

AFFUTEUSE, MODELE CKG

AFFUTEUSE POUR COUTEAUX CIRCULAIRES

Urschel offre diverses affûteuses afin de prolonger la durée de vie des couteaux et de réaliser des économies. Chaque affûteuse correspond à certains types de couteaux. Les clients décident souvent d'avoir plusieurs affûteuses en fonction des différentes tailles de couteaux afin d'accélérer le processus d'affûtage.

L'affûteuse modèle CKG est spécialement conçue pour le redimensionnement des couteaux circulaires des machines Urschel. Le modèle CKG affûte les couteaux de 76,2, 88,9, 101,6 et 127 mm (de diamètre avec des arêtes standard (sans dentelure), avec dentelure et scalloped, ainsi que les couteaux biseautés des deux côtés et les couteaux à double biseau à usage intensif.



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le couteau à affûter est maintenu dans un moyeu et un moteur le fait tourner. En tournant, le couteau entraîne la meule circulaire contre un bord du couteau. Au fur et à mesure que le couteau est affûté, des bavures se forment sur le bord du couteau. La bavure formée par l'affûtage est repoussée par un galet vers la meule. Cette méthode d'affûtage élimine un minimum de métal et maximise la durée de vie du couteau. Les couteaux émoussés peuvent être aiguisés plusieurs fois à l'aide de cette machine afin d'atteindre un tranchant identique aux couteaux neufs. La profondeur des dents est préservée durant toute la durée de vie du couteau.

Plusieurs minutes sont nécessaires pour passer de l'affûtage d'un type de couteau à un autre. Dans les usines où il est nécessaire d'affûter de nombreuses tailles de couteaux, il est conseillé d'utiliser plusieurs machines.

SPECIFICATIONS

Les dimensions et le poids peuvent varier en fonction de la configuration de la machine.

Longueur : 394 mm
Largeur : 330 mm
Hauteur : 254 mm
Poids net : 25 kg
Moteur : 1/6 CV (.13 kW)



NOUS VOUS INVITONS A TESTER VOS PRODUITS

Contactez votre représentant Urschel pour fixer un rendez-vous et effectuer les tests sans frais ni obligation de votre part. www.urschel.com.



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

fr.urschel.com | ✉ france@urschel.com