

TISCHWURSTFÜLLER

TABLETOP SAUSAGE FILLERS

POUSOIRS À SAUCISSES

INSACCATRICI DA TAVOLO

EMBUTIDORAS DE MESA

9 0509 00
9 0512 00
9 0515 00

Technische Daten Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici / Datos técnicos

	Inhalt	Netto Gewicht	Höhe	Grundplatte
	Capacity	Net Weight	Height	Base Plate
	Capacité	Poids net	Hauteur	Base
	Contenuto	Peso netto	Altezza	Base
	Capacidad	Peso neto	Altura	Placa base
9 0509 00	9 Ltr./ 18 lb.	23,5 kg	98,5 cm = 38¾"	26 x 40 cm = 10"x 15½"
9 0512 00	12 Ltr./ 24 lb.	25,0 kg	115,5 cm = 45½"	26 x 40 cm = 10"x 15½"
9 0515 00	15 Ltr./ 30 lb.	26,0 kg	135,5 cm = 53¼"	26 x 40 cm = 10"x 15½"



2 Gänge, schnelle Demontage zur Reinigung, inkl. Füllrohre mit 12, 18, 22 und 30 mm Durchmesser.
2 speeds, can be disassembled quickly for easy cleaning, including filling tubes 3/8", 1/2", 3/4" and 1" diameter.
2 vitesses, démontage rapide pour le nettoyage, tubes de remplissage Ø 12, 18, 22 et 30 mm inclus.
2 velocità, rapido smontaggio per la pulizia, include imbusti con diametro di 12, 18, 22 e 30 mm.
2 marchas, desmontaje rápido para la limpieza, incluyendo tubos de llenado de un diámetro de 12, 18, 22 y 30 mm.

TISCHWURSTFÜLLER, ROSTFREI TABLETOP SAUSAGE FILLER, STAINLESS . POUSSOIR À SAUCISSES, ACIER INOXYDABLE . INSACCATRICE DA TAVOLO, INOX . EMBUTIDORA DE MESA, INOXIDABLE

9 0606 00

Technische Daten Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici / Datos técnicos

	Inhalt	Netto Gewicht	Höhe	Grundplatte
	Capacity	Net Weight	Height	Base Plate
	Capacité	Poids net	Hauteur	Base
	Contenuto	Peso netto	Altezza	Base
	Capacidad	Peso neto	Altura	Placa base
6,8 Ltr./ 15 lb.	14 kg	74,4 cm = 29¼"	22 x 33 cm = 8½"x 13"	



WURSTFÜLLER FÜR DEN HAUSSCHLACHTER, INKL. FÜLLROHRE LIGHT-DUTY SAUSAGE FILLER, INCLUDING FILLING TUBES . POUSSOIR À SAUCISSES POUR USAGE DOMESTIQUE, TUBES DE REMPLISSAGE INCLUS . INSACCATRICE PER LA MACELLAZIONE DOMESTICA, INCLUDE IMBUSTI . EMBUTIDORA PARA USO DOMÉSTICO, INCLUYENDO TUBOS DE LLENADO

9 0711 00

FÜLLROHRE, SET, EDELSTAHL 12, 18, 24, 30 MM FILLING TUBES, SET, STAINLESS STEEL 3/8", 1/2", 3/4", 1" . TUBES DE REMPLISSAGE, JEU, ACIER INOXYDABLE, 12, 18, 24, 30 MM . SET IMBUSTI, ACCIAIO INOX 12, 18, 24, 30 MM . TUBOS DE ILENADO, JUEGO, ACERO INOXIDABLE 12, 18, 24, 30 MM



SCHLEIFTECHNIK

GRINDING TECHNOLOGY

TECHNIQUE D'AFFÛTAGE

TECNOLOGIA DI AFFILATURA

TECNOLOGIA DE AFILADO



D – DICK SCHLEIFTECHNIK

ist Kompetenz in Sachen Schärfe. Jeder Messertyp stellt charakteristische Anforderungen an die Schleiftechnik. Friedr. Dick hat spezielle Schleifgeräte konzipiert für:

- ⊕ Handmesser
- ⊕ Kreuzmesser
- ⊕ Kreismesser
- ⊕ Kutmesser
- ⊕ Lochscheiben
- ⊕ Maschinenmesser

Für jeden Einsatzbereich gibt es das richtige Schleifgerät.

I – LA TECNICA DI AFFILATURA DICK

Significa competenza in fatto di affilatura. Ogni coltello richiede diverse caratteristiche alla tecnologia di affilatura. Friedr. Dick ha concepito attrezzi per affilare per:

- ⊕ Coltelli
- ⊕ Crocini
- ⊕ Coltelli circolari
- ⊕ Coltelli cutter
- ⊕ Dischi forati
- ⊕ Coltelli per macchina

Per ogni campo di applicazione esiste la giusta affilatrice.

GB – DICK GRINDING TECHNOLOGY

has expertise in sharpening. Every type of knife places demands on grinding technology. Friedr. Dick has designed special grinding machines for every type of knife:

- ⊕ Hand knives
- ⊕ Mincer knives
- ⊕ Circular blades
- ⊕ Cutter knives
- ⊕ Mincer plates
- ⊕ Machine knives

We have the right grinding machine for every application.

ES – LA TÉCNICA DE AFILAR DICK

De alta efectividad. Cada tipo de cuchillo plantea exigencias a la tecnología de afilado. Friedr. Dick ha desarrollado aparatos especiales de afilado para:

- ⊕ Cuchillos
- ⊕ Cuchillos cruciformes
- ⊕ Cuchillos circulares
- ⊕ Cuchillos para picar carne
- ⊕ Placas perforadas
- ⊕ Cuchillos para máquinas

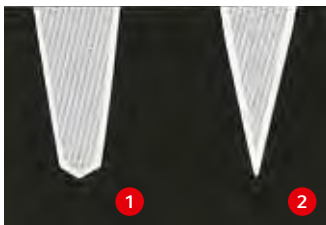
Una afiladora adecuada para cada sector de aplicación.

F – LA TECHNIQUE D'AFFÛTAGE DE DICK

est synonyme de compétence dans tous les domaines d'affûtage. Chaque type de couteaux pose des exigences caractéristiques à la technique d'affûtage. Friedr. Dick a conçu des affûteuses spécialisées pour :

- ⊕ Couteaux à main
- ⊕ Couteaux de hachoirs
- ⊕ Couteaux circulaires
- ⊕ Couteaux de cutter
- ⊕ Plaques perforées
- ⊕ Couteaux de machines

L'affûteuse adéquate pour chaque domaine d'utilisation.



- D** – Schärfergebnisse auf Friedr. Dick Handmesser-Schleifmaschinen
GB – Sharpening results on Friedr. Dick hand knife grinding machines
F – Résultats du réaffûtage de couteaux avec les affûteuses Friedr. Dick
I – Risultati con le affilatrici per coltelli Friedr. Dick
ES – Resultados de las máquinas de afilado de cuchillos de Friedr. Dick

- ① Vorher Before . Avant . Prima . Antes
 ② Nachher After . Après . Dopo . Luego
 ③ Geschliffen Ground . Affûté . Affilato . Afilado
 ④ Abgezogen Honed . Affilé . Sbvati . Repasado
 ⑤ Poliert Polished . Poli . Lucido . Pulido

9 8060 000
9 8060 001

1~230V/50/60Hz/75W T = 23 cm . B = 17 cm . H = 16 cm
1~115V/60Hz/75W D = 9" . W = 6½" . H = 6½"
1.300 1/min 3,1 kg



- D** – Die kleine Schärmaschine für den Laden und die Gastronomie.
GB – The small sharpening machine for all catering outlets and shops.
F – La petite affûteuse pour l'étal et la gastronomie.
I – La piccola refilatrice per negozi e gastronomie.
ES – La pequeña afiladora para comercios y restaurantes.

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Diamantschleifscheiben Diamond grinding wheel .
 Meule d'affûtage dimant . Mola diamantata . Muela diamantada
 74 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"

9 8210 3482



RS-75

9 8050 000
9 8050 001

1~230V/50/60Hz/75W T = 23 cm . B = 33 cm . H = 16 cm
1~115V/60Hz/75W D = 9" . W = 13" . H = 6½"
1.300 1/min 4,9 kg



- D** – Schärfen und Abziehen. Ideal für Gastronomie, Großküche und Theken.
GB – Sharpening and honing. Ideal for catering, canteen kitchens and counters.
F – Affûtage et affilage. Idéale pour l'étal, la gastronomie et la cuisine collective.
I – Affilare e sbavare. Ideale per la gastronomia, le grandi cucine e i banchi per la distribuzione.
ES – Afilar y repasar. Ideal para comercios y restaurantes.

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Diamantschleifscheiben Diamond grinding wheel .
 Meule d'affûtage dimant . Mola diamantata . Muela diamantada
 74 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"

9 8210 3482

Abziehscheiben Honing wheel . Meules à repasser .
 Mole di retifica . Disco de repasado fino
 75 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾"

9 8209 0251



RS-150 DUO

9 8080 00

1~230V/50Hz/370W T = 30 cm . B = 42 cm . H = 24 cm
1.450 1/min D = 11" . W = 16¾" . H = 9"
13,7 kg

- D** – Schleifen und Polieren. Einfach, schnell und scharf.
- GB** – Sharpening and polishing. Easy, fast and sharp.
- F** – Affûter et polir. Simple, rapide et efficace.
- I** – Affilare e lucidare. Semplice, rapido e affilato.
- ES** – Rectificar y pulir. F cil, r pido y cortante.



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Lamellenschleifscheibe Korn 80 Lamellar grinding wheel grit 80 . Meule lamellaire grain 80 . Disco lamella abrasivo grana 80 . Disco abrasivo de l�minas grano 80 200 x 50 x 16 mm = 8" x 2" x ½"	9 8089 3772
Polierscheibe Polishing wheel . Meule � polir . Feltro per lucidare . Muela de pulir 200 x 25 x 16 mm = 8" x 1" x ½"	9 8079 3648

SM-90 LAMELENSCHLEIFMASCHINE SM-90 LAMELLAR GRINDING MACHINE .
AFF TEUSE   MEULE LAMELLAIRE SM-90 . AFFILATRICE LAMELLARE SM-90 . SM-90 AFILADORA CON DISCO DE LAMINAS

9 8070 00

1~230V/50Hz/500W T = 49 cm . B = 45 cm . H = 33 cm
2.980 1/min D = 18½" . W = 17¾" . H = 12¾"
13,7 kg

- D** – Schleifen und Polieren für alle Messerarten. Ballig- oder Keilschliff.
- GB** – Sharpening and polishing of all types of knives. For convex and V-shaped grinding.
- F** – Aff tage et polissage pour toutes les sortes de couteaux.
Aff tage convexe et cun iforme
- I** – Affilare e lucidare tutti i tipi di coltelli. Filo convesso o trapezoidale.
- ES** – Rectificar y pulir para todo tipos de cuchillos.
Con filo en forma de bala o con filo en forma V.



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schleifband Korn 120 Grinding belt grit 120 . Bande abrasive grain 120 . Nastro abrasivo grana 120 . Cinta de esmeril grano 120 . 1020 x 55 mm = 40" x 2"	9 8079 3647
Polierscheibe Polishing wheel . Meule � polir . Feltro per lucidare . Muela de pulir 200 x 25 x 16 mm = 8" x 1" x ½"	9 8079 3648

SM-100 BANDSCHLEIFMASCHINE SM-100 BELT GRINDING MACHINE . AFF TEUSE   BANDE
ABRASIVE SM-100 . AFFILATRICE A NASTRO SM-100 . SM-100 AFILADORA DE CINTA

9 8200 000
9 8200 010

1~230V/50/60Hz/130W
1~115V/60Hz/130W
2.700 1/min
T = 46 cm . B = 34 cm . H = 27 cm
D = 18" . W = 13" . H = 10½"
13,5 kg



- D** – Fachgerechtes und schnelles Messerschleifen und Abziehen mit Wasserkühlung. Haltemagnete gewährleisten eine sichere Führung und winkelgenaues Schleifen. Einfaches Abziehen des Schleifgrats durch gegenläufige Abziehscheiben.
- GB** – Professional and fast grinding and honing of knives with water cooling. Holding magnets ensure safe control and precise grinding. Simple removal of the grinding burr as a result of honing wheels rotating in opposite directions.
- F** – Affûtage et repassage professionnels et rapides des couteaux avec meules refroidies à l'eau. Des aimants retenant le couteau assurent un guidage sûr et un affilage dans un angle précis. Repassage aisé de la bavure par des meules tournant dans le sens inverse du fil de la lame.
- I** – Affilare e sbavare coltelli velocemente e a regola d'arte con raffreddamento ad acqua. La macchina dispone di magneti che garantiscono un'affilatura assolutamente sicura e un preciso angolo di affilatura. Togliere la bava è semplice grazie al movimento opposto delle ruote per sbavare.
- ES** – Afilado y repasado profesional y rápido con refrigeración por agua. Los imanes garantizan un afilado seguro y un ángulo preciso. Un repasado fácil de la rebaba mediante discos de repaso que giran contra el filo del cuchillo



Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schleifscheiben Korn 240 Grinding wheel grit 240 .
Meules grain 240 . Mola abrasiva grana 240 . Muela abrasiva grano 240
200 x 40 x 20 mm = 8" x 1 ½" x ¾" **9 8209 0029**
Abziehscheiben Honing wheel . Meules à repasser .
Mole di retifica . Disco de repasado fino
75 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾" **9 8209 0251**

SM-110

9 8210 000
9 8210 010

1~230V/50/60Hz/130W
1~115V/60Hz/130W
2.700 1/min
T = 46 cm . B = 34 cm . H = 29 cm
D = 18" . W = 13" . H = 11¾"
14,3 kg



- D** – Bietet zusätzlich die Möglichkeit, die Abziehscheiben nach Bedarf zu verstellen und auf einer Polierscheibe die Schneide für höchste Ansprüche zu polieren.
- GB** – Also offers the option of adjusting the honing wheels as required and polishing the edge on the buffing wheel to meet the highest demands.
- F** – Offre en plus la possibilité d'ajuster à loisir les meules à repasser et de finir le tranchant sur la meule à polir pour satisfaire aux exigences les plus poussées.
- I** – Offre in aggiunta la possibilità di regolare le mole per arrotare e, per i più esigenti, di lucidare la lama con l'apposito disco per lucidare.
- ES** – Ofrece adicionalmente la posibilidad de ajustar los discos de repaso y pulir el filo con una rueda pulidora para un acabado todavía más perfecto.

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schleifscheiben Korn 240 Grinding wheel grit 240 .
Meules grain 240 . Mola abrasiva grana 240 . Muela abrasiva grano 240
200 x 40 x 20 mm = 8" x 1 ½" x ¾" **9 8209 0029**
Abziehscheiben Honing wheel . Meules à repasser .
Mole di retifica . Disco de repasado fino
75 x 6 x 20 mm = 3" x ¼" x ¾" **9 8209 0251**
Polierscheibe Polishing wheel . Meule à polir .
Feltro per lucidare . Muela de pulir
150 x 20 x 30 mm = 6" x ¾" x 1" **9 8219 0320**



SM-111

9 8300 001
9 8300 000

1~230V/50/60Hz/0,5kW T = 55 cm . B = 61 cm . H = 45 cm
3~400V/50Hz/0,7kW D = 21½" . W = 24" . H = 17¾"
1.820 1/min 39 kg



- D –** Die Allround Nassschleifmaschine für Hand- und Kutmesser, Spalter sowie Besteckmesser mit Wellenschliff.
- GB –** The universal water-cooled grinding machine for hand knives and cutter blades, cleavers as well as cutlery knives with serrated edge.
- F –** L'affûteuse à eau complète pour couteaux à main et de cutter, pourfendoirs ainsi que pour couteaux de table à lame crantée.
- I –** L'affilatrice a umido tuttofare per coltelli, coltelli cutter, mannaie e anche coltelli seghettati.
- ES –** La afiladora universal para afilar cuchillos, cuchillas de cúter, machetas y cuchillos de mesa con diente de sierra, con sistema de refrigeración por agua.

- D –**
- ⊕ Wassergekühlte Band- und Lamellen-schleifeinrichtung
 - ⊕ Abziehen und Polieren auf der Lamellenbürste
 - ⊕ Umfangreiches Zubehör
 - ⊕ Edelstahlausführung

- GB –**
- ⊕ Water-cooled belt and lamellar grinding wheel
 - ⊕ Finned brush for honing and polishing
 - ⊕ Extensive range of accessories
 - ⊕ Stainless steel design

- F –**
- ⊕ Dispositif d'affûtage à bande et à meule lamellaire, avec refroidissement à l'eau
 - ⊕ Repassage et polissage des lames sur la brosse lamellaire
 - ⊕ Nombreux accessoires
 - ⊕ Construction en acier inoxydable

- I –**
- ⊕ Nastro abrasivo e ruota lamellare raffreddati ad acqua
 - ⊕ Affilare e lucidare sulla ruota lamellare
 - ⊕ Vasta gamma di accessori
 - ⊕ Versione in acciaio inox

- ES –**
- ⊕ Sistema de refrigeración por agua en las cintas esmeriles y laminares
 - ⊕ Affilare e lucidare sulla ruota lamellare
 - ⊕ Amplia gama de accesorios
 - ⊕ Versión en acero inoxidable

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schleifband Korn 120 Grinding belt grit 120 . Bande abrasive grain 120 . Nastro abrasivo grana 120 . Cinta de esmeril grano 120	
960 x 60 mm = 37 ¾" x 2 ½"	9 4401 12
Lamellenschleifscheibe Korn 280 Lamellar grinding wheel grit 280 . Meule lamellaire grain 280 . Disco lamella abrasivo grana 280 . Disco abrasivo de láminas grano 280 . 150 x 65 x 15 mm = 6" x 2 ½" x ½"	9 8300 2421
Lamellenbürste Lamellar buffing wheel . Brosse lamellaire . Spazzola lamellare . Cepillo laminar	
150 x 60 x 15 mm = 6" x 2 1/2" x 1/2"	9 4701 18

SM-160 T

9 8300 004
9 8300 003

1~230V/50/60Hz/0,5kW
3~400V/50Hz/0,7kW

T = 60 cm . B = 61 cm . H = 131 cm
D = 23½" . W = 24" . H = 51½"



D –

- ⊕ Edelstahl
- ⊕ Stauraum z. B. für Kühlmittel

F –

- ⊕ Acier inoxydable
- ⊕ Espace de stockage, par exemple pour le liquide de refroidissement

ES –

- ⊕ Acero inoxidable
- ⊕ Depósito p. ej. para refrigerante

GB –

- ⊕ Stainless steel
- ⊕ Storage space e.g. for cooling water

I –

- ⊕ Acciaio inox
- ⊕ Spazio, ad esempio per il liquido di raffreddamento



SM-160 T, MIT UNIVERSELLEM UNTERTISCH WITH UNIVERSAL BASE FRAME . AVEC TABLE UNIVERSELLE . CON TAVOLO D'APPOGGIO UNIVERSALE . CON SOPORTE MULTIUSOS

9 8302 001

UB3F

T = 29 cm . B = 33 cm . H = 39 cm
D = 11½" . W = 13" . H = 15"

D – Für SM-160: Maschinenmesser Schleifradius 65 bis 240 mm

GB – For SM-160: Machine knives with a grinding radius 2½" up to 9½"

F – Pour SM-160: Rayon d'affûtage pour couteaux de machine : de 65 à 240 mm

I – Per la SM-160: E lame per macchina con raggio di affilatura tra i 65 e i 240 mm

ES – Para SM-160: Cuchillas de máquinas radio 65 hasta 240 mm



9 8311 000

UB3F-XL

T = 33 cm . B = 50 cm . H = 43 cm
D = 13" . W = 19¾" . H = 16¾"

D – Für SM-200: Maschinenmesser Schleifradius 65 bis 380 mm

GB – For SM-200: Machine knives grinding radius 2½" up to 15"

F – Pour SM-200: Rayon d'affûtage pour couteaux de machine : de 65 à 380 mm

I – Per la SM-200: e lame per macchina con raggio di affilatura tra i 65 e i 380 mm

ES – Para SM-200: Cuchillas de máquinas radio 65 hasta 380 mm



UNIVERSAL-BANDSCHLEIFEINRICHTUNG UB3F UNIVERSAL UB3F BELT GRINDING DEVICE . DISPOSITIF D'AFFÛTAGE À BANDE UNIVERSEL UB3F . SUPPORTO UNIVERSALE PER L'AFFILATURA SU NASTRO ABRASIVO UB3F . DISPOSITIVO UNIVERSAL DE RECTIFICADO UB3F

9 8320 005
9 8320 000

universal 3~400V/50Hz/1,3kW
radial 3~400V/50Hz/1,3kW
2.800 1/min
T = 90 cm . B = 81 cm . H = 76 cm
D = 35½" . W = 31½" . H = 30"
98 kg



- D –** Die Profi-Nass-Schleifmaschine für alle gängigen Maschinenmesser und sonstige Schneidwerkzeuge.
- GB –** The professional water-cooled grinding machine for all common machine knives and other cutting tools.
- F –** L'affûteuse à eau des professionnels pour les couteaux de machine les plus courants et pour d'autres outils de coupe.
- I –** L'affilatrice a umido professionale per tutti i comuni coltelli per macchina e altri attrezzi per il taglio.
- ES –** La afiladora profesional con sistema de refrigeración por agua para las cuchillas más habituales y demás herramientas.

- D –**
 - ⊕ Externe Kühlmittleinrichtung
 - ⊕ Winkelgenau, materialgerecht und schnell
 - ⊕ Elektrische Schleifwinkeleinstellung per Fußpedal
 - ⊕ Edelstahlausführung
- I –**
 - ⊕ Impianto di raffreddamento esterno
 - ⊕ Angolo esatto, risparmio di materiale, veloce
 - ⊕ Impostazione dell'angolo di affilatura elettrica tramite pedale
 - ⊕ Versione in acciaio inox

- GB –**
 - ⊕ External coolant unit
 - ⊕ Precision angel, appropriate for the material and fast
 - ⊕ Electrical grinding angle adjustment with foot pedal
 - ⊕ Stainless steel design
- ES –**
 - ⊕ Dispositivo refrigerante externo
 - ⊕ Afilado exacto y rápido con poco desgaste del material
 - ⊕ Ajuste eléctrico del ángulo de afilado por pedal
 - ⊕ Versión en acero inoxidable

- F –**
 - ⊕ Système de refroidissement externe
 - ⊕ À angle précis, ménage la matière, rapide
 - ⊕ Réglage électrique de l'angle d'affûtage par pédale
 - ⊕ Construction en acier inoxydable

Inhalt Content / Contenu / Contenido / Contenido

Schleifband Korn 120 Grinding belt grit 120 .
Bande abrasive grain 120 . Nastro abrasivo grana
120 . Cinta de esmeril grano 120
1250 x 60 mm = 49" x 2 ½" **9 4601 12**
Lamellenbürste Lamellar buffing wheel . Brosse
lamellaire . Spazzola lamellare . Cepillo laminar
200 x 50 x 17 mm = 8" x 2" x ½" **9 4601 18**
Schleifscheibe Korn 120 Grinding wheel grit 120 .
Meules grain 120 . Mola abrasiva grana 120 .
Muela abrasiva grano 120
200 x 60 x 50 mm = 8" x 2 ½" x 2" **9 4601 01**

SM-200 TE

9 8320 004
9 8320 003

universal
radial
T = 83 cm . B = 82 cm . H = 124 cm
D = 32½" . W = 32" . H = 48¾"



- D –**
 - ⊕ Große Wanne mit Ablagemöglichkeit
 - ⊕ Stauraum für Kühlmittleinrichtung
- GB –**
 - ⊕ Large tray providing storage space
 - ⊕ Storage area for cooling water unit.
- F –**
 - ⊕ Grand bac avec possibilité de dépose d'objets
 - ⊕ Espace de stockage pour liquide de refroidissement
- I –**
 - ⊕ Vasca grande con possibilità di appoggio
 - ⊕ Spazio per l'impianto di raffreddamento
- ES –**
 - ⊕ Gran cubeta con utilidad de depósito
 - ⊕ Depósito para unidad de refrigeración

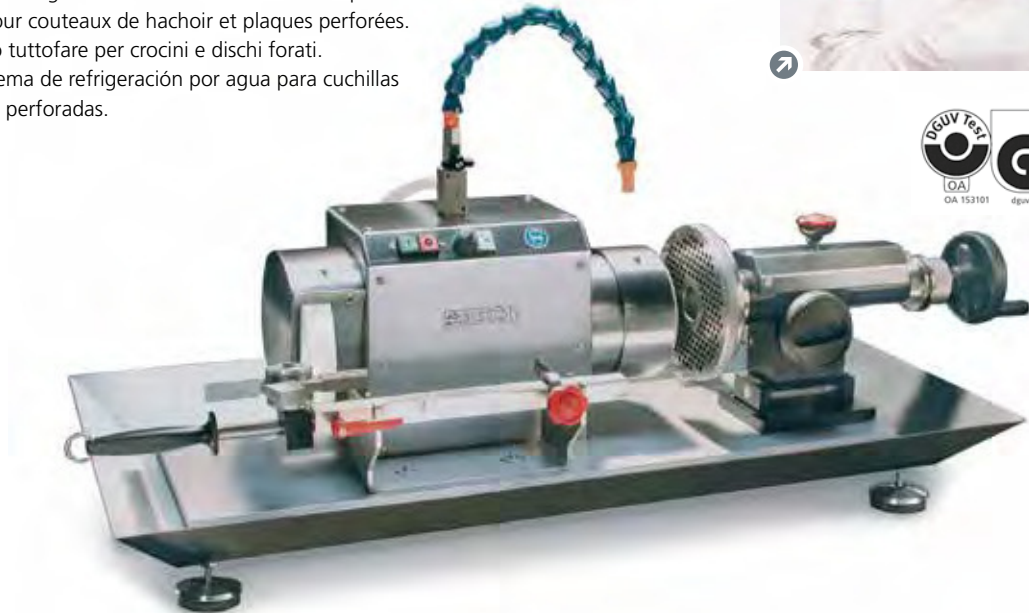


SM-200 TE, MIT UNIVERSELLEM UNTERTISCH WITH UNIVERSAL BASE FRAME . AVEC TABLE UNIVERSELLE . CON TAVOLO D'APPOGGIO UNIVERSALE . CON MESA MULTIUSOS

9 8181 000

3~400V/50Hz/0,84kW
2.850 1/min
T = 96 cm . B = 130 cm . H = 48 cm
D = 37½" . W = 51" . H = 18½"
85 kg

- D** – Die Nass-Schleifmaschine für Kreuzmesser und Lochscheiben.
GB – The water-cooled grinding machine for mincer knives and plates.
F – L'affûteuse à eau pour couteaux de hachoir et plaques perforées.
I – Le affilatrici a umido tuttofare per crocini e dischi forati.
ES – La afiladora con sistema de refrigeración por agua para cuchillas cruciformes y placas perforadas.



- D** –
- ⊕ Präziser Planschliff für Lochscheiben und Kreuzmesser bis 210 mm
 - ⊕ Einstellbarer Hinterschliff mittels universeller Handschleifvorrichtung
 - ⊕ Preiswerte und platzsparende Alternative
 - ⊕ Hohe Schleifleistung durch externe Wasserkühlung
 - ⊕ Edelstahlausführung

- I** –
- ⊕ Affilatura in piano precisa per dischi forati e crocini fino a 210 mm
 - ⊕ Affilatura a spoglia regolabile con un dispositivo manuale universale
 - ⊕ Alternativa conveniente e di minor ingombro
 - ⊕ Elevato rendimento grazie all'impianto esterno di raffreddamento ad acqua
 - ⊕ Versione in acciaio inox

- GB** –
- ⊕ Precise surface grinding for mincer plates and knives up to 8½"
 - ⊕ Adjustable back taper using a universal manual grinding unit
 - ⊕ Cost and space saving alternative
 - ⊕ High grinding capacity due to external coolant device
 - ⊕ Stainless steel design

- ES** –
- ⊕ Rectificado preciso para placas perforadas y cuchillas cruciformes de hasta 210 mm
 - ⊕ Rectificado de ángulo ajustable por medio de un dispositivo para afilar a mano
 - ⊕ Venta josa alternativa, ocupando un mínimo de espacio.
 - ⊕ Alto rendimiento gracias a la unidad de refrigeración
 - ⊕ Versión en acero inoxidable

- F** –
- ⊕ Rectification précise des plaques perforées et couteau hachoir jusqu'à 210 mm
 - ⊕ Détalonnage réglable grâce à une station d'affûtage à main universelle
 - ⊕ Alternative rationnelle en terme de place et de prix
 - ⊕ Grande performance d'affûtage grâce au système de refroidissement externe
 - ⊕ Construction en acier inoxydable

Inhalt Content / Contenu / Contenuto / Contenido

Schleiftopf Korn F46 Cup wheel . Meule boisseau . Mola a tazza per affilatura . Muela forma de copa para afilado 150 x 80 x 50 mm = 6" x 3" x 2"	9 8180 15
Schleifscheibe Korn A46 Grinding wheel grit A46 . Meules grain A46 . Mola abrasiva grana A46 . Muela abrasiva grano A46 200 x 50 mm = 8" x 2"	9 8180 16

KL-205