



L'affûtage des couteaux - Facile, sûr, efficace!

- **Facile:** car vous obtiendrez un affûtage parfait même si vous êtes inexpérimenté dans ce domaine.
 - **Sûr:** car la machine est construite en conformité avec les règlements en vigueur.
 - **Efficace:** car tout utilisateur peut affûter ses couteaux en quelques instants et que ceux-ci restent toujours dans l'état optimal en conservant leur tranchant en permanence.
- **bien conçu, produit de qualité!**



*Angle d'aiguisage
facilement et
rapidement
réglable!*

Modèle BK 92

L'affûteuse à couteaux Newrox BK 92 est un dispositif optimal pour l'utilisation en gastronomie.

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

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 le dispositif 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 92 se place partout et ne nécessite aucune fixation.

Avec Newrox BK 92, la réussite est à portée de main!

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

Caractéristiques techniques:

Modèle: BK 92
Tension: 230 V
Poids: 9,5 kg
Dimensions: 230 mm x 230 mm x 270 mm

Produit de qualité, fabriqué en Allemagne!

