

Affûteuse de Couteaux HE1.5

HE1.5 - Affûteuse compacte Tout-en-un



Idéale pour les petits ateliers de transformation de la viande

Un couteau bien aiguisé = productivité, rendement et sécurité accrus

- Appareil tout-en-un avec pierres d'affûtage.
- Permet d'aiguiser jusqu'à 100 couteaux par jour.
- Affûte les lames jusqu'à 350 mm de long.
- Nécessite peu d'entretien.
- Aucune formation nécessaire.
- La conception originale en forme de spirale des pierres d'affûtage/afilage garantit des tranchants aiguisés, homogènes et réguliers.
- Homologuée CE.

EN OPTION

- Position affûtage de ciseaux
- Collecteur de poussières résiduelles
- Chariot

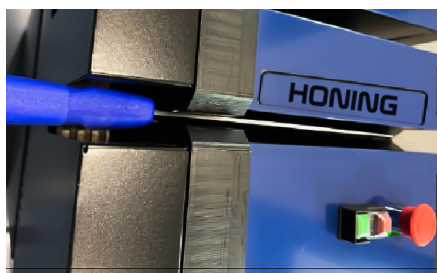


REV 01/01/2025

Affûteuse de couteaux HE1.5



POSITION MEULAGE



POSITION AFFÛTAGE



**AIGUISAGE DE CISEAUX
(en option)**

Idéale pour les petits ateliers de transformation de la viande, les cuisines centrales et les boucheries ou sites de découpes, l'affûteuse de couteaux PRIMEdge HE1.5 redonne à vos couteaux toutes leurs performances en proposant des positions affûtage, affilage séparées dans un appareil compact.

Les pierres d'affûtage et d'affilage à revêtement spécial diamant permettent de réaliser facilement et rapidement un tranchant biseauté sur les deux côtés de la lame en même temps.

Légère et compacte, la HE1.5 saura trouver sa place à tous les postes de travail. La HE1.5 peut se poser sur un plan de travail ou bien sur un chariot à roulettes en option pour plus de mobilité.

Pour un tranchant toujours précis, faites confiance à la technologie éprouvée de l'affûteuse HE1.5 PRIMEdge.

Caractéristiques	HE1.5	Aspirateur (en option)
Alimentation	0,37 Kw	1,3 Kw
Tension	220 V/50 hertz	220 V/50 Hz
Poids	50 Kgs	6 Kgs
Dimensions de la machine	500 x 440 x 460 mm	6,5 Kgs
Dimensions du chariot (en option)	500 x 450 x 770 mm	
Pierres d'affûtage	90 mm	
Pierres d'affûtage	90 mm	
Pierres à aiguiser pour ciseaux	90 mm	