

ZAHND

Affûteuse à couteaux



Type EVO-4

L'affûtage modulable des couteaux

- Maniement simple et sûr
- Angle d'affûtage 24° - 40°
- Nombreuses possibilités d'application

ZAHND Affûteuse à couteaux

Type EVO-4

Une nouvelle technologie qui s'adapte à vos besoins.

L'affûteuse de couteaux s'adresse plus particulièrement à ceux qui travaillent dans les secteurs de la gastronomie, la boucherie, la transformation des légumes, du poisson et de la chasse et plus généralement à tous ceux qui apprécient un couteau bien affûté.

L'affûteuse de couteaux ZAHND EVO-4 est une innovation qui vous offre de nombreuses possibilités d'utilisation.



Vous pouvez réaffûter votre couteau en quelques instants. Avec l'EVO-4, vous êtes flexibles et vous pouvez adapter simplement et en continu l'angle d'affûtage à vos besoins. Choisissez entre 24° à 40°. De manière analogue, vous pouvez également déterminer la grosseur du grain des meules d'affûtage de 120 (grossier) à 220 (fin) et l'adapter ainsi à vos couteaux.



Le disque à polir donne la touche finale et particulière à votre couteau.

L'aspiration permet d'aiguiser presque sans poussière fine tout en respectant les directives de l'hygiène. Vous pouvez raccorder votre aspirateur directement à l'affûteuse à couteaux.



L'affûteuse à couteaux EVO-4 de ZAHND est compact avec un poids de seulement 12 kg et se laisse installer n'importe où sans être fixée.

L'affûtage à vos couteaux avec les machines ZAHND signifie augmentation de la performance et réduction des coûts.

Un produit de qualité, simple d'utilisation et sans danger pour l'utilisateur.

L'affûtage modulable des couteaux - sûr, simple et économique.

Données techniques :

Modèle :	EVO-4
Poids :	12 kg
Voltage :	230 V
Dimensions :	260 mm x 300 mm x 360 mm

Produit de qualité, fabriqué en Suisse

Zahnd affûteuse à couteaux Type EVO-4

FIABLE

- Sûre et facile d'utilisation
- Aucun danger de blessure
- Aucun spécialiste nécessaire

RAPIDE

- Le couteau est aiguisé en quelques instants
- Facilité d'utilisation acquise en très peu de temps
- Aucun ajustage de corps aiguiser nécessaire
- choisissez l'angle d'affûtage de 24° - 40°
- choisissez la taille du grain de meules d'affûtage de 120 - 220

PROPRE

- La buse d'aspiration permet d'aiguiser avec très peu poussière fine
- Aucune nécessité de masque anti-poussière
- Nettoyage simplifié de la machine avec très peu de manipulation

ECONOMIQUE

- Réduction de prix pour l'aiguisage des couteaux
- L'usure du couteau pendant l'affûtage est faible
- Temps d'aiguisage minimal
- La machine se laisse installer n'importe où sans être fixée

Instructions d'affûtage

Avant l'aiguisage nettoyer le couteau - après l'aiguisage nettoyer et désinfecter le couteau.

Veillez à la hauteur de travail idéal.



1. Ajustez l'angle d'affûtage souhaité.
2. Placez votre couteau aussi proche que possible de la poignée sur le guidage de couteau (le guidage de couteau est magnétique).
3. Maintenir le dos de la lame en position horizontale
4. Pressez la lame vers le bas en exerçant une légère pression et tirez simultanément le long du disque d'affûtage.
5. Afin d'obtenir l'arrondi voulu de la lame, levez légèrement le manche en arrivant au bout de lame.
6. Aiguiser la pointe du couteau horizontalement sans exercer de pression vers le bas.
7. Répéter la même opération sur chaque côté de la lame jusqu'à ce que le couteau soit poncé. Veillez à ce que les deux côtés soient affûtés de manière égale.



Polissage:

8. Avant le premier usage, appliquer une fine couche de pâte à polir sur le disque de polissage. Répéter de temps à autre selon le besoin.

Attention !!!

Posez toujours le fil de la lame **en direction de la flèche**.



9. Polir la lame horizontalement au milieu de la zone de polissage. Environ 2 - 3 passages par côté en alternance gauche / droite.

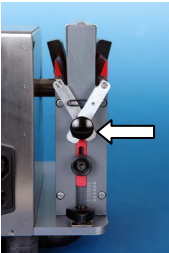
Ne polir que finement la lame **afin de conserver la structure d'aiguisage**.



Réglage de l'angle d'affûtage



1. Dévissez la vis au niveau de l'échelle graduée.



2. Ajustez l'angle désiré.



3. Vissez la vis au niveau de l'échelle graduée.

Attention :

La machine EVO-4 est conçue uniquement pour couteaux lisses.

Ne pas aiguiser hachettes, scies, couteaux dentés, etc.

Seule l'utilisation de disques et de pâte à polir originaux assure une qualité parfaite. Le grain du disque d'affûtage, le disque de polissage et la pâte à polir sont coordonnés les uns aux autres de manière très précise.

Ne pas appuyer trop fortement le couteau sur le disque d'affûtage. En cas de trop forte pression, la lame pourrait chauffer.

Ne jamais toucher le disque d'affûtage et le disque polisseur pendant leur rotation.

Nettoyage :

Vaporiser avec de l'huile aérosol, puis nettoyer avec un chiffon sec. **Ne jamais** utiliser du savon ou asperger avec de l'eau!

EVO-4

Angle d'affûtage recommandé

Couteau à pain	24°
Poisson et volaille	24 ° - 28 °
Découpage en filets	24 ° - 26 °
Porc et boeuf	30 ° - 34 °
Découpage/ enlever de l'os	32 ° - 38 °
Couteau ménager	40°

Ce sont des lignes directrices. L'angle peut être choisi selon les préférences de l'utilisateur ou selon la qualité du couteau.

ZAHND Affûteuse à couteaux
Type EVO-4

Conditions 2010



Affûteuse à couteaux:

SFr. 2'140.00

Inclus les branchements électriques et la pâte à polir

Garantie:
Paiement:
VTA:

2 ans sur les fautes de matériaux
30 jours, net
pas inclus

Pièces de rechange:

Meule / le pair

SFr. 13.80

Disque à polir:

SFr. 42.00

Pâte à polir:

SFr. 8.65