

FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **Affûteuse NEWROX BK81**Code Bobet : **17294**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

- 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 10000 à 12000 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.
- Les angles d'aiguisage ajustables sont facilement et rapidement réglables.
- 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.
- A 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.
- L'affûteuse est livrée avec une pierre grise qui sert à nettoyer le feutre lorsque l'opérateur pense que le polissage n'est pas optimal.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Tension : 230 V
- Poids : 13 kg
- Dimensions : 310 x 360 x 245 mm

PIÈCES DÉTACHÉES :

- Pâte d'affûtage pour feutre (code 9077)
- Feutre à polir : D.180 mm (code 17607)
- Disque (code 16782)

- Courroie crantée N°106 (code 23986)

NORMES :

Conforme à :

- Directive machine 2006/42/CE
- Directive CEM 2004/108/CE

Conforme aux normes :

- EN 12100-2013
- EN 13854 - 2020
- EN 60204-1 - 2019
- EN 14118 - 2018

