

## Fred-E

Affileur de couteaux à main



# Manipulation ultrasimple

Ultra-facile à utiliser dans chaque situation



■ Travailler sans se fatiguer et en toute sécurité



■ Position de travail individuelle

Lors du traitement des aliments, un tranchant de couteau bien affûté est la condition sine qua non pour un travail efficace, sans fatigue et en toute sécurité. À chaque coupe, le couteau perd de son tranchant et s'émousse avec le temps.

Des couteaux constamment aiguisés n'ont pas seulement une grande influence sur la qualité des produits fabriqués. Ils réduisent également les risques d'accident ainsi que les absences du personnel liées à des inflammations dans les bras et les épaules (réduction de jusqu'à 80% des troubles musculosquelettiques (TMS); source: Anago Ltd.)



## ■ Opération

Le Fred-E est extrêmement facile à utiliser. Grâce au mouvement synchronisé des broches croisées, les couteaux peuvent être guidés avec précision et les mauvaises postures sont compensées.

## ■ Design «Hygiénique»

Le noyau bleu est en polyamide de qualité alimentaire et est entièrement fermé. Cela permet de réduire les impuretés et de faciliter l'entretien et le nettoyage.

## ■ Angle de coupe

L'angle d'affûtage du Fred-E est adapté à l'angle d'affûtage des affûteuses de couteaux manuelles KNECHT et constitue ainsi un complément optimal.

## ■ Position de travail

Le Fred-E est disponible en version de table et en version avec manche. Selon les préférences individuelles, il peut être posé sur le plan de travail ou monté sur le poste de travail. La version avec manche peut être placée sous différents angles par rapport à l'utilisateur. L'affileur peut ainsi être adapté à chaque situation de travail et être utilisé confortablement et en toute sécurité aussi bien par les droitiers que pour les gauchers.

## Meilleure qualité

Couteaux constamment affûtés pour optimiser la qualité du produit



■ Design «Hygiénique»



■ Angle d'affûtage optimal

L'affileur Fred-E redresse le fil de la lame grâce à ses deux broches croisées et rétablit ainsi le tranchant initial en une fraction de seconde. L'utilisateur peut ainsi maintenir le tranchant de sa lame pendant une longue période et prolonger considérablement la durée de vie de ses couteaux.

Afin de garantir un maniement confortable lors de l'utilisation, l'affileur peut être placé dans différentes positions de travail par rapport à l'utilisateur.



- 1 Broches d'affilage
- 2 Support (version avec manche et version de table)
- 3 Noyau de l'affileur
- 4 Tapis de silicone

## Fred-E

### Caractéristiques techniques

#### ■ Version de table

|              |            |
|--------------|------------|
| ■ Largeur    | 215 mm     |
| ■ Profondeur | 140 mm     |
| ■ Hauteur    | 230 mm     |
| ■ Poids      | env. 700 g |

#### ■ Version de fixation

|                                                             |                    |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| ■ Largeur                                                   | 140 mm             |
| ■ Profondeur                                                | 115 mm             |
| ■ Hauteur                                                   | 335 mm             |
| ■ Poids (sans support d'appareil   avec support d'appareil) | env. 540 g   700 g |

La machine est conforme aux normes CE de sécurité et de santé et porte le marquage CE.  
Version 2024.05 | Sous réserve de modifications techniques.

