

PRIMEEDGE • ERGO STEEL II



PRIMEEdge®
COZZINI CUTTING EDGES
AND SHARPENING SOLUTIONS



Montowana do stołu



Trzymana w ręku

ERGONOMICZNA STALKA ERGO STEEL II

- W kilka sekund zapewnia idealnie ostre ostrze.
- Wyrównuje obydwie krawędzie ostrza równocześnie.
- Przedłuża żywotność ostrza.
- Idealna do wszystkich typów małych i dużych noży.
- Może być montowana do blatu stołu lub trzymana w ręku.
- Ostrzałka trzymana w ręku jest wyposażona w rączkę do obsługi przez prawo- / leworęcznego operatora.
- Zgodnie z wymogami sanitarnymi wyposażona w mechanizm sprężynowy całkowicie zamknięty.
- Bardzo łatwa w obsłudze i utrzymaniu w czystości.
- Spełnia wszelkie wymogi Unii Europejskiej oraz USDA.

FOOD
PROCESSING
BLADES

EDGE
MAINTENANCE
TOOLS

SHARPENING
SYSTEMS

SHARPENING
SERVICES

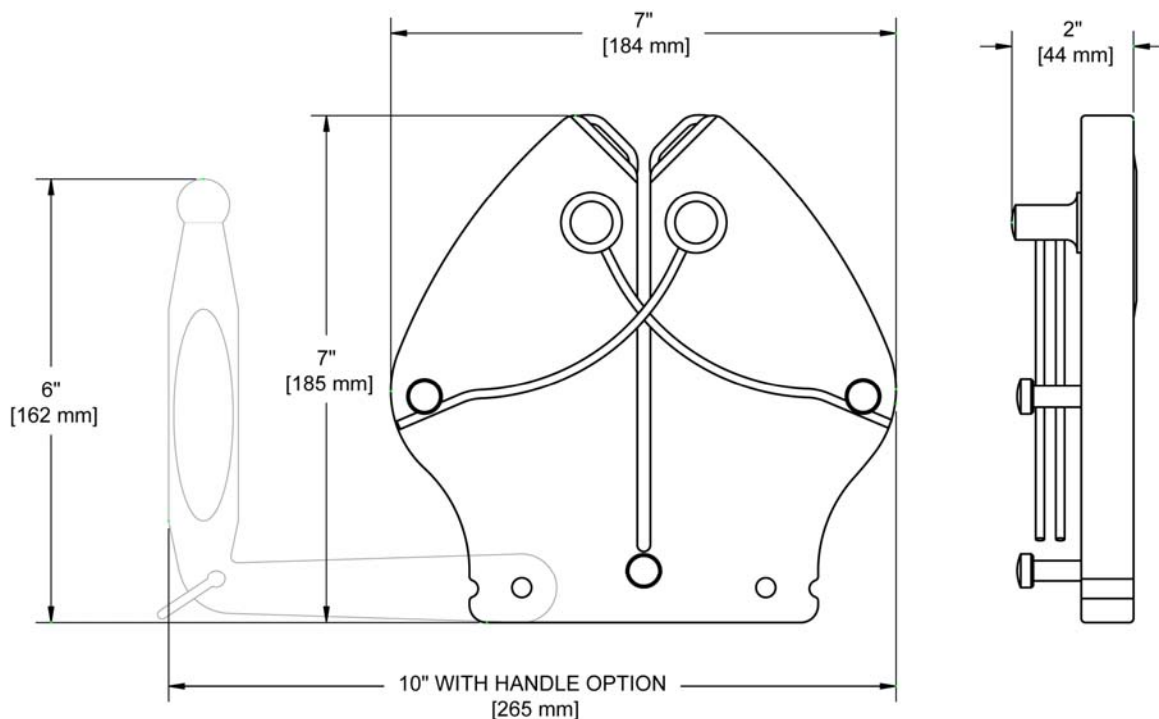
PRIMEEdge®
COZZINI CUTTING EDGES
AND SHARPENING SOLUTIONS

PRIMEDGE • ERGO STEEL II

Niezależnie od rodzaju przetwórstwa - czy to drób, wołowina, wieprzowina czy ryby - podstawą linii produkcyjnej są ostre noże. Podczas użytkowania, ostrza noży tępią się. Ergonomiczna stalka Ergo Steel II firmy Cozzini to szybki i prosty sposób na ostrzenie i wygładzanie noży, które straciły ostrość brzojwy. Ergo Steel II to urządzenie przydatne w hali produkcyjnej. W ciągu dnia, kiedy nóż tępi się, operator może przeciągnąć ostrzem przez pręty Ergo Steel i naostrzyć nóż w ciągu kilku sekund

Ergo Steel II składa się z dwóch współpracujących ze sobą prętów wygiętych w odpowiedni sposób tak, aby nadać ostrzu właściwy profil. Pręty są wykonane z nierdzewnej hartowanej stali i zamocowane do podstawy wykonanej z polipropylenu. Zamontowany pod każdym z prętów zamknięty mechanizm sprężynowy zapewnia idealnie ostre ostrze i odpowiednie naprężenie pomiędzy ostrzonym nożem a prętami. Ergo Steel II wyrównuje obydwa krawędzie ostrza równocześnie, pozwalając uzyskać doskonały efekt w kilka sekund.

Obsługa nie wymaga szkolenia. Urządzenie może być montowane do blatu stołu przy każdym stanowisku pracy, lub trzymane w ręku przy pomocy specjalnej rączki (HES-2H) dla lewo- lub praworęcznego operatora.



ERGO[®]
STEEL II

Zamawiając Ergo Steel II należy podać Numer Modelu HES-2
Opcjonalna rączka: HES-2H

3/06 PL

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.
4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

COZZINI GROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM