

Kabeljau: 11107013

Professioneller Schwungradhobel mit feststehendem Schärferät verchromte Klinge Ø 250 mm



Beschreibung

Wiederaufgebaut nach den Montagestandards, die einst die ersten handbetriebenen Aufschnittmaschinen hervorbrachten. Ideal für Restaurants, Ausstellungsräume, Fachgeschäfte, Kneipen und rustikale Restaurants.

Diese Aufschnittmaschine wurde nach den geltenden Sicherheitsnormen konzipiert und verfügt über folgende Merkmale:

- Handbetrieb ohne Strom.
- Professionelle Klinge, gehärtet, geschliffen und hartverchromt 100 Cr6.
- Gestell aus rotem Aluminiumguss.
- Sicherheitssystem mit Segelverriegelung, wenn die Platte entfernt wird.
- Abgestufter Drehknopf für die Einstellung der Schnittstärke.
- Feste Schärfvorrichtung.
- Optionales geblümtes Schwungrad.

Abmessungen

Capacità di taglio	185x150 mm
Corsa piatto	205 mm
Diametro lama	250 mm
Dimensioni esterne	680x520x510 mm
Dimensioni imballo	750x750x680 mm
Spessore massimo di taglio	0-2.3 mm

Datenblatt

Peso	33 kg
Peso lordo	41 kg