

NEWROX 

L'affûteuse de couteaux

BK 121

pour une utilisation intensive dans le domaine de la boucherie et dans les ateliers d'affûtage



L'affûtage des couteaux

OPTIMAL · RAPIDE · PROPRE · SÛR

Avec l'affûteuse BK121, vous obtiendrez un tranchant idéal pour vos couteaux avec un maniement des plus simples. Tout le monde peut l'utiliser en toute sécurité. Elle a été conçue en conformité avec les règlements de sécurité en vigueur et vous permettra de réaliser des affûtages d'une grande efficacité. Vos couteaux auront ainsi un tranchant parfait en permanence.

L'EFFICACITÉ POUR RÉDUIRE LES COÛTS!





NEWROX Affûteuse de couteaux

BK 121

La nouvelle affûteuse de couteaux BK 121 renferme toute l'expérience des ingénieurs Newrox dans le domaine de l'affûtage. Elle a été conçue de sorte à répondre durablement aux besoins des secteurs de la boucherie, de la préparation des poissons, des volailles et des légumes ainsi que des ateliers d'affûtage.

FAITS ET ARGUMENTS:

Un corps de meule de qualité supérieure pour affûter de 15 000 à 20 000 couteaux avec une qualité constante.

Supports de couteaux réglables en continu.

Très grande plage d'angles d'affûtage, de 5° à 70°, pour les couteaux et les ciseaux

Une meule à polir pour une finition parfaite de l'affûtage.

Un angle d'affûtage réglable.

Abrasion des lames réduite. D'où des frais d'affûtage réduits et une durée de vie prolongée des couteaux.

Travail propre et hygiénique grâce au dispositif d'aspiration intégré sur lequel pratiquement tous les aspirateurs usuels peuvent se raccorder. La poussière fine produite lors de l'affûtage est ainsi évacuée sans problèmes.

Nettoyage et désinfection faciles du corps de meule en aluminium revêtu de diamant synthétique. Contrairement aux bandes d'affûtage (tissus etc.), aucune graisse ne peut pénétrer dans l'appareil.

Réaffûtage des ciseaux avec l'affûteuse BK 121

S'installe partout, facilement et sans fixations. Peut cependant se fixer sur un plan de travail si nécessaire.

Harmonisation optimale entre la vitesse de rotation et le grain de la meule. Cela permet un affûtage à froid sans utiliser d'eau.

Avec l'affûteuse Newrox BK 121 vous avez tous les atouts en main!

NEWROX

Newrox AG
Hauptstrasse 105
CH-4147 Aesch
Telefon: +41 61 726 62 62
Telefax: +41 61 726 62 60
info@newrox-ag.ch
www.newrox-ag.ch

Caractéristiques techniques:

Type: BK 121
Voltage: 230 V
Poids: 14 kg
Dimensions: h 355 mm x p 310 mm x l 273 mm

