

HP. 1 - Utile per: pescherie, gastronomie, ristoranti ecc.

HP. 1,5 - Utile per: tripperie, macellerie, pescherie, gastronomie, ristoranti ecc.

Costruiti con lame in acciaio inox temperate.
L' affilatura delle lame si ottiene con l' apposito affilatoio in dotazione.

TIPO HP. 1 - TIPO HP. 1,5

MACCHINE A NORME CE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG.		33	33/A
TIPO		HP. 1	HP. 1,5
SPESSORI TAGLIO	mm.	4,25	ca.
	mm.	5,8	ca.
	mm.	7,2	ca.
	mm.	8,4	ca.
	mm.	9,4	ca.
	mm.	11,6	ca.
	mm.	14,4	ca.

MISURE D'INGOMBRO:

LUNGHEZZA	CM.	43	62
ALTEZZA	CM.	42	52
LARGHEZZA	CM.	22	22
PESO	ca. KG.	22	36
POTENZA MOTORE	ca. HP.	1	1,5

Voltaggio trifase o monofase a richiesta.



Fig. 33-33/A



**Machines à couper les tripes,
sèches-calmars ets.
type HP. 1 - HP 1,5**

Très utiles pour: triperies, boucheries, poissonneries, gastronomies, restaurants, ets.
Cette machine comprend des lames en acier trempé inoxydable.
L'aiguisage des lames s'effectue moyennant un affiloir approprié en dotation.

À normes CE

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

FIG.		33	33/A
TYPE		HP. 1	HP. 1,5
EPAISSEURS DE COUPE	mm.	4,25	env.
	mm.	5,8	env.
	mm.	7,2	env.
	mm.	8,4	env.
	mm.	9,4	env.
	mm.	11,6	env.
	mm.	14,4	env.

MESURES D'ENCOMBREMENT:

LONGUEUR	CM.	43	62
HAUTEUR	CM.	42	52
LARGEUR	CM.	22	22
POIDS	env. KG.	22	36
PUISSANCE DU MOTEUR	env. HP.	1	1,5

Sur demande voltage triphasé ou monophasé.



**Tripe-cutlefish octopus cutter etc.
type HP. 1 - HP 1,5**

Indicated for: tripe-shops, butcher's shops, fish-shops, delicatessen restaurants, etc.
Made of hardened stainless steel blades.
Sharpened by a sharpener fitting supplied.

With norms CE

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

FIG.		33	33/A
TYPE		HP. 1	HP. 1,5
CUTTING THICKNESS	mm.	4,25	abt.
	mm.	5,8	abt.
	mm.	7,2	abt.
	mm.	8,4	abt.
	mm.	9,4	abt.
	mm.	11,6	abt.
	mm.	14,4	abt.

OVERALL DIMENSIONS:

LENGTH	CM.	43	62
HEIGHT	CM.	42	52
WIDTH	CM.	22	22
WEIGHT	abt. KG.	22	36
MOTOR POWER	abt. HP.	1	1,5

Three-phase or mono-phase voltage on request.



**Kaldaunen-Tintenfisch-Kalmaren
Schneidemaschinen usw.
typ HP. 1 - HP 1,5**

Nützlich für: Kaldaunengeschäfte, Metzgereien, Fischgeschäfte, Gastronomie, Restaurants usw.
Die Schneidmesser sind aus gehärtetem, rost-freiem Stahl. Ein eigenes Messerschärfgerät wird mitgeliefert.

Mit Normen CE

TECHNISCHE DATEN:

FIG.		33	33/A
TYP		HP. 1	HP. 1,5
DICKE DES SCHNITTES	mm.	4,25	ca.
	mm.	5,8	ca.
	mm.	7,2	ca.
	mm.	8,4	ca.
	mm.	9,4	ca.
	mm.	11,6	ca.
	mm.	14,4	ca.

ABMESSUNGEN:

LÄNGE	CM.	43	62
HÖHE	CM.	42	52
BREITE	CM.	22	22
GEWICHT	ca. KG.	22	36
MOTORSTÄRKE	ca. HP.	1	1,5

Auf Wunsch für Einphasen-oder Dreiphasen-Spannung.



**Cortacallos, sepías y calamares
tipo HP. 1 - HP. 1,5**

Util para: triperías, carnicerías, pescaderías, gastronomías, restaurantes, etc.
Construido con hojas en acero inox templadas.
La afiladura de las hojas se obtiene con adecuada afiladora en dotación.

Con normas CE

CARACTERISTICAS TECNICAS:

FIG.		33	33/A
TIPO		HP. 1	HP. 1,5
ESPESORES CORTE:	mm.	4,25	apx.
	mm.	5,8	apx.
	mm.	7,2	apx.
	mm.	8,4	apx.
	mm.	9,4	apx.
	mm.	11,6	apx.
	mm.	14,4	apx.

MEDIDAS:

LONGITUD	CM.	43	62
ALTURA	CM.	42	52
ANCHURA	CM.	22	22
PESO	KGS.	22	36
POTENCIA MOTOR APROX	HP.	1	1,5

Voltaje trifásico o monofásico a petición.



21040 OGGIONA S. STEFANO (VA) ITALY - Via Ronchetti, 55
Tel. 0331.217.169 - 212.698 - Fax 0331.217.575
<http://www.abo.it> - e-mail: abo@abo.it - exportdepartment@abo.it

Le officine **ABO**
DISTANO 300 metri
dall'uscita del casello CAVARIA
Autostrada Milano-Varese