

NEWROX 

Die Messerschleifmaschine
für den Fleischerei- und Gastronomiebetrieb

BK 91



Messerschleifen

EINFACH · SICHER · WIRKUNGSVOLL!

Die BK 91 Schleifmaschine 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.

KLEINER PREIS - GROSSE LEISTUNG!





Die optimale Schleifmaschine für den effizienten Einsatz in Fleischabteilungen von Supermärkten, in Metzgereien, Kantinen, im Catering oder in der Gastronomie.

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.

Ohne Befestigung einfach und unkompliziert überall platzierbar.

Mit der Newrox BK 91 liegt der Erfolg in Ihrer Hand!

Technische Daten:

Typ:	BK 91
Volt:	230 V
Gewicht:	11,5 kg
Masse:	H 260 mm x T 245 mm x B 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