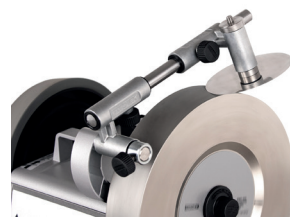


## RBS-140 - Vorrichtung für Rundmesser

### Zubehör für die Tormek T-2 Pro Kitchen Schleifmaschine für Küchenmesser zum Schärfen von Rundmessern.

Vorrichtung für Rundmesser. Gyrosschneider, Dönermesser oder Schawarma-Schneider – wie auch immer Sie es nennen: Es ist an der Zeit, es wieder scharf zu machen! Die RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser ist für die meisten Klingenmodelle elektrischer Messer mit runden Klingen geeignet. Das Zubehör wurde speziell entwickelt und passt nur zur Schleifmaschine Tormek T-2 Pro Kitchen, die eine minimale Menge an Stahl abträgt und Ihnen im Handumdrehen professionell geschärfte Klingen liefert!



### Zubehör für die Tormek T-2 Pro Kitchen Schleifmaschine für Küchenmesser zum Schärfen von Rundmessern.

- Schleift Rundmesserklingen mit einem Durchmesser von ca. 80 - 140 mm.
- Passend für die meisten Lochprofile auf Klingen verschiedener Hersteller.
- Nach dem Zusammenbau schleift sie automatisch, einfach zusammenbauen und die Maschine starten!
- Separates Abziehen entfernt den Grat und poliert die Klinge rasiermesserscharf.

### Schärfen sie ihre eigenen Rundmesser

Mit der RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser müssen Sie Ihre Rundmesserklingen nicht mehr abgeben, um sie professionell schleifen zu lassen. Ihre Messer werden auch nicht mehr so schnell stumpf wie nach dem Schärfen auf einem Wetzstahl, der unterschiedliche Schleifwinkel auf der Klinge liefert. Stattdessen erhalten Sie in kürzester Zeit eine professionell geschliffene Klinge mit dem gleichen Winkel auf der gesamten Klinge. Ihre Rundmesserklingen müssen das Restaurant nie mehr verlassen!

### Klingen die länger halten

Da die RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser zusammen mit der Schleifmaschine Tormek T-2 Pro Kitchen Messerschärfer verwendet wird, wird während des Schleifens nur eine minimale Stahlstärke von Ihren Rundmesserklingen abgetragen. Das führt zu einer längeren Lebensdauer, ist umweltfreundlich und ökonomisch.

### Professionelles Schleifen für schärfste Ergebnisse

Mit der RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser können Sie Ihre Rundmesserklingen kinderleicht selbst wie ein Profi schärfen. Nachdem Sie die Klinge im Zubehör angebracht haben, klappen Sie diese gegen die Schleifscheibe nach unten und schalten die Maschine ein. Das Zubehör ist so konzipiert, dass sich Ihre Rundmesser Klinge selbst gegen die feinkörnige Diamantschleifscheibe dreht und geschliffen wird, ohne dass Sie noch etwas tun müssen. Nach ungefähr einer Minute ist die Klinge fertig geschliffen. Dann montieren Sie die Klinge wieder ab und ziehen sie auf der separaten Kompositscheibe ab. So entfernen Sie den Grat, der sich gebildet hat und polieren die Schneide, so dass sie rasiermesserscharf wird (Schutzhandschuhe tragen!). So einfach es ist, so scharf ist das Ergebnis!