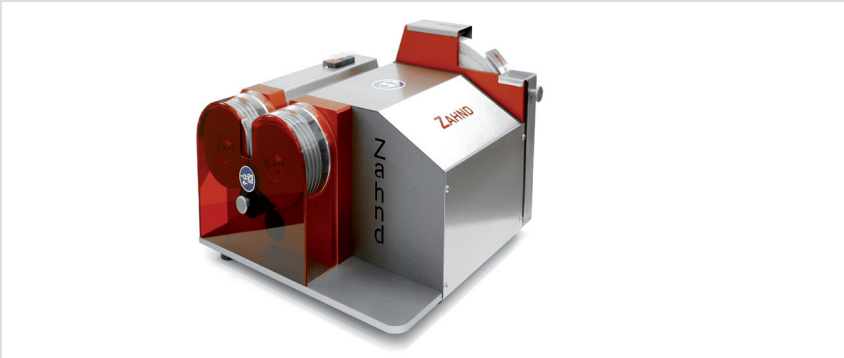


ZAHND FP02

Affûteuse de couteaux manuels



L'affûteuse de couteaux manuels FP02 - Affûteuse industrielle

L'affûteuse de couteaux manuels FP02 convient à tous les secteurs, de l'industrie de la viande à la gastronomie (abattoirs, ateliers de découpe, boucheries, charcuteries, traiteurs).

Les meules hélicoïdales en super abrasif permettent l'affûtage de plus de 15'000 couteaux.

Les couteaux sont affûtés des deux côtés en un seul passage. Performance élevée sans besoin de réajuster les meules abrasives.

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.

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.

Caractéristiques techniques

Profondeur : 350 mm

Hauteur : 260 mm

Largeur : 340 mm

Poids : 22 kg

Voltage : 230 V / 110 V



Affûtage sur meules CBN

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

