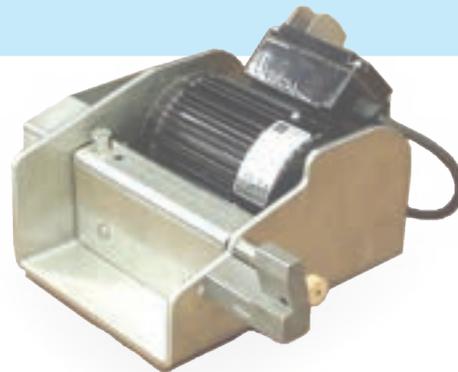


AFFUTEUSE, MODELE JKH

AFFUTEUSE POUR COUTEAUX JULIENNE

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 Urschel modèle JKH, est conçue pour affûter les couteaux trancheurs et les lames julienne des couteaux julienne espacés d'au moins 19 mm et utilisés sur les modèles Translicer®.



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

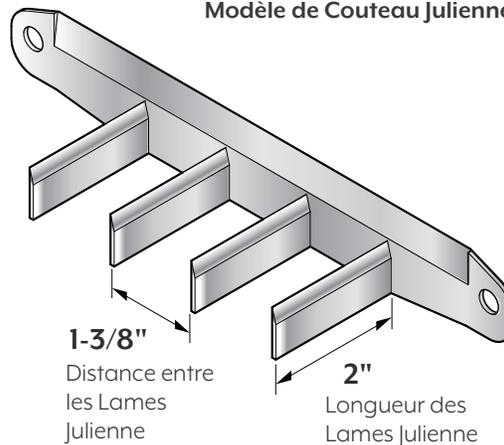
Le couteau à affûter est maintenu fermement avec le dos du couteau contre le support. L'arête tranchante du couteau est affûtée d'un geste régulier et rapide d'un côté à l'autre tout en l'appuyant légèrement contre la meule. Les lames julienne des couteaux sont affûtées en positionnant successivement chaque section contre le support et en contact avec la meule grâce à un mouvement rapide de va et vient comme précédemment.

SPECIFICATIONS

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

Longueur : 305 mm
Largeur : 280 mm
Hauteur : 178 mm
Poids net : 11 kg
Moteur : 1/6 CV (.13 kW)

Modèle de Couteau Julienne



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