

Zubehör Stikkenwagen- rollen



Stikkenwagenrollen



[Abb.:1]

[Abb.:2]

[Abb.:3]

Technische Daten:

Stikkenwagenrolle; hitze- und kältebeständig von -50 °C bis +290 °C; ideal für Backöfen und Tiefkühlanlagen; leicht federnde und leise Lauffläche; verlängerte Lebensdauer durch spezielle Laufflächenmischung; alle Metallteile aus laugen- und säurebeständigem Edelstahl; nicht elektrostatisch; Rad Ø 10 cm; Tragfähigkeit 150 kg

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.
Rad mit Metallhülse [Abb.:3]	88 6910
Rad mit 4-Lochbefestigung [Abb.:2]	88 6912
Rad mit 1-Lochbefestigung [Abb.:1]	88 6914

Stikkenwagenrolle „Hard“; hitze- und kältebeständig von -50 °C bis +300 °C; ideal für Backöfen und Tiefkühlanlagen; verlängerte Lebensdauer durch neue Laufflächenmischung und Edelstahlkonstruktion; alle Metallteile aus laugen- und säurebeständigem Edelstahl; nicht elektrostatisch; Rad Ø 10 cm; Tragfähigkeit 150 kg

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.
Rad mit Metallhülse [Abb.:6]	88 6916
Rad mit 4-Lochbefestigung [Abb.:5]	88 6918
Rad mit 1-Lochbefestigung [Abb.:4]	88 6920

Stikkenwagenrollen „Hard“



[Abb.:4]

[Abb.:5]

[Abb.:6]

Durch ihren leichten, ruhigen Lauf und die hohe Lebensdauer sind sie ideal für den täglichen Einsatz in Ihrer Backstube. Die neue Edelstahlkonstruktion macht sie besonders leichtgängig, langlebig, säure- und laugenbeständig.



Fragen Sie Ihren BÄKO-Fachberater!