

COLOMBINI

BSC500

SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER L'INDUSTRIA DELLA CARNE



5a

2
0
2
5



SEGAOSI INDUSTRIALE INOX

La BSC500 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.

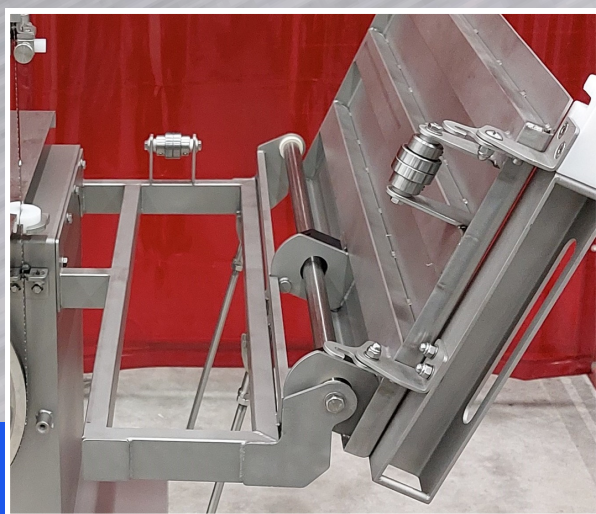
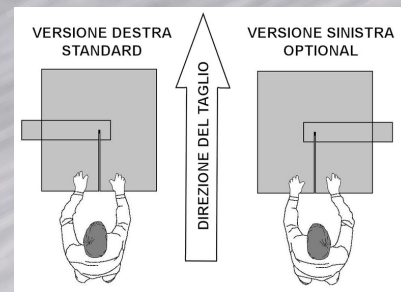
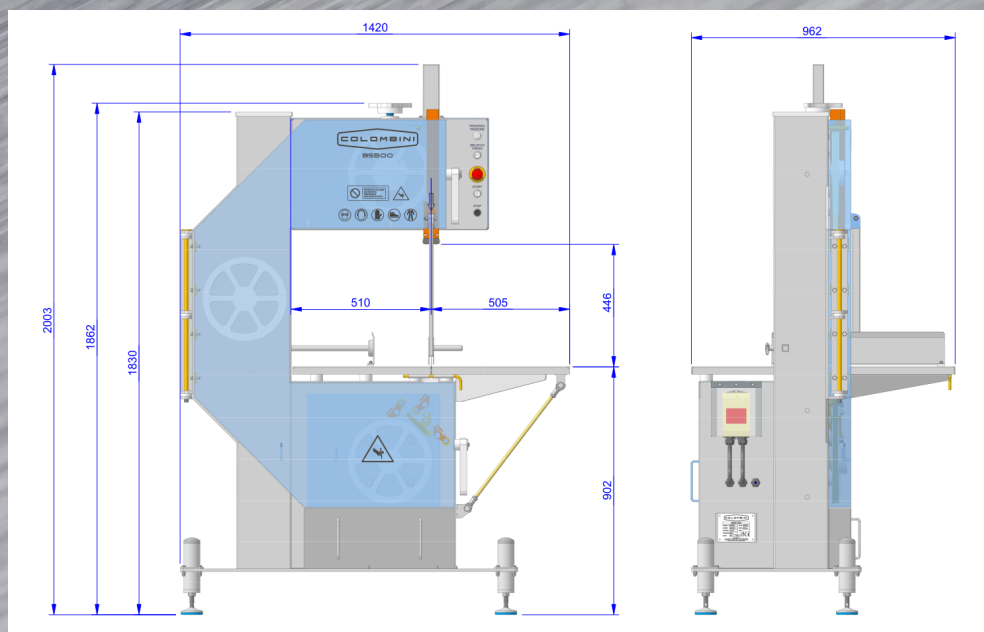
Caratteristiche principali:

- Taglio utile: Larghezza 510 mm. altezza 440 mm. -Lama con velocità elevata.
- Lame intercambiabili con dentature variabili, personalizzabili in base al materiale da tagliare.
- Struttura completamente in acciaio inox Aisi 304, con tre pulegge inox.
- Interruttore di tensione esterno protetto.
- Sistema di tensionamento lama dinamometrico a scatto, con impugnatura ampia e sicura.
- Sensore di sicurezza sulla protezione anteriore.
- Ampio cassetto porta segatura ad estrazione veloce completo di sensore di sicurezza.
- Motore autoventilato e autofrenante da 400 V.
- Configurazione destra o sinistra.

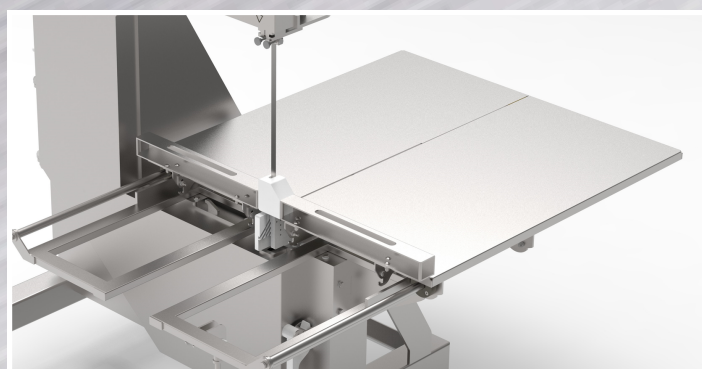
Ricambi sempre disponibili.

Totalmente progettata, costruita e distribuita da Colombini srl.

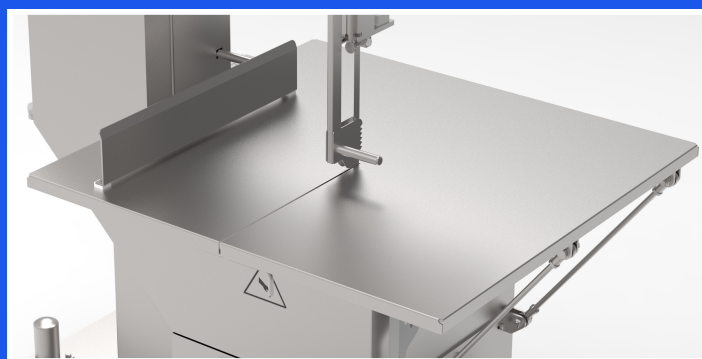
Questa macchina è ideale per aziende del settore alimentare che necessitano di uno strumento affidabile e performante per il taglio di grandi volumi di prodotto voluminoso.



PIANO SCORREVOLE SOLLEVABILE



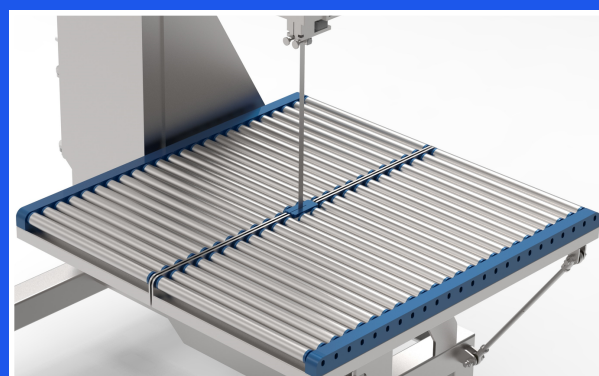
DOPPIO PIANO SCORREVOLE



PIANO FISSO



PULLEGIE E RASCHIATORI INOX



PIANO A RULLIERA