

NYHET

DIAMANTKNIVSLIPER FOR DET PROFESJONELLE KJØKKEN

Med over 40 års erfaring har svenske Tormek nå utviklet en knivslipemaskin spesielt laget for det profesjonelle kjøkkens krav til ytelse. Den er en videreutvikling av diamantbrynet og gir deg raskt en profesjonell sliping, akkurat når du trenger det!

7 ÅRS
GARANTI

- ✓ Diamantskive for optimal sliping
- ✓ Solid håndtak gjør den svært mobil
- ✓ Composite skive for enkel og effektiv polering av eggen
- ✓ Ingen risiko for overoppheting av stål
- ✓ Sliper ikke mer stål enn nødvendig
- ✓ Magnet som fanger opp stålpartikler
- ✓ Rask sliping, noen få minutter er nok!
- ✓ Justerbar slipevinkel
- ✓ Meget stillegående



"Tormek gir bedre resultat enn om du sender kniver til sliping - men viktigst av alt, skarpe kniver hele tiden!"

Hakan Matseus (Chef AG, Stockholm)



Justerbar slipevinkel etter type kniv/egg.



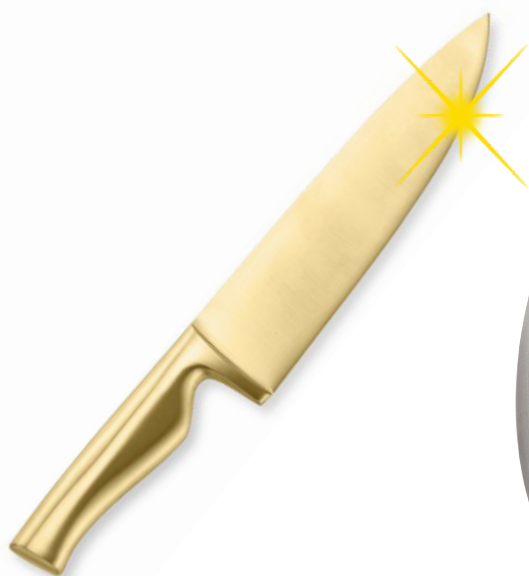
Integrert poleringsmiddel i skiven fjerner ræggen.



Finkornet diamantskive optimalisert for å gi høy skarphet uten å fjerne unødvendig mye stål.

TORMEK® T-2

OPPÅ ET MER EFFEKTIVT KJØKKEN- MED SKARPE KNIVER!



SPØRSMÅL OG SVAR

Trengs det mye øvelse for å bruke Tormek T-2?

Nei, den er bygget for at alle på kjøkkenet kan lære seg maskinen raskt.

Hvor lang tid tar det?

Hvis du skal slipe kniven til samme slipevinkel som før (anbefales), tar det noen minutter. Dette er inkludert honing og polering.

Hvorfor gjør Tormek knivene skarpe lenger?

Langvarig skarpet er takket være presis sliping uten at unødvendig stål går tapt.

Er det fare for at stålet varmes opp og skades?

Konvensjonelle slipemaskiner har ofte slipebelter med høy hastighet som genererer mye varme. Tormek T-2, derimot, har en saktegående diamantskive som er skånsom mot stålet. Det er dermed liten risiko for overopphetet stål ved bruk av Tormek T-2!

Hvor store kniver kan slipes?

Bredde: 14- 60 mm, tykkelse: max. 3,5 mm

Mål: Bredde 240 mm, dybde 210 mm, høyde 285 mm. Vekt maskin: 6,3 kg Slipe hjul: Tormek Diamond Wheel Fine DWF-200, \varnothing 200 x 40 mm, 120 o / min. Dreiemoment på 8,4 Nm.

Bryn plate: \varnothing 160 x 30 mm Ramme: Slitesterk ABS plast, en brikke topp i sink

Motor: Single-fase industriell motor 120 W (input) 230 V, 50 Hz Effekt 30 min / t. Vedlikehold. Lavt støynivå, 54 dB.> 10 000 timer. Hovedakselen av rustfritt stål.



Horeka AS
Lyseveien 16
Sundvolden Næringspark
Telefon: 93 00 83 75
Epost: post@rico.no