

KJØTTSAG I RUSTFRITT STÅL - STAINLESS STEEL BONESAW

MODELL MODEL	SO 1650	SO 1860	SO 2080	SO 2460	SO 3160
Saglengde Band length	1650	1860	2080	2460	3160
Motor motor	1,1kW-1,5 hp 1400 o.pr.min	1,1kW-1,5 hp 1400 o.pr.min	1,1kW-1,5 hp	1,5kW-2 hp 900 o.pr.min	2,2kW-3 hp 900 o.pr.min
Dreihjul str. pulley	Ø 220 mm	Ø 240 mm	Ø 270 mm	Ø 320 mm	Ø 420 mm
Arbeidsbord work table	475 X 425 mm	500 X 440 mm	600 X 555 mm	715 X 655 mm	850 X 800 mm
Max vektbelastn. top load capacity	20 Kg	25 Kg	30 Kg	35 Kg	50 Kg
Skjærehøyde cut height	210 mm	270 mm	290 mm	340 mm	450 mm
Skjærebredde cutting width	200 mm	220 mm	250 mm	300 mm	400 mm
Nettovekt net weight	46 Kg	50 Kg	80 Kg	111 Kg	160 Kg
Vekt inkl.innpakn weight with packing	54 Kg	59 Kg	110 Kg	141 Kg	190 Kg

Kjøttssagen er robust og pålitelig. Sagene er sterke og trygge i bruk. Alle kjøttssagene i rustfritt stål er enkle å betjene og håndtere. Modellene SO 1650 - SO 1860 - SO 2080 - SO 2460 og SO 3160 er det ideelle verktøyet for alle typer kjøtt, enten kjøttet er ferskt eller frossent.

Disse kjøttssagene er spesialutformet for å kunne tilfredsstille alle krav til slikt utstyr, enten det gjelder slaktere, næringsmiddelindustri, fiskeforedlingsbedrifter, ferskvareavdeling i butikker og på kjøpesentre, eller kantiner og storkjøkkenet forøvrig.

Kjøttssagene er laget av rustfritt stål AISI 304 tvers gjennom, og en del er utstyrt med kjøttfremføringsbrett og porsjoneringsutstyr. Sagene er laget i samsvar med EUs sikkerhetsregler, og de er i tillegg utstyrt med mange elektriske og mekaniske sikkerhetsdetaljer, som f.eks. 24 Volts boks for styringsknappene. Alle elektriske deler er vanntette. I tillegg kan kjøttssagene etter bestilling leveres med transportbånd.

Exceptionally strong, reliable and sure, easy to be handled and operated, our stainless steel bone saws, models SO 1650 - SO 1860 - SO 2080 - SO 2460 - SO 3160, represent the ideal instrument for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen. Our bone saws were designed to meet the needs of butchers, meat processing industry, fishmonger's shops, canteens. The machines are completely made of AISI 304 stainless steel and they are equipped with meat pusher and portioner. They comply with all the EEC safety requirements and they are supplied with electrical and mechanical safety devices, such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts. Moreover they can be supplied with flowing working table upon request.

Markedsnett AS

Schweigaardsgt. 34 A, 0191 Oslo
tel. +47 22 17 60 60, fax. +47 22 17 67 47
www.mnett.no, post@mnett.no