

Scie à Os Électrique Professionnel La Minerva A182 Italie/ Dim lame 182*16



Caractéristiques Techniques

Brands	La Minerva
Puissance	0.75 kW
Longueur de lame	1820 x 16 mm
Poids	35 kg
Tension	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
Matériaux	Acier inoxydable AISI 304

Description

La **scie à os électrique professionnel La Minerva A182** est un équipement haut de gamme conçu pour les boucheries, ateliers de transformation de viande, restaurants et professionnels de l'agroalimentaire recherchant précision, sécurité et robustesse. Fabriquée en Italie, cette machine garantit des performances élevées pour la découpe des viandes et des os.

Équipée d'un moteur monophasé de **0,75 kW (1 HP)** avec une vitesse de rotation de **1450 tr/min**, cette **scie à os électrique boucherie** offre une vitesse de coupe de **16 m/sec**, assurant une découpe rapide, nette et efficace. Sa lame de **1820 x 16 mm** permet de traiter facilement différents types de viandes et os avec une excellente précision.

Sa structure entièrement réalisée en **acier inoxydable AISI 304** garantit une hygiène parfaite, une grande résistance à la corrosion et une durabilité optimale pour un usage intensif. Le plan de travail inox de **375 x 415 mm** offre un confort de travail idéal pour les professionnels.

Cette **scie électrique pour viande et os** intègre plusieurs dispositifs de sécurité avancés : système basse tension N.V.R 24V, bouton d'arrêt d'urgence, interrupteur de sécurité sur la porte et composants électriques étanches IP56. Elle répond ainsi aux normes d'hygiène et de sécurité professionnelles.

Facile à nettoyer et à entretenir, elle dispose de surfaces lisses empêchant l'accumulation de résidus, d'un bac récupérateur démontable et d'un grattoir de lame facilement extractible. La **scie à os La Minerva A182** constitue une solution fiable et performante pour les professionnels exigeants en Tunisie.