

NEWROX 

Affûteuse à couteaux

BK 81

pour l'utilisation continue en boucherie et pour la transformation de poissons, volailles et légumes



Affûtage de couteaux - avec simplicité et génie!

- Produit de qualité de bonne conception avec des angles d'aiguisage ajustables
- respect de l'hygiène et propreté
- manipulation simple
- sûre
- économique





Modèle BK 81

L'affûteuse à couteaux Newrox BK 81 est un dispositif optimal pour l'utilisation continue en boucherie et pour la transformation de poissons, volailles et légumes.

Elle permet l'affûtage de 10'000 à 12'000 couteaux à finition constante grâce à ses meules d'excellente qualité.

L'affûtage des couteaux est parfait dans un cycle final réalisé au moyen d'une meule de polissage.

L'affûtage n'enlève qu'une faible quantité de matières, ce qui permet de réduire les coûts d'affûtage et d'augmenter la durée d'utilisation des couteaux.

Le dispositif d'aspiration intégré garantit un travail propre dans le respect des conditions d'hygiène. Presque tous les aspirateurs disponibles dans le commerce peuvent être montés sur la disposition d'aspiration en vue d'aspirer les poussières fines produites lors de l'aiguisage des couteaux.

À la différence des bandes d'affûtage (tissu, etc), les meules en aluminium empêchent toute pénétration de graisse. Leur conception en aluminium permet également un nettoyage et une désinfection aisés afin de répondre aux exigences en matière d'hygiène. Le boîtier en acier inoxydable garantit également un nettoyage facile de la machine.

L'affûteuse à couteaux Newrox BK 81 se place partout et ne nécessite aucune fixation.

Avec Newrox BK 81, la réussite est à portée de main!

Caractéristiques techniques:

Modèle:	BK 81
Tension:	230 V
Poids:	13 kg
Dimensions:	310 mm x 360 mm x 245 mm

Produit de qualité, fabriqué en Allemagne!

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