

miska
the Best



- 🇮🇹 segaossi
- 🇬🇧 bon saw
- 🇫🇷 scie a os



mod.
SO AG 1840
CE



mod.
SO AP 1550
CE

Macchina **professionale** dalle elevate prestazioni, ideale per: ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive, è specialmente indispensabile alle macellerie. Realizzata con una struttura **solida e affidabile**, la macchina è dotata di tutti i sistemi di sicurezza e igiene richiesti dalle più severe **Direttive CE**. Costruita in **lega di alluminio, lucidata e anodizzata**, con le parti interne molto **accurate e arrotondate**. La macchina è indicata per il taglio di carne con ossa, carne surgelata, pollame, pesce ecc.; molto facile nell'uso e nella sostituzione della lama. La puleggia superiore è estraibile in modo da permettere una perfetta asportazione dei residui permettendo una eccellente pulizia all'interno della stessa. Il segaossi è **completamente fabbricato e assemblato in Italia** dalla società **MISKA BY ITALMANS sas**, che garantisce il prodotto per **5 ANNI** da qualsiasi difetto di fabbricazione.

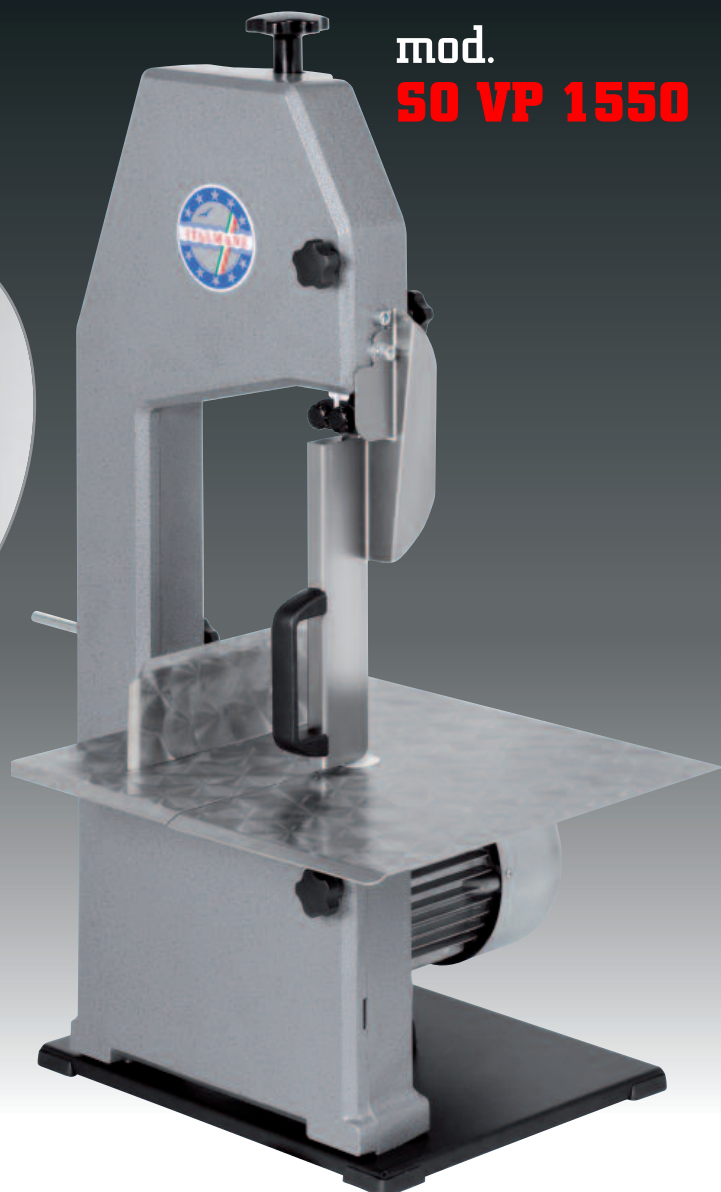
Professional high-performance bone saw for use in restaurants, hotels, community, and butcher shops. The machine is complete with all safety required by the most rigorous **European Directives CE**. Ideal for processing meat with bones, frozen fish, frozen poultry etc... The machine has heavy body in aluminium anodised and polished for an **excellent hygiene**, is very **easy for use**, and very easy to **change** the steel blade. Completely **manufactured and assembled in ITALY** by: **MISKA BY ITALMANS sas** with **5 YEARS** guarantee for any fabrication defects.



Le scie a os est destinée à l'usage **professionnel** pour les restaurants, hôtels et collectivités et spécialement pour toutes les boucheries. La machine est complètement fabriquée suivant les normes **Européen CE**. Plat du travail en **acier inoxydable**. Le scie a os est indiqué pour tous types de viande avec les os; viande congelé; poissons; volaille etc.; est très facile à utiliser e aussi pour changer la lame. La poulie est complétement démontable afin de permettre un excellent nettoyage du partis intérieure de la machine de tous les réduits de viande et os. La machine est réalisé avec une **structure très solide et arrondi** de **aluminium anodisé et brillant** pour permettre un parfait nettoyage e une longue période de la durée de la machine. Le scie a os est **entièrement fabriquée en Italie** par la société **MISKA BY ITALMANS sas** qui garantie la machine pour **5 ANNEES** de tous les défauts de fabrication.



mod.
SO VG 1840



mod.
SO VP 1550

Macchina **professionale** dalle elevate prestazioni, ideale per: ristoranti, alberghi, comunità, mense collettive. Particolarmente indicata alle macellerie. Realizzata con una struttura **solida e affidabile**, la macchina è costruita in **lega di alluminio, verniciata a polvere ad alta temperatura**. È indicata per il taglio di carne con ossa, carne surgelata, pollame, pesce ecc.. Le parti interne sono molto **accurate e arrotondate**, il colore elegante e duraturo. Estremamente facile nell'uso e nella sostituzione della lama. La puleggia superiore è **estraibile** in modo da permettere una perfetta asportazione dei residui permettendo una **eccellente** pulizia all'interno della stessa. Il sega ossi è **completamente fabbricato e assemblato in Italia** dalla società **MISKA BY ITALMANS sas**, che garantisce il prodotto per **5 ANNI** da qualsiasi difetto di fabbricazione.

Professional high-performance bone saw for use in restaurants, hotels, community, and butcher shops. This bone saw is very strong machine in aluminium **panted at height temperature**, to guaranty a longer years. This machine is ideal for processing meat with bones, frozen fish, frozen poultry ecc... The special and very elegant pant guaranty an **excellent hygiene**, this machine is very **easy for use**, and very easy **to change** the steel blade. The machine is completely **manufactured and assembled in ITALY by: MISKA BY ITALMANS sas** with **5 YEARS** guarantee for any fabrication defects.

Le scie a os est destinée a l'usage **professionnel** pour les restaurants, hôtels et collectivités et spécialement pour toutes les boucheries. Plat du travail en **acier inoxydable**. Le scie a os est indiqué pour tous types de viande avec les os; viande congelé; poissons; volaille etc. Le scie a os est très **facile a utiliser** e aussi pour changer la lame. La poulie est complétement **démontable** afin de permettre un bon nettoyage du partis intérieure de la machine de tous les réduits de viande et os. La machine est réaliser avec une structure de aluminium **solide et arrondi** est passé avec une **élégante et spéciale vernie a haute température** pour garantir une longue durée en même temps permettent un excellent nettoyage. Le scie a os est **entièrement fabriquée en Italie** par la société **MISKA BY ITALMANS sas** qui garantie la machine pour **5 ANNEES** de tous les défauts de fabrication.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL DATES - DETAILS TECHNIQUES

Mod.	SOAG 1840	SOAP 1550	SOVG 1840	SOVP 1550
Segaossa omologato CE <i>Bon saw homologate CE</i> Scie a os omologué CE	●	●	a richiesta <i>at request</i> sur demande	a richiesta <i>at request</i> sur demande
Piano lavoro in acciaio inox facilmente smontabile <i>Stainless steel work table</i> Table du travail en acier inoxydable	●	●	●	●
Guida lama regolabile con riparo di sicurezza <i>Blade guide with security protection</i> Protection de sécurité pour la lame	●	●	●	●
Spingicarne amovibile <i>Push meat incorporate</i> Poussoir du viande incorpore	●	●	a richiesta <i>at request</i> sur demande	a richiesta <i>at request</i> sur demande
Pulegge rimovibili <i>Pulley removable</i> Poulie démontable	●	●	●	●
Motore Monofase tropicalizzato <i>Motor Mono-phase</i> Moteur Monophasé	1,2 CV (0,75 Kw) 50 Hz - 60 Hz	1 CV (0,75 Kw) 50 Hz - 60 Hz	1,5 CV (1,1 Kw) 50 Hz - 60 Hz	1,5 CV (1,1 Kw) 50 Hz - 60 Hz
Impianto elettrico Scheda bassa tensione <i>Low electric voltage</i> Bas voltage	230 V ~ 24 V 400 V ~ 24 V	230 V ~ 24 V 400 V ~ 24 V	230 V 400 V	230 V 400 V
Motore trifase <i>Motor three-phase</i> Moteur trois phases	a richiesta <i>at request</i> sur demande	a richiesta <i>at request</i> sur demande	a richiesta <i>at request</i> sur demande	a richiesta <i>at request</i> sur demande
Micro switch sullo sportello <i>Safety Micro switch on cover</i> Micro switch de sécurité	●	●	—	—
Pulsante d'emergenza <i>Emergency stop button</i> Bouton d'urgence	●	●	—	—
Rpm 1400 / min	●	●	●	●
Lunghezza della lama <i>Blade length</i> Longueur de la lame	1840 mm	1550 mm	1840 mm	1550 mm
Altezza taglio <i>Maximum cutting height</i> Hauteur de coupure	320 mm	260 mm	320 mm	260 mm
Piano di lavoro <i>Dimensions work-table</i> Dimensions du table	410x410 mm	330x350 mm	410x410 mm	330x330 mm
Dimensioni macchina <i>Dimensions machine</i> Dimensions de la machine	530x420x910 mm	440x370x810 mm	530x420x910 mm	320x420x820 mm
Dimensioni imballo <i>Dimensions package</i> Dimensions emballage	950x450x450 mm	950x450x450 mm	950x450x450 mm	420x400x890 mm
Peso della macchina <i>Gross weight</i> Poids brut	40 kg	30 kg	40 kg	30 kg



Miska by ITALMANS sas di Bouazizi M. & C.
Via Bonicalza, 116 - 21012 Cassano Magnago (VA) Italy
tel. 0331 203878 fax 0331 204836 e-mail miska@miska.it www.miska.it

