

NEWROX 

Messerschleifmaschine

BK 81

für den Dauereinsatz in der Fleischwirtschaft, Fisch-, Geflügel- und Gemüseverarbeitung



Messerschleifen - Einfach und Genial!

- Durchdachtes Qualitätsprodukt mit verstellbaren Schleifwinkeln
- Einfache Handhabung
- Hygienisch und sauber
- Unfallsicher
- Kostensparend





*Schleifwinkel
sehr einfach
und schnell
verstellbar!*

Typ BK 81

Die Newrox Messerschleifmaschine BK 81 ist das optimale Gerät für den Dauereinsatz in der Fleischwirtschaft, Fisch-, Geflügel- und Gemüseverarbeitung.

Mit dem hochwertigen Schleifkörper können 10'000 – 12'000 Messer in gleichbleibender Qualität geschliffen werden.

Der perfekte Endschliff der Messer erfolgt auf der Polierscheibe.

Beim Schleifen entsteht nur eine geringe Materialabtragung. Dadurch können Sie die Schleifkosten reduzieren und erhalten eine längere Standzeit der Messer.

Ein hygienisches und sauberes Arbeiten wird durch die eingebaute Absaugvorrichtung gewährleistet. Praktisch alle handelsüblichen Staubsauger können an die Absaugvorrichtung angeschlossen werden. Somit kann der beim Schärfen der Messer entstehende Feinstaub abgesaugt werden.

In den aus Aluminium gefertigten Schleifkörper kann im Gegensatz zu Schleifbändern (Gewebe, etc.) kein Fett eindringen. Der Schleifkörper kann dadurch einfach gereinigt und desinfiziert werden und entspricht somit ebenfalls den hygienischen Ansprüchen. Auch das Edelstahlgehäuse garantiert eine einfache Reinigung der Maschine.

Die Newrox BK 81 braucht keine Befestigung und kann überall platziert werden.

Mit der Newrox BK 81 liegt der Erfolg in Ihrer Hand!

Technische Daten:

Typ:	BK 81
Volt:	230 V
Gewicht:	13 kg
Masse:	310 mm x 360 mm x 245 mm

Deutsches Qualitätsprodukt!

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