

Die Messerschleifmaschine **BK 81 / BK 81 s**

für den Dauereinsatz in der Fleischwirtschaft, Fisch-, Geflügel- und Gemüseverarbeitung





Messerschleifen

EINFACH • SICHER• KOSTENSPAREND

Die BK 81 ist für jedermann einfach und sicher in der Anwendung. Sie wurde gemäss den geltenden Sicherheitsvorschriften konstruiert und erzielt wirkungsvoll top Schleifresultate. So haben Ihre Messer stets eine konstante Klingenschärfe.

EIN DURCHDACHTES QUALITÄTSPRODUKT!



Telefon: +41 61 726 62 62

Telefax: +41 61 726 62 60

info@newrox-ag.ch www.newrox-ag.ch

NEWROX Messerschleifmaschine

BK 81

Die optimale Schleifmaschine für den **Dauereinsatz** in der Fleischwirtschaft, Fisch-, Geflügel- und Gemüseverarbeitung sowie in Schleifereien.

FAKTEN UND ARGUMENTE:

Gleichbleibende Qualität bei ca. 10'000 bis 12'000 geschliffenen Messern dank hochwertiger Schleifkörper.

Polierscheibe für den perfekten Endschliff.

Verstellbare Schleifwinkel.

Geringe Materialabtragung. Das reduziert die Schleifkosten und sorgt für eine längere Standzeit der Messer.

Hygienisches und sauberes Arbeiten durch eingebaute Absaugvorrichtung auf die praktisch jeder handelsübliche Staubsauger passt. Der beim Schleifen entstehende Feinstaub wird so problemlos abgesaugt.

Einfache Reinigung und Desinfizierung der aus Aluminium gefertigten und mit Kunstdiamant belegten Schleifkörper. Im Gegensatz zu Schleifbändern (Gewebe etc.) kann kein Fett eindringen.

Nachschleifen von Scheren mit der BK 81 S

Ohne Befestigung einfach und unkompliziert überall platzierbar.

Mit der Newrox BK 81 / BK 81 S liegt der Erfolg in Ihrer Hand!

Technische Daten:

Typ: BK 81 / BK 81 S

Volt: 230 V Gewicht: 13 kg

Masse: H 310 mm x T 360 mm x B 245 mm



