



- *Usa professionale. Indicato per l'industria della carne e del pesce.*
- *Professional use. Suitable for meat and fish industry.*
- *Utilisation professionnelle. Indiqué pour l'industrie de la viande et du poisson.*

- *Macchina utilizzata per il taglio di carne e pesce sia freschi che congelati ed ossi. Particolarmente indicata nei Paesi Extra UE. Semplice da pulire e sicura nel suo utilizzo.*
- *Used to cut both fresh and frozen meat/fish and bones. Particularly suitable for extra EU countries. Easy to clean and safe to use.*
- *Utilisé pour le coupe de la viande et du poisson frais ou gelés et os. Très indiqué pour les pays extra UE. Facile à nettoyer et sûr dans son utilisation*

Segaossi mod. 380	Senza Norme CE (euro €)	Bandsaw mod. 380	Without CE Norms (euro €)	Scie à Os mod. 380	Sans Normatif CE (euro €)
<p>Lunghezza lama mm. 2940</p> <p>Altezza taglio mm. 400</p> <p>Larghezza taglio mm. 350</p> <p>Misure d'ingombro: mm. 980x750x1800 (LxPxH)</p> <p>Peso Kg. 170 ca.</p> <p>Testata in alluminio verniciato</p> <p>Basamento in lamiera verniciata</p> <p>Squadra, piano di lavoro e scorrevole in acciaio inox</p> <p>Trifase V. 400/50 Hz. HP. 2</p> <p>Trasmissione a cinghie</p> <p>Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt</p>		<p>Blade length mm. 2940</p> <p>Cutting height mm. 400</p> <p>Cutting width mm. 350</p> <p>Overall dimensions: mm. 980x750x1800 (WxDxH)</p> <p>Weight abt. Kg. 170</p> <p>Painted aluminium head</p> <p>Painted iron crankcase</p> <p>Stainless steel work surface, portioning device and sliding part</p> <p>Three-phase electric motor V. 400/50 Hz. HP. 2. 1400 rpm.</p> <p>Driving belts</p> <p>Low voltage (24 V) electric panel</p>		<p>Longueur lame mm. 2940</p> <p>Hauteur coupe mm. 400</p> <p>Largeur coupe mm. 350</p> <p>Dimensions d'encombrement: mm. 980x750x1800 (LxPxH)</p> <p>Masse Kg. 170 ca.</p> <p>Tête en aluminium laqué</p> <p>Monobloc en fer laqué</p> <p>Equerre, plan de travail et part coulissante en acier inox</p> <p>Moteur triphase V. 400/50 Hz. HP. 2. 1400 tours par minute</p> <p>Transmission à courroies</p> <p>Tableau de commande 24 Volt basse tension</p>	
<b>Optional:</b>		<b>Additional charges:</b>		<b>Optionals:</b>	
Variante motore monofase	50,00	Single-phase electric motor variant	50,00	Variante moteur monophasé	50,00
Variante spingicarne (senza scorrevole)	125,00	Polished aluminium meat pusher variant (without sliding part)	125,00	Pousse viande en aluminium poli (sans part coulissante)	125,00
Lama temperata in acciaio svedese mm. 2940	20,00	Swedish tempered saw blade mm. 2940	20,00	Lame tempérée en acier suédois mm. 2940	20,00
Prezzo netto imballo	80,00	Packaging net price	80,00	Prix net d'emballage	80,00



## food technology

**MISKA BY ITALMANS SAS**  
**VIA BONICALZA, 116**  
**21012 CASSANO MAGNAGO - VA - ITALY**  
**TEL:+390331203878 - FAX:+390331204836**  
**E-MAIL:miska@miska.it**  
**WEB: www.miska.it**