



+ de 35 années
d'expérience!

www.vimat.fr

SCIE À OS SAP

S0-SM 1830

Pour votre boucherie, charcuterie, poissonnerie, restaurant, pour les industries de la Viande et du poisson congelé • Facile d'utilisation • Normes CE en matière de sécurité et d'hygiène • Corps de machine en métal fondu vernis ou anodisé suivant l'option choisie • Plateau de coupe inoxydable et guide de coupe incorporé • Tendeur de lame •



Protection lame Guide de coupe + boîtier électrique



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

S0-SM 1830

Longueur lame	1830 mm
Hauteur de coupe max	320 mm
Hauteur de coupe utilisable	225 mm
Largeur de coupe	200 mm
Surface de travail	410 x 410 mm
∅ Poulie	∅ 200
Moteur	hp 1 - kW 1,1 - 230 V / 50 Hz - 230-400 V / 50 Hz
Poids net	36 kg
Dimensions	53 x 42 x 91 cm
Dimensions emballage	100 x 53 x 40 cm
Optionnel	Table inox - 75 x 50 x 35 cm - 8 kg

LES MACHINES PEUVENT ÊTRE EN VERSION ANODISÉE OU VERNIE



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAUUR
TEL. 05 63 58 08 15

Rejoignez-nous
sur
Instagram
@sarlvimat