

# HES-3 Ergo Steel III

*La prossima generazione dell'innovazione nel mantenimento del coltello*

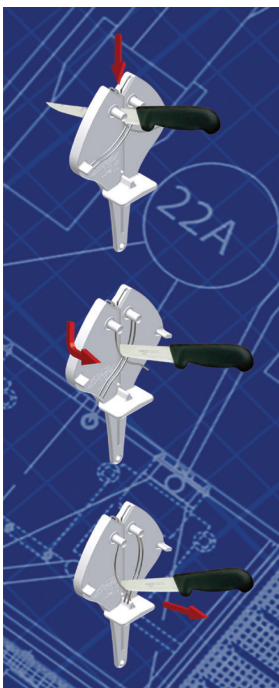


**ERGO**  
STEEL III  
EDGE MAINTENANCE TOOL

**PRIME**Edge®  
COZZINI CUTTING EDGES  
AND SHARPENING SOLUTIONS

## ERGO STEEL III

- Affilatura perfetta in pochi secondi.
- Affila simultaneamente entrambi i lati della lama.
- Raddrizza e prolunga la vita utile dei coltelli a mano.
- Ideale per tutti i tipi di coltelli, grandi e piccoli.
- La protezione di sicurezza permette un comodo e sicuro uso, sia con la mano destra che con la sinistra.
- Il supporto in acciaio inossidabile permette un istantaneo montaggio sul banco.
- Il meccanismo a molla è completamente chiuso.
- Facile manutenzione e pulizia.
- Certificato USDA e CE.



REV 05/02/2016

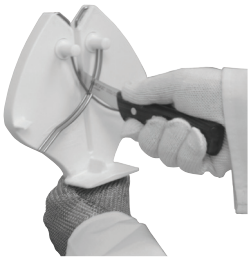
**PRIME**Edge®  
COZZINI CUTTING EDGES  
AND SHARPENING SOLUTIONS

877-322-EDGE(3343) • [primedge.com](http://primedge.com) • [sales@primedge.com](mailto:sales@primedge.com) • Fax:224-265-6638

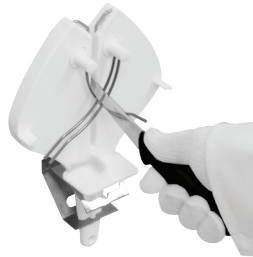
# HES-3 Ergo Steel III

Che lavoriate carne di pollo, manzo, maiale o pesce, mantenere affilati i coltelli è essenziale per la catena di lavorazione. Con l'uso, i coltelli perdono l'affilatura. Ergo Steel III **PRIME**edge è un modo facile e veloce per raddrizzare e affilare le lame dei coltelli per ottenere prestazioni di taglio come quelle di un rasoio. Ergo Steel III è un utile di mantenimento dell'affilatura usato in fase di produzione. Durante la giornata, man mano che un coltello perde capacità di taglio, l'operatore potrà far scorrere la lama attraverso le eccezionali barre tensione a molla di Ergo Steel, affilandola in pochi secondi. Ergo Steel III è composto da una coppia di barre girevoli e temprate in acciaio inox indurito su una base di polipropilene stampato compatibile con gli alimenti. Sotto ciascuna barra girevole, meccanismi a molla completamente racchiusi garantiscono un angolo per affilatura e una tensione perfetta tra il filo del coltello e le barre in acciaio inox. Entrambi i lati della lama vengono raddrizzati simultaneamente, assicurando un filo perfetto in pochi secondi.

L'utilizzo non richiede addestramento. La maniglia opzionale (HES-3B) dell'Ergo Steel III può essere facilmente posizionata nel supporto in acciaio inossidabile per l'utilizzo sul banco di lavoro e impugnata in modo comodo e sicuro sia con la mano destra che con la mano sinistra.



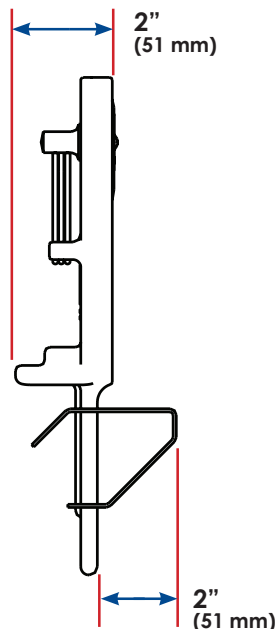
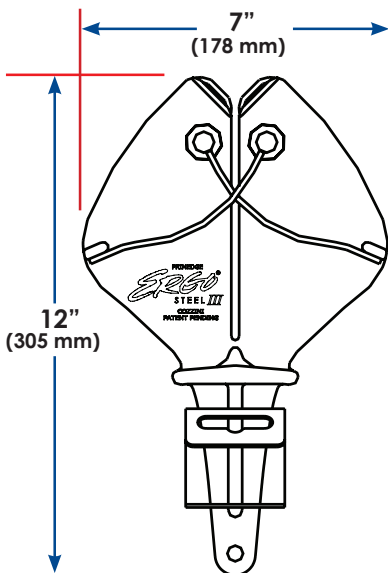
Uso del manico per destri e mancini



Supporto installato per uso ad altezza banco di taglio



Supporto installato per uso ad altezza superiore al banco di taglio



Disponibile in bianco, giallo e blu

Color	PRIMEedge Part No.
Bianco	HES-3
Giallo	HES-3AM
Blu	HES-3BL

**PRIME**edge®  
COZZINI CUTTING EDGES  
AND SHARPENING SOLUTIONS

877-322-EDGE(3343) • primedge.com • sales@primedge.com • Fax:224-265-6638

PRIMEedge, Inc. • Cutting Edges • Knife Sharpening Systems • Edge Maintenance Tools • Professional Sharpening Services  
Circular Blade & Grinder Plate Sharpeners • Grinder Plates, Knives & Accessories • Sanitizer/Bacteria Reduction Washing Systems