

COUTEAUX TRANCHANTS EN 60 SECONDES

Riche de plus de 45 ans d'expérience dans le domaine de l'affûtage, la société suédoise Tormek vient de développer une nouvelle meule à couteaux, spécialement conçue pour répondre aux besoins des professionnels en termes d'affûtage et de facilité d'utilisation.

Le concept est basé sur une amélioration de la meule de diamant associée à un système de guidage innovant et breveté qui vous permet un affûtage professionnel à tout moment !

- Meule diamantée optimisée pour l'affûtage des couteaux.
- Roue en composite pour le polissage final de chaque lame.
- Aucun risque de surchauffe de l'acier.
- Ne supprime pas plus d'acier que nécessaire.
- Affûtage rapide : une minute suffit.
- Angle de tranchant ajustable selon les besoins.
- Fonctionnement silencieux.

Spécifications techniques

Brevets

SE 538902, EP 2883655, US 9950401

Dimensions

Largeur 230 mm
Profondeur 210 mm
Hauteur 285 mm

Poids de la machine

6,3 kg.

Meule

Roue-diamant fine
Tormek DWF-200
Ø 200 x 40 mm
120 tr/min, couple 8,4 Nm.

Roue de démorfilage

Ø 160 x 30 mm

Bâti

Partie supérieure meulée en zinc
Plastique ABS résistant aux chocs

Moteur

Industriel monophasé,
120 W (entrée) 230 V, 50 Hz ou
115 V, 60 Hz. Cycle de service :
30 min/heure. Pas d'entretien.
Fonctionnement silencieux, 54 dB.
Durée de vie prévue : Min. 10 000 heures.

Garantie

7 ans (ou 2 ans dans le cadre d'un service d'affûtage professionnel).



Grâce à la Tormek T-2, nous pouvons toujours travailler avec des couteaux aiguisés comme des « rasoir » dans notre équipe. C'est rapide, facile à utiliser et nous donne un résultat durable.

JIMMI ERIKSSON

Capitaine, Swedish Culinary Team



Donne de meilleurs résultats que si vous sous-traitez l'affûtage de vos couteaux, mais plus important encore, vous permet d'affûter vos couteaux à tout moment !

HÅKAN MATSEUS

Chef de cuisine AG, Stockholm

Une pince solide maintient le couteau de chaque côté, ce qui permet de conserver un angle constant contre la meule.

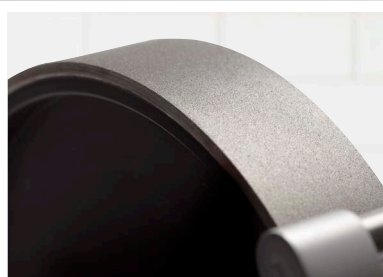
Un aimant récupère les particules d'acier.



Poignée solide qui vous permet de déplacer la machine selon les besoins.



Roue en composite spécialement conçue avec pâte à polir déjà intégrée pour supprimer les bavures (démorfilage).



Meule diamantée grain fin optimisée pour un affûtage de haute qualité sans supprimer plus d'acier que nécessaire.



Angle de tranchant ajustable que vous pouvez régler pour chaque couteau ou utilisation. Un angle de tranchant plus large permet d'avoir une lame plus solide et durable.