

POLERKA HG4S-B



POLERKA HG4S-B

COZZINIPRIME**Edge**
CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS



Tarcze polerują ce

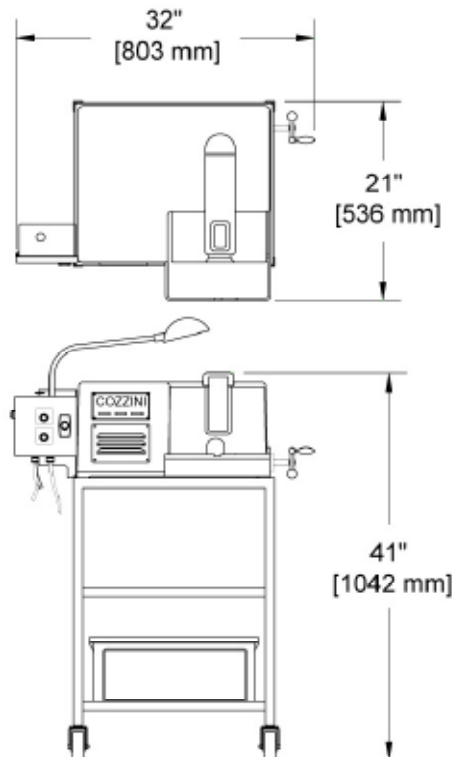
- W ciągu kilku sekund poleruje i wygładza ślady szlifowania po obu stronach ostrza jednocześnie.
- Poleruje ostrza o długości do 254 mm.
- Gładkie ostrze podnosi wydajność pracy ponieważ nóż nie „szarpie” produktu, czyniąc operację łatwiejszą.
- Spełnia wszelkie wymagania Unii Europejskiej.

POLERKA HG4S-B

Polerka HG4S-B to urządzenie uzupełniające do systemu ostrzącego firmy Cozzini. Pozwala uzyskać gładkie i wypolerowane ostrze każdego noża.

Tarcze polerujące o średnicy 102 mm eliminują ślady szlifowania i dają gładkie wypolerowane powierzchnie. W przetwórstwie mięsnym, wypolerowane ostrza podnoszą wydajność pracy ponieważ zmniejszają tarcie noża i tym samym oszczędzają ramiona/nadgarstki operatora.

Polerka składa się z aluminiowej obudowy oraz trwałej, łatwej do utrzymania w czystości pokrywy z włókna szklanego. Ergonomicznie zaprojektowane urządzenie zapewnia operatorowi wygodną i bezpieczną obsługę. Regulowana lampka na elastycznym wysięgniku, którą można ustawić w dowolnej pozycji, pozwala oświetlić przestrzeń roboczą. Każda polerka HG4S-B jest wyposażona w wózek.



POLERKA HG4S-B			
Napięcie	Częstotliwość	HP	kW
115 V	50 lub 60 Hz	0.5	0.37
220 V			