombrement largeur Maximaler Platzbedarf/Breite / Medida ancho máximo | 505 mm | 505 mm | 505 mm | 505 mm |
| C DISTANZA PIEDINI Distance between feet / Distance entre les pieds Abstand zwischen der Füßschen / Distancia entre los pies | 220 mm | 220 mm | 220 mm | 220 mm |
| D INGOMBRO MASSIMO IN LUNGHEZZA Overall lenght dimension / Dimension d'encombrement longer Maximaler Platzbedarf/länge / Medida larga máxima | 470 mm | 470 mm | 470 mm | 470 mm |
| E ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura | 830 mm | 920 mm | 830 mm | 920 mm |

| MODELLO | SEG 1600 V EXP | SEG 1800 V EXP | SEG 1600 A EXP | SEG 1800 A EXP |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| LUNGHEZZA NASTRO Blade lenght / Longueur lame Länge des Bandes / Largo cinta | 1610 mm | 1800 mm | 1610 mm | 1800 mm |
| ALTEZZA UTILE TAGLIO Cutting height / Hauteur de coupe Nutzbare Höhe der Schneide / Altura útil de corte | 210 mm | 300 mm | 210 mm | 300 mm |
| LARGHEZZA UTILE TAGLIO Cutting width / Largeur de coupe Nutzbare Breite der Schneide / Ancho útil de corte | 175 mm | 175 mm | 175 mm | 175 mm |
| DIMENSIONI PIANO Worktop dimensions / Dimensions plateau de travail Ausmasse der Platte / Medidas de base de trabajo | 380x380 mm | 380x380 mm | 380x380 mm | 380x380 mm |
| ALIMENTAZIONE Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación | V 230/400 | V 230/400 | V 230/400 | V 230/400 |
| POTENZA MOTORE Motor / Moteur Motorleistung / Potencia Motor | 1 HP Kw 0,75 | 1 HP Kw 0,75 | 1 HP Kw 0,75 | 1 HP Kw 0,75 |
| PESO Weight / Poids Gewicht / Peso | 28 kg | 30 kg | 28 kg | 30 kg |
| DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje | 560x1000x550 mm | 560x1000x550 mm | 560x1000x550 mm | 560x1000x550 mm |