

ZAHND EVO-4

Affûteuse de couteaux manuels



Affûtage sur les disques abrasifs

L'affûteuse de couteaux manuels EVO-4 convient à tous les secteurs, de l'industrie de la viande à la gastronomie (abattoirs, ateliers de découpe, boucheries, charcuteries, traiteurs).

Affûteuse de couteaux extrêmement polyvalente équipée d'une nouvelle technologie d'affûtage, brevetée et qui s'adapte à vos besoins. Vous pouvez réaffûter votre couteau en quelques instants.

Avec l'EVO-4, vous êtes flexibles et vous pouvez adapter simplement et en continu l'angle d'affûtage à vos besoins. Réglez l'angle d'affûtage à votre convenance. Choisissez entre 6° à 50°.

Le démorfilage, polissage donne la touche finale et particulière à votre couteau.

Un dispositif d'aspiration permet de raccorder votre aspirateur directement à l'affûteuse à couteaux. L'aspiration permet d'affûter sans poussière fine tout en respectant les directives de l'hygiène.

Que ce soit des couteaux de désossage, de parage, couteaux cutters – Affûtez tous les couteaux avec l'EVO-4.

L'affûtage de vos couteaux avec les machines ZAHND signifie augmentation de la performance et réduction des coûts. Un produit de qualité, simple d'utilisation et sans danger pour l'utilisateur.



Bloc de réglage angulaire



Dispositif d'aspiration

Caractéristiques techniques

Profondeur : 260 mm
Hauteur : 360 mm
Largeur : 300 mm
Poids : 12 kg

Voltage : 230 V / 110 V

ZAHND
Affûteuses de couteaux

Servante inox réglable

pour station d'affûtage

Outil complémentaire de l'affûteuse, la servante inox permet d'intégrer l'affûteuse, l'aspirateur, l'outillage et le consommables pour une station d'affûtage clés en mains.

Ergonomie

- Hauteur réglable de 85 cm à 95 cm
- Plan inclinable
- Porte coutelière
- Loupe éclairante

Hygiène

- Lavable à grandes eaux
- Connexion de l'aspirateur
- Aération

Sécurité

- Capotage
- Verrouillage

Mobilité

- Roues
- Poignées

Caractéristiques techniques

Profondeur : 505 mm
Hauteur : 111 - 126 cm
Largeur : 506 mm
Poids : 22 kg

