

NEWROX 

Die Messerschleifmaschine  
für die Gastronomie

**BK 91**



## Messerschleifen- Einfach, Sicher, Wirkungsvoll!

- **Einfach:** weil auch ohne jegliche Erfahrung ein perfekter Schliff erzielt wird.
- **Sicher:** weil sie vorschriftsmässig konstruiert ist.
- **Wirkungsvoll:** weil jeder Anwender in wenigen Augenblicken seine Messer schleifen kann und diese durch die stets konstante Klingenschärfe immer in optimalem Zustand sind.
- **Ein durchdachtes Qualitätsprodukt!**



Typ BK 91

Die Newrox Messerschleifmaschine BK 91 ist das optimale Gerät für den Einsatz in der Gastronomie.

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 Schärpen 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 91 braucht keine Befestigung und kann überall platziert werden.

**Mit der Newrox BK 91 liegt der Erfolg in Ihrer Hand!**

#### Technische Daten:

Typ:	BK 91
Volt:	230 V
Gewicht:	11,5 kg
Masse:	H 260 mm x T 245 mm x B 320 mm

**Deutsches Qualitätsprodukt!**



*Schleifwinkel  
sehr einfach  
und schnell  
verstellbar!*

**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