

SCIE À OS ALUMINIUM

Série S

SÉCURITÉ ET MANIABILITÉ

Conseillé pour :

*Boucherie,
Poissonnerie
et Restauration*



CAPACITÉ



Grande capacité
de coupe



S 1830
Version de table



www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
☎ 04.72.820.222

UTILISATION

Simple et pratiques d'utilisation, les scies à os aluminium série S sont idéales pour le travail de tous types de viande, fraîche ou surgelée. Elles peuvent être utilisées en boucherie, poissonnerie et restauration.

FONCTIONNEMENT

Corps en aluminium avec plateau en acier inoxydable. Tension de lame. Portionneuse de coupe incorporée.

Sécurité conforme aux normes CE en vigueur : tableau de commandes 24V, bouton d'arrêt d'urgence, moteur et parties électriques entièrement étanches IP65.



Version S 1550

SCIE À OS série S

Fiable et facile à manier

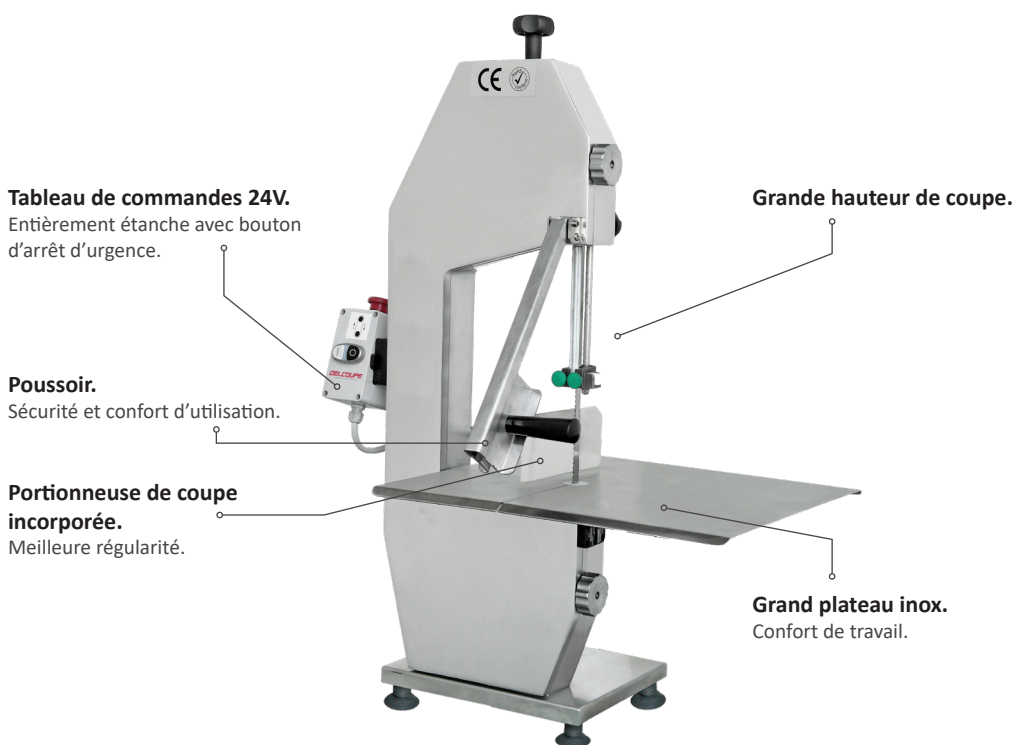


Tableau de commandes 24V.
Entièrement étanche avec bouton d'arrêt d'urgence.

Poussoir.
Sécurité et confort d'utilisation.

Portionneuse de coupe incorporée.
Meilleure régularité.

Grande hauteur de coupe.

Grand plateau inox.
Confort de travail.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction aluminium avec plan de travail inox
- Idéal pour le travail de tous types de viande, fraîche ou surgelée
- Systèmes de sécurité électriques et mécaniques
- Tableau de commande 24V et moteur parfaitement étanches IP65
- Monophasé 230V ou triphasé 400V
- Conseillé pour Boucherie, Poissonnerie et Restauration

DÉSIGNATION	LAME (mm)	Ø POULIE (mm)	PLATEAU L x l (mm)	COUPE (H x L) mm	PUISSANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	POIDS NET (kg)	CODE	
								MONO	TRI
S 1550	1550	190	330 x 330	150 x 170	750	440 x 370 x 810	34	0172/M	0172
S 1830	1830	200	410 x 410	225 x 200		530 x 420 x 910	38	0171/M	0171
S 2020	2020	245	500 x 530	290 x 230	1 500	750 x 500 x 1 050	52	0179/M	0179



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com