

LUCIDATRICE HG4S-B



PRIMEEdge®
COZZINI CUTTING EDGES
AND SHARPENING SOLUTIONS



Ruote della
tamponatrice

LUCIDATRICE HG4S-B

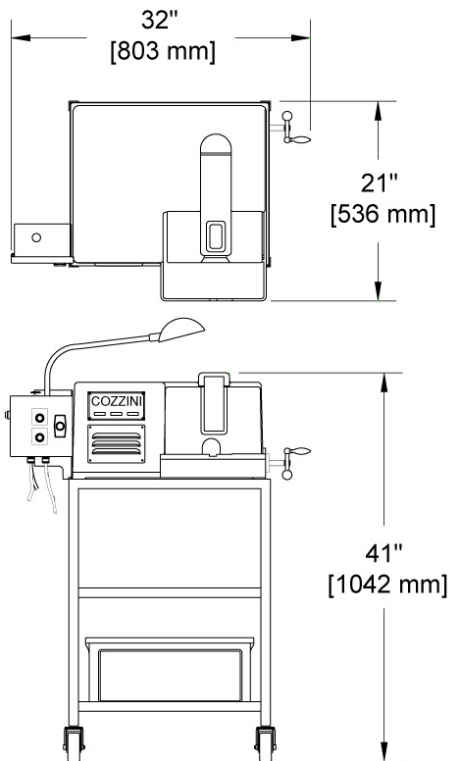
- Lucida e rimuove simultaneamente in pochi secondi i segni della molatura da entrambi i lati di una lama.
- Lucida lame fino a 10" (254 mm) di lunghezza.
- Lame lisce e ben lucidate permettono di aumentare la produttività riducendo la frizione per estrarre il coltello del prodotto, rendendo più facile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

LUCIDATRICE HG4S-B

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

Le mole di lucidatura di $\varnothing 4"$ (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			

10/05 IT

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.
4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

COZZINIGROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM