

Lucidatrice HG4S-B

The finishing touch



**Ruote della
tamponatrice**



Dresser assembly

COZZINIPRIME**Edge**
CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS

Lucidatrice HG4S-B

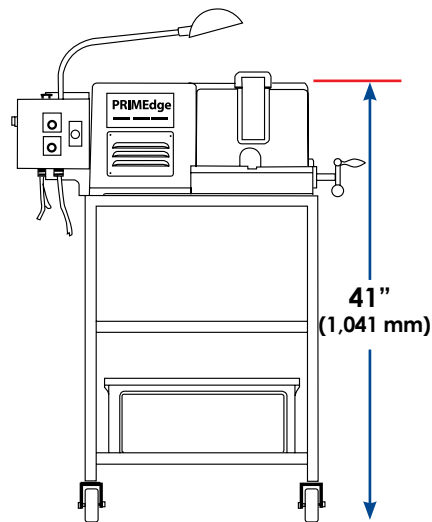
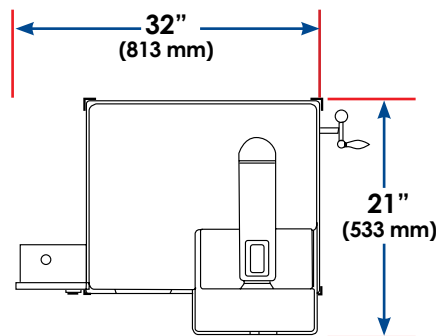
- Lucida e rimuove simultaneamente in pochi secondi i segni della molatura da entrambi i lati di una lama.
- Lucida lame fino a 10" (254 mm) di lunghezza.
- Lame lisce e ben lucidate permettono di aumentare la produttività riducendo la frizione per estrarre il coltello del prodotto, rendendo più facile il taglio e incrementando la produzione.
- Approvato CE.

Lucidatrice HG4S-B

Unità di complemento per qualsiasi sistema di affilatura **PRIME**Edge, la Lucidatrice HG4S-B permette di ottenere lame lisce e lucide in ogni occasione.

Le mole di lucidatura di Ø4" (102 mm) eliminano i segni della molatura producendo una superficie liscia e lucida. In una linea di lavorazione della carne, avere coltelli lucidi e lisci incrementa la produttività riducendo la frizione della lama e l'affaticamento gomito/polso dell'operatore.

La Lucidatrice si compone di un corpo in alluminio fuso contenuto all'interno di una copertura in fibra di vetro durevole e facile da pulire. Il design ergonomico della Lucidatrice dà all'operatore comfort e sicurezza. Una lampada girevole e regolabile può essere orientata in posizioni diverse per una ottima visibilità durante la lucidatura delle lame. Ogni unità è dotata di un carrello che permette un facile trasporto.



Lucidatrice HG4S-B			
Tensione	Frequenza	HP	kW
115 V	50 o 60 Hz	.5	.37
220 V			

COZZINIPRIMEEdge
CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS

877-322-EDGE(3343) • primedge.com • sales@primedge.com • Fax:773-478-6940

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