



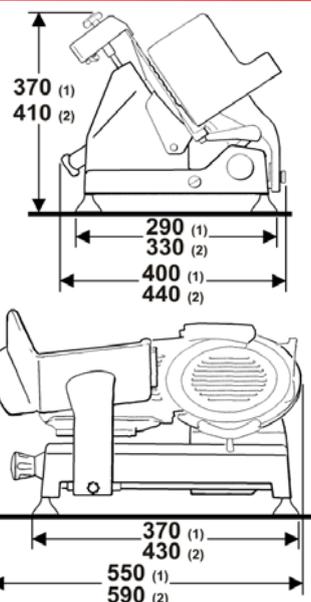
OG 25E
OG 30E



Assoluta affidabilità e design tradizionale per le affettatrici della linea OG. Disponibili con lama 250mm e 300mm per soddisfare sia l'esigenza domestica che quella più professionale.

Studiate per rispettare le norme di sicurezza vigenti e per favorire la pulizia.

Il pomello sulla copertura dell'affilatoio e sul paralama facilita la presa degli stessi durante le operazioni di smontaggio e il blocco al piano spessimetro impedisce il contatto accidentale con la lama.



PROFESSIONAL USE

Modello	Lama	Trasmissione	W	Volt	IP	Spessore Taglio	Capacità Taglio	Kg
	ø mm					mm	mm	
OG 25E (1)	250	Cinghia	180	230/50/1	65	0 - 14	□ 205x130 ○ 165	15
OG 30E (2)	300		260				□ 220x165 ○ 200	20

OMAS S.p.A - Via 4 Novembre, 6
21040 Oggiona S. Stefano (VA)
Tel. 0331.214311 - Fax 0331.214350
www.omasfoodmachinery.com
info@omasfoodmachinery.com

OMAS[®]
Food machinery