

RBS-140

Vorrichtung für Rundmesser



Gyrosschneider, Dönermesser oder Schawarma-Schneider – egal, wie Sie es nennen, Hauptsache, es ist scharf!

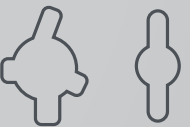
Die RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser ist für die meisten Klingenmodelle für elektrische Messer mit runden Klingen geeignet. Dieses Zubehör wurde speziell für den Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener entwickelt, es passt an keine andere Maschine. Es trägt nur eine minimale Stahlmenge ab und liefert Ihnen im Handumdrehen eine professionell geschärfte Klinge.

DURCHMESSER LOCHPROFIL



8–15 mm
($\frac{5}{16}$ "– $\frac{19}{32}$ ")

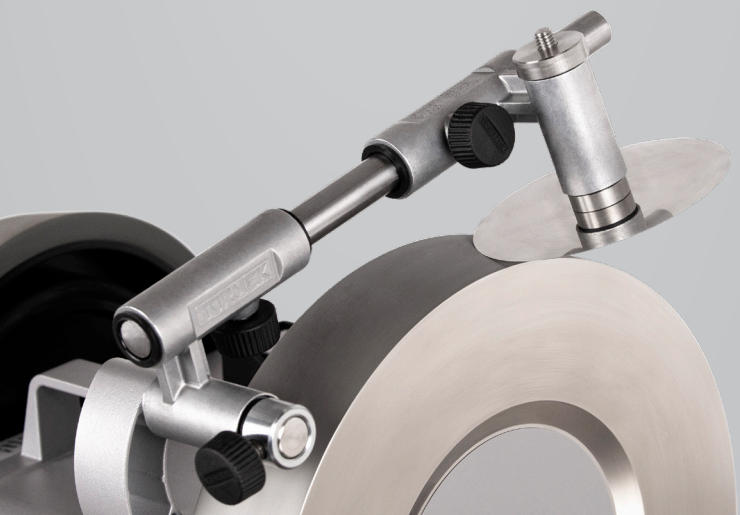
PASSEND FÜR DIE MEISTEN LOCHPROFILE



KLINGENDURCHMESSER



80–140 mm
(3"–5 $\frac{1}{2}$ ")



DIAMANT- SCHLEIF- SCHEIBEN

Den Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener können Sie nicht nur zum täglichen Nachschärfen, sondern auch für die Reparatur beschädigter Klingen und zum Feinpolieren verwenden. Mit einer Kombination unterschiedlicher Diamantschleifscheiben schleifen Sie schneller und gezielter für den jeweiligen Anwendungszweck.



**DWC-200
DIAMOND WHEEL
COARSE**
Körnung 360

← Schneller Stahlabtrag bei der Reparatur beschädigter Messer.



**DWF-200
DIAMOND WHEEL
FINE**
Körnung 600

← Im Lieferumfang des Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener enthalten.



**DWE-200
DIAMOND WHEEL
EXTRA FINE**
KÖRNUNG 1200

← Für ein spiegelblankes Oberflächenfinish.