

NEWROX 

L'affûteuse de couteaux  
pour les spécialistes de la boucherie et de la restauration

**BK 91**



## L'affûtage des couteaux FACILE · SÛR · ÉCONOMIQUE

L'utilisation de l'affûteuse BK 91 est très simple et d'une grande sûreté. Elle a été construite en conformité avec les règlements de sécurité en vigueur et permet de réaliser des affûtages d'une grande efficacité. Vos couteaux auront ainsi un tranchant optimal en permanence.

**PETITS PRIX – GRANDES PERFORMANCES!**

NEWROX 

L'affûteuse idéale pour une utilisation efficace dans le rayon boucherie des supermarchés, dans les boucheries artisanales, les cantines, les traiteurs ou dans la restauration.

#### FAITS ET ARGUMENTS:

Un corps de meule de qualité supérieure pour affûter de 10 000 à 12 000 couteaux avec une qualité constante.

Une meule à polir pour une finition parfaite de l'affûtage.

Un angle d'affûtage réglable.

Abrasion des lames réduite. D'où des frais d'affûtage réduits et une durée de vie prolongée des couteaux.

Travail propre et hygiénique grâce au dispositif d'aspiration intégré sur lequel pratiquement tous les aspirateurs usuels peuvent se raccorder. La poussière fine produite lors de l'affûtage est ainsi évacuée sans problèmes.

Nettoyage et désinfection faciles du corps de meule en aluminium revêtu de diamant synthétique. Contrairement aux bandes d'affûtage (tissus etc.), aucune graisse ne peut pénétrer dans l'appareil.

S'installe partout, facilement et sans fixations.

**Avec l'affûteuse Newrox BK 91 vous avez tous les atouts en main!**

#### Caractéristiques techniques:

Type:	BK 91
Voltage:	230 V
Poids:	11,5 kg
Dimensions:	h 260 mm x p 245 mm x l 320 mm



# NEWROX

Newrox AG  
Hauptstrasse 105  
CH-4147 Aesch  
Telefon: +41 61 726 62 62  
Telefax: +41 61 726 62 60  
info@newrox-ag.ch  
www.newrox-ag.ch