

A/E155 - A/E182



OMEGA[®]
FOODTECH

A/E155 - A/E182



- smooth easy-to-clean surface without areas where dirt can build up
- AISI 304 stainless steel structure and door
- AISI 304 stainless steel worktop
- bone pusher, portioning device and blade guard made of AISI 304 stainless steel
- detachable scrap pan
- easy-to-extract blade scraper

safe and reliable:

- high-speed self-ventilated motor
- low-voltage N.R.V. safety device (24V), whit start button and mushroom-head stop button
- safety limit switch on the door
- electrical parts in an IP 56 watertight casing
- machine certified in conformity with hygiene and safety CE regulations and specific product standards

On request:

- Special blades
- stainless steel stand
- Special voltages, 60 Hz

Scie a os en acier inox AISI 304 pour comptoir. nouveau! hygiène maximale et facilité de nettoyage. Pour la vente au détail et la restauration collective

Entretien facile:

- intérieur lisse, facile à nettoyer, sans point de déchets
- carrosserie et portillon en acier inox AISI 304
- plan de travail en acier inox AISI 304
- poussoir, plaque de calibrage et couvre-lame en acier inox AISI 304
- bac de récupération des déchets démontable
- racloir facilement démontable

Fiables et sûrs:

- moteur grande vitesse, autoventilé
- dispositif de sécurité NVR à basse tension (24V), avec bouton de marche, bouton-poussoir d'arrêt et fin de course de sécurité
- parties électriques contenues dans un boîtier étanche IP 56
- la machine est conforme aux norme CE en matière d'hygiène et de sécurité, et selon les normes spécifiques du produit

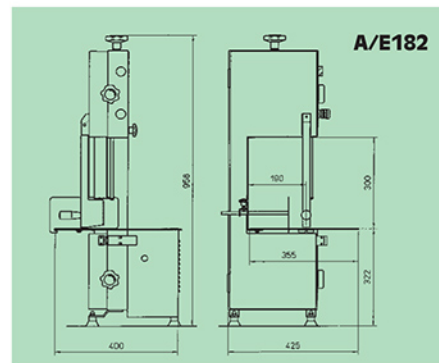
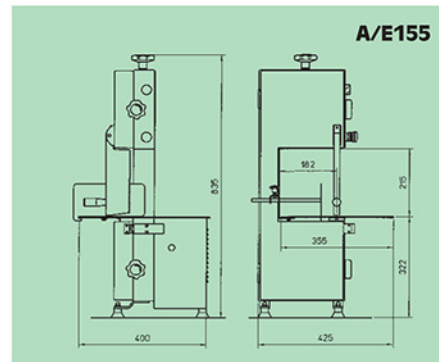
Sur demande:

- lames spéciales
- chevalet en acier inox
- tensions spéciales, 60Hz

Knochensägen aus edelstahl AISI 304 für theke. Neu! größte Hygiene und leichte Reinigung. bestes Preis/Leistungsverhältnis. Für den Einzelhandel und die Großküche

Leichte Reinigung und Wartung:

- glatte, leicht zu reinigen Flächen ohne Stellen, wo sich Schmutz staut
- Aufbau und Klappe aus Edelstahl AISI 304
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304
- Knochenschieber, portioniervorrichtung und



Schneidenabdeckung Edelstahl AISI 304

- abnehmbare Abfallwanne
- leicht entnehmbares abstreifplättchen
- Zuverlässig und sicher:**
- eigenbelüfteter hochgeschwindigkeitsmotor
- Unfallschutzvorrichtung N.V.R. mit Niederspannung (24V), mit Startknopf und Pilz-Stoppssalter
- Sicherheits-Endschalter an der Klappe
- Elektroteile in wasserdichtem Gehäuse IP 56
- Maschine mit zertifizierter Konformität mit den CE-Bestimmungen zur Hygiene und Sicherheit und zu den spezifischen Bestimmungen für das Produkt.

Auf Wunsch:

- Spezialmesser
- Bock aus Edelstahl
- Sonderspannungen, 60 Hz

Sierra para huesos de mostrador en acero inox AISI 304. ¡Nuevas! Máxima higiene y facilidad de limpieza. La mejor relación precio/prestaciones. Para venta al por menor y servicios de suministro de comidas.

Muy fácil la limpieza y el mantenimiento:

- superficies lisas, fáciles de limpiar, sin puntos de acumulación de suciedad;
- estructura y portezuela de acero inox AISI 304;
- plano de trabajo de acero inox AISI 304
- empujador de hueso, preparadora de porciones y cubre hoja inox AISI 304;
- cuba receptora de residuos desmontable;
- raspadora de hoja fácilmente extraíble.

Fiables y seguras:

- motor de alta velocidad, autoventilado;
- dispositivo de seguridad contra accidentes N.V.R. de baja tensión (24V), con botón de marcha y botón de parada fungiforme;
- final de carrera de seguridad en la portezuela;
- partes eléctricas en caja hermética IP 56
- máquina certificada de conformidad con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por la normativa específica relativa al producto.

Bajo pedido:

- Hojas especiales
- Caballete de acero inox
- Voltaje especiales, 60 Hz

Segaossi da banco in acciaio inox AISI 304. Nuovi! Massima igiene e facilit  di pulizia. Il migliore rapporto prezzo/prestazioni. Per il dettaglio e la ristorazione collettiva.

Facile pulizia e manutenzione:

- superfici lisce, facili da pulire, senza punti di ristagno dello sporco
- struttura e sportello in acciaio inox AISI 304
- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304
- spingiloio, porzionatrice e coprilama inox AISI 304
- vasca raccogliscorie smontabile
- raschialama estraibile facilmente

Affidabili e sicuri:

- motore ad alta velocit , autoventilato
- dispositivo antinfortunistico N.V.R. a bassa tensione (24V), con pulsante di marcia e pulsante di stop a fungo
- finecorsa di sicurezza sullo sportello
- parti elettriche in scatola stagna IP 56
- macchina certificata conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza, e alle norme specifiche del prodotto

A richiesta:

- lame speciali
- cavalletto in acciaio inox
- voltaggi speciali, 60 Hz

AISI 304 stainless steel counter bone saws. Brand new! Maximum hygiene and cleaning convenience. Top performance at an unbeatable price. For shops and collective dining facilities.

Easy to clean and maintain:

		A/E155	A/E182
motore trifase - threephase motor - moteur triphas� - dreiphasig Motor - motor trifasico	KW (HP)	0,75 (1)	0,75 (1)
motore monofase - singlephase motor - moteur monophas� - einphasig Motor - motor monofa�o	KW (HP)	0,75 (1)	0,75 (1)
n� giri motore - motor rpm - tr/mn moteur - drehzal Motor U-min - n� revoluciones motor	r.p.m.	1.450	1.450
velocit� di taglio - cutting speed - vitesse de coupe - Schnittgeschwindigkeit - velocidad de corte	m/sec	15	16
diametro volani - wheel diametro - diam�tre volants - Schwungraeder Diameter - diametro poleas	mm	200	208
dimensione lama - blade length - dimensions lame - Saegenlange - dimensiones hoja	mm	1.550x16	1.820x16
altezza di taglio - cut height - h�teur de coupe - Schnitthoehe - altura de corte	mm	215	300
profondit� di taglio - cut deepness - profondeur de coupe - Schnitttiefe - profundidad de corte	mm	182	190
dimensioni piano di lavoro - size work plan - dimensions plan de travail - Arbeitsplatte - dimensiones plano de trabajo	mm	367x415	375x415
peso netto TF(MF) - net weight TPS(SPH) - poids net TPH(MN) - Nettogewicht DPH(EPH) - peso neto TF(MF)	kg	32 (33)	35 (36)

OMEGA
FOODTECH



la Minerva
food service equipment
la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
via del Vetrailo, 36 - Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it
www.laminerva.it