

**KNOCHENSÄGE AUS ALUMINIUM C.G.T. ART.183 - AUSSEN
POLIERT UND ELOXIERT - DREIPHASIG CE**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Eloxiertes Aluminium ist Aluminium, das durch Lanodisierung vorbehandelt wurde, ein elektrochemisches Verfahren, bei dem eine künstliche Oxidschicht auf die Metalllegierung aufgebracht wird.

Technisch gesehen beschichtet die Eloxalsäure die Oberfläche des Aluminiums und macht es dadurch witterungsbeständiger und widerstandsfähiger.

Die wichtigsten Eigenschaften von eloxiertem Aluminium sind: Korrosionsbeständigkeit gegen Witterungseinflüsse

- Beständigkeit gegen Flecken und Kratzer
- Vollständige Wiederverwertung möglich

Unverzichtbar für Metzgereien, Fischhändler, Fleisch- und Tiefkühlfleischindustrie und Feinkostgeschäfte.

Sehr hilfreich für Restaurants, Kantinen, Wohngemeinden usw.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Klingenbreite 1840X20 mm
- Verzinkter Sockel mit Spänenabfangkasten
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Klinge aus gehärtetem Spezialstahl
- Maximale Schnitthöhe 260 mm
- Maximale Schnittbreite 210 mm
- Dreiphasiger Motor HP 1,5 (1,1 kW)
- Abmessungen: 94,5X52,5x46,5 cm
- Gewicht 47 kg