

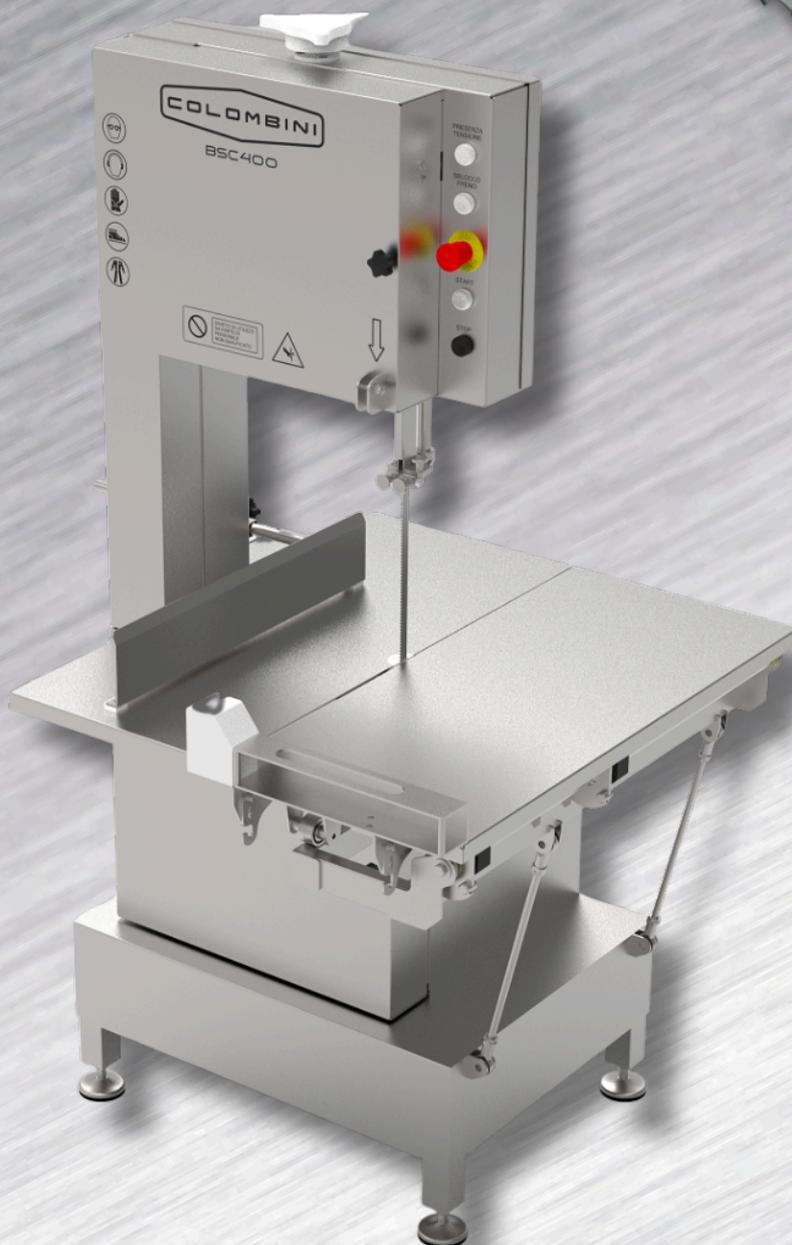
COLOMBINI

BSC400

SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE



5



SEGAOSI INDUSTRIALE INOX

La BSC 400 segaossi industriale è stata progettata per ambienti alimentari gravosi, garantendo efficienza, affidabilità e alto livello di produttività. La sua struttura robusta in acciaio inox Aisi 304 assicura durabilità e igiene, essendo ideale per il taglio di grandi quantità di prodotti freschi e congelati.

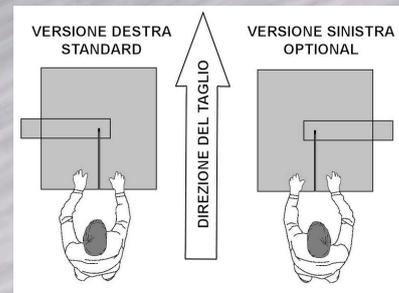
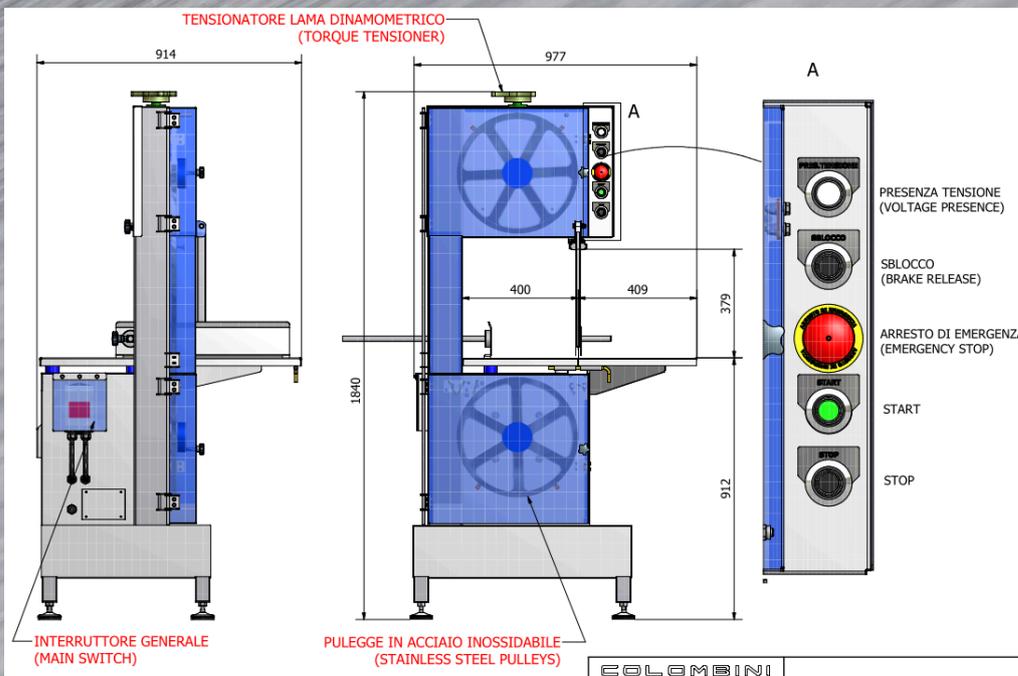
Caratteristiche principali:

- Lama con velocità elevata grazie a pulegge di grosso diametro, adatte per diversi tipi di prodotto.*
- Lame intercambiabili con dentature variabili, personalizzabili in base al materiale da tagliare.*
- Struttura completamente in acciaio inox Aisi 304, con pulegge in inox.*
- Interruttore di tensione esterno protetto in cassetta.*
- Sistema di tensionamento lama dinamometrico a scatto, con impugnatura ampia e sicura.*
- Sensori di sicurezza su entrambe le porte per garantire operazioni sicure.*
- Motore autoventilato e autostoppante da 400 V.*
- Altezza di taglio di 500 mm. a richiesta.*
- Configurazione destra o sinistra.*

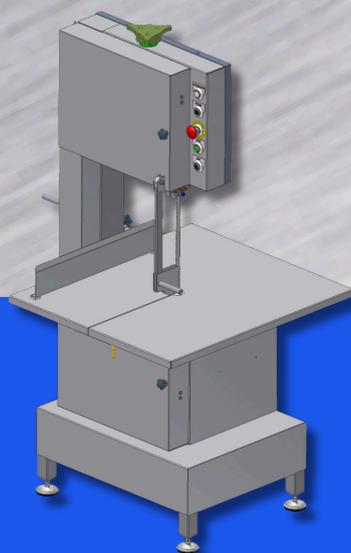
Ricambi sempre disponibili.

Totalmente progettata, costruita e distribuita da Colombini srl.

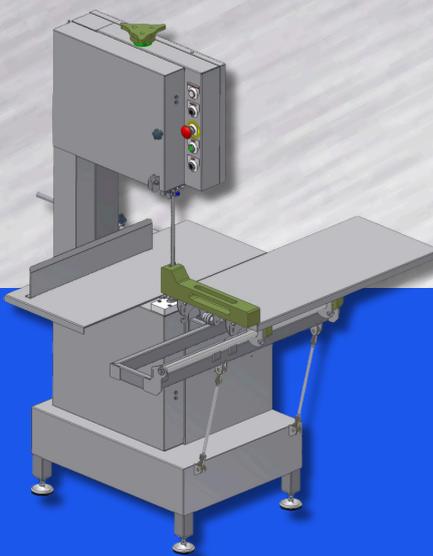
Questa macchina è ideale per aziende del settore alimentare che necessitano di uno strumento affidabile e performante per il taglio di grandi volumi di prodotto.



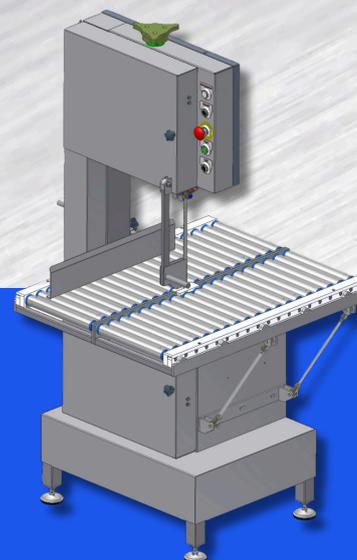
Specifiche tecniche



PIANO FISSO



PIANO MOBILE



PIANO A RULLIERA



PIANO SCORREVOLE SOLLEVABILE



PULIEGGE INOX