

Cod: 42320970

**Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 3340x3940x2540h mm**



## Descrizione

### Segaossa professionali

Il segaossa professionale è un macchinario che facilita il taglio della carne e il sezionamento degli animali, attraverso la rottura netta delle ossa.

I segaossa hanno funzionamento elettrico, con una struttura in alluminio compatibile al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

### Quando usare un segaossa?

Il segaossa è pensato per le attività commerciali come la macelleria, in cui le ossa animali vengono rotte per consentire la separazione dei vari tagli di carne e la preparazione alla vendita.

Il taglio è netto, privo di schegge, per evitare la contaminazione della carne con pericolose scaglie

di ossa crude.

## **Come funziona un segaossa per macelleria**

Il segaosso è composto da una lama da taglio di spessore variabile. La lama, tenuta in tensione, si aziona attraverso un pulsante esterno, e attraversa l'osso da tagliare per un risultato preciso e sicuro. Il taglio di carne si posiziona su una base di appoggio, e il taglio è direzionato attraverso delle pulegge laterali.

L'alimentazione è elettrica, con voltaggio trifase o monofase a seconda del modello.

## **Manutenzione Segaossa**

La pulizia del segaossa va effettuata a macchinario spento, freddo e con alimentazione staccata. È consigliabile togliere la presa per evitare ogni incidente possibile. La pulizia è esterna, sulla lama e sul ripiano di appoggio, evitando il contatto con le parti elettriche della macchina.

## **Segaossa su Ristoattrezzature**

Tutti i segaossa presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

### **Dimensioni**

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------