

## 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](http://www.delcoupe.com)  
[delcoupe@delcoupe.com](mailto: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.

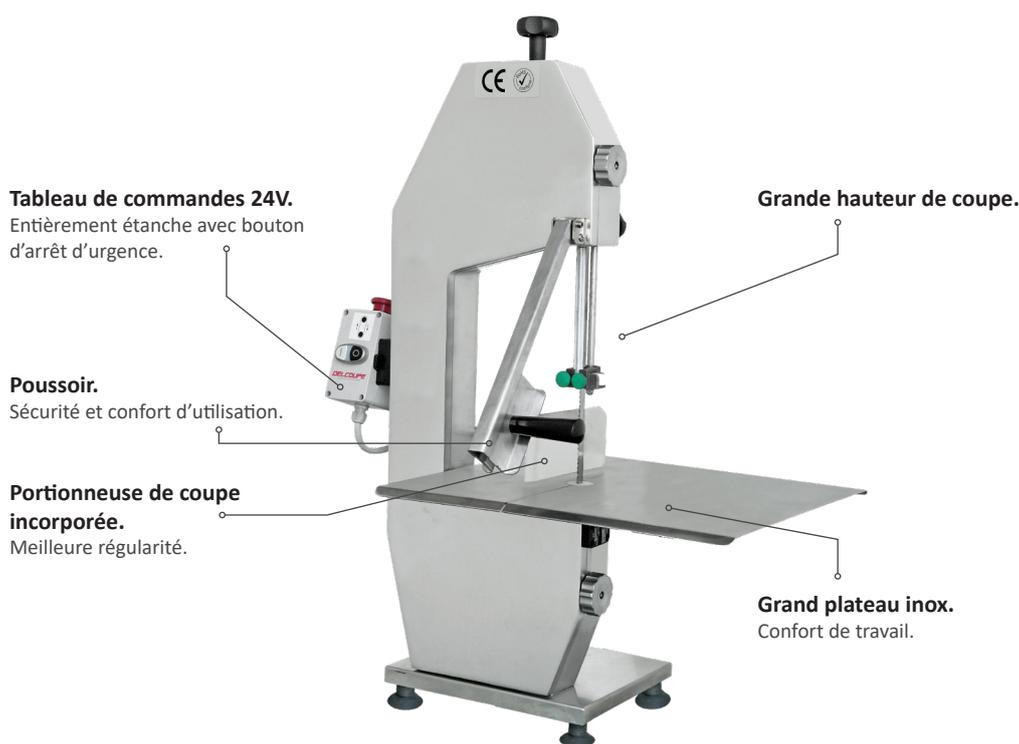
Sécurité conforme aux normes CE en vigueur : tableau de commandes 24V, bouton d'arrêt d'urgence, moteur et parties électriques entièrement étanches IP65.



Version S 1550

## SCIE À OS série S

Fiable et facile à manier



## 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