

POLERKA HG4S-B



PRIMEEdge®
COZZINI CUTTING EDGES
AND SHARPENING SOLUTIONS



Tarcze polerujące

POLERKA HG4S-B

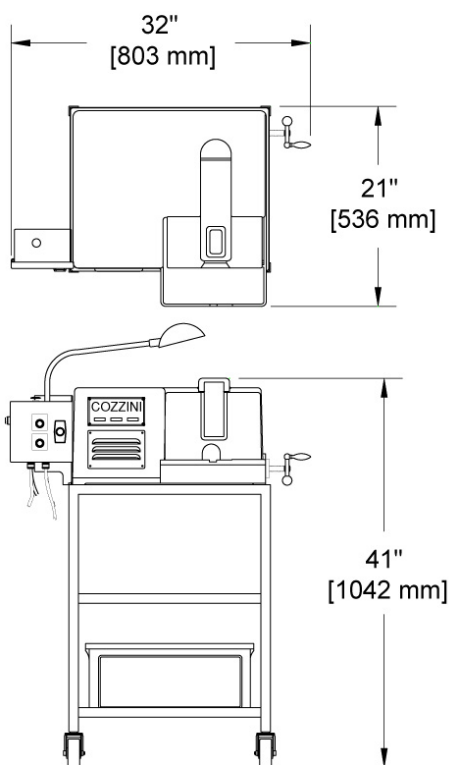
- W ciągu kilku sekund poleruje i wygładza ślady szlifowania po obu stronach ostrza jednocześnie.
- Poleruje ostrza o długości do 254 mm.
- Gładkie ostrze podnosi wydajność pracy ponieważ nóż nie „szarpie” produktu, czyniąc operację łatwiejszą.
- Spełnia wszelkie wymogi Unii Europejskiej.

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			

10/05 PL

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