

# COLTELLI PROFESSIONALI



## VICTORINOX

Colore Manico	Nero	Giallo
	●	●



Cod. 5.55 03  
Cod. 5.55 08 giallo

COLTELLO PER SCANNARE  
COSTA DRITTA

cm.	18	20	22	25
	●●	●	●●	●



Cod. 5.56 03  
Cod. 5.56 08 giallo

COLTELLO PER SCANNARE  
A PUNTA

cm.	14	18	20
	●●	●	●●



Cod. 5.37 03

COLTELLO PER FILETTARE  
FLESSIBILE

cm.	16	18	20
	●	●	●



Cod. 5.60 03  
Cod. 5.60 08 giallo

COLTELLO PER DISSOSSARE  
LAMA LARGA E DRITTA

cm.	12	14	15
	●●	●●	●●



Cod. 5.63 03  
Cod. 5.63 08 giallo

COLTELLO PER DISSOSSARE

cm.	12	15
	●●	●●



Cod. 5.64 03  
Cod. 5.64 08 giallo

COLTELLO PER DISSOSSARE  
LAMA CONSUMATA

cm.	12	15
	●●	●●



Cod. 5.65 03  
Cod. 5.65 08 giallo

COLTELLO PER DISSOSSARE  
LAMA LARGA E CURVA

cm.	15
	●●



Cod. 5.66 03  
Cod. 5.66 08 giallo

COLTELLO PER DISSOSSARE  
LAMA SOTTILE E CURVA

cm.	12	15
	●●	●●



Cod. 5.49 03  
VALIGIA PORTACOLTELLI  
IN PLASTICA RIGIDA VUOTA



Cod. 5.82 03

COLTELLO DA BANCO

cm.	20	31
	●	●



Cod. 5.52 03  
Cod. 5.52 08 giallo

COLTELLO DA MACELLO  
TIPO FRANCESE

cm.	16	18	20	23	26	28	31	36
	●●	●	●	●	●	●●	●	●



Cod. 5.74 03  
Cod. 5.74 08 giallo

COLTELLO SCIMITARRA  
A PUNTA LARGA

cm.	25	31	36
	●●	●●	●



Cod. 5.72 03

COLTELLO SCIMITARRA  
DA MACELLO

cm.	20	25
	●	●



Cod. 5.77 03

COLTELLO SCIMITARRA  
DA SCUOIARE

cm.	18
	●



Cod. 5.51 03  
Cod. 5.51 08 giallo

COLTELLO PER CONIGLI

cm.	10
	●●



Cod. 5.62 03

COLTELLO PER DISSOSSARE  
PER VOLATILI  
LAMA DRITTA  
E ULTRASOTTILE cm. 9

cm.	9
	●

Colore Manico	Nero	Giallo	Blu	Rosso	Verde	Bianco	Arancio
	●	●	●	●	●	○	●



cm.	13	15
	●	●

**Cod. 8 0781**  
COLTELLO PESCE / DISSARE FLESSIBILE  
**Cod. 8 0782**  
COLTELLO PESCE / DISSARE SEMI-FLESSIBILE



cm.	15
	●

**Cod. 8 0783**  
COLTELLO PESCE / DISSARE SEMI-FLESSIBILE



cm.	21
	●

**Cod. 8 0780**  
COLTELLO PER FILETTARE FLESSIBILE



cm.	32
	●

**Cod. 8 1150**  
COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO FLESSIBILE  
**Cod. 8 1150 K**  
COLTELLO PER SALMONE/PROSCIUTTO CON ALVEOLI FLESSIBILE



cm.	10
	● ●

**Cod. 8 1340**  
**Cod. 8 1340 - 02 giallo**  
COLTELLO PER POLLAME SEMI-FLESSIBILE



cm.	23
	●

**Cod. 8 2161**  
SGORBIA PER PROSCIUTTO



cm.	15	18	21
	● ● ●	● ● ●	● ● ●

**Cod. 8 2006**  
COLTELLO SCANNARE PUNTA DRITTA



cm.	13	15	18	21
	●	● ● ●	● ● ●	●

**Cod. 8 2007**  
COLTELLO SCANNARE PUNTA TONDA



**ESPOSITORE DA BANCO CON VETRINA FORNITO IN OMAGGIO CON L'ACQUISTO DI SCATOLE INTERE DI 10 MODELLI DI COLTELLI E DI 2 MODELLI DI ACCIARINI DICK.**



cm.	13	15	18
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

**Cod. 8 2259**  
COLTELLO DISSARE LARGO



cm.	10	13	15	18	21
	●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ●

**Cod. 8 2368**  
COLTELLO DISSARE STRETTO



cm.	13	15
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

**Cod. 8 2981**  
COLTELLO DISSARE LAMA CURVA AMERICANO FLESSIBILE



cm.	13	15
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

**Cod. 8 2982**  
COLTELLO DISSARE LAMA CURVA AMERICANO SEMI-FLESSIBILE



cm.	13	15
	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●

**Cod. 8 2991**  
COLTELLO DISSARE LAMA CURVA AMERICANO RIGIDO



cm.	13	15	18
	●	●	●

**Cod. 8 2980**  
COLTELLO DISSARE AMERICANO FLESSIBILE



cm.	13	15
	●	●

**Cod. 8 2993**  
COLTELLO DISSARE AMERICANO

# COLTELLI PROFESSIONALI



## CASSETTA PORTACOLTELLI INOX

Completamente in acciaio inox con maniglia e serratura lucchettabile. Utile per il trasporto, la conservazione e il lavaggio dei coltelli. Dimensioni 520 x 120 x H.180. Disponibile nella versione con solo coperchio e fondo traforati o tutta traforata.



**Cod. 8 2425**  
COLTELLO SEZIONARE

cm.	21	26
	●●●●●	●



**Cod. 8 2357**  
COLTELLO PUGNALE

cm.	21
	●



**Cod. 8 2425 K**  
COLTELLO SEZIONARE CON ALVEOLI

cm.	21	26
	●●●●●	●



**Cod. 8 2641**  
COLTELLO SCEGLIERE DA FETTA  
ALTEZZA LAMA: cm. 8

cm.	22
	●



**Cod. 8 2348**  
COLTELLO DA MACELLO TIPO FRANCESE

cm.	15	18	21	23	26	30
	●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●



**Cod. 8 2642**  
COLTELLO DA COLPO PESO: kg. 0,930

cm.	28
	●



**Cod. 8 2385**  
COLTELLO SCIMITARRA

cm.	18	21	23	26	30
	●	●	●	●●●●●	●●●●●



**Cod. 8 2643**  
COLTELLO DA BANCO ALTEZZA LAMA: CM. 7

cm.	30	34	36
	●	●	●



**Cod. 8 2264**  
COLTELLO SCUOIARE

cm.	15	18
	●●●●●	●



**Cod. 8 2644**  
COLTELLO DA MACELLO TIPO FRANCESE

cm.	36
	●



**Cod. 9 0410**  
TIRACOSTOLE  
cm. 22

**LACCIO DI RICAMBIO**  
cm. 13  
SET 5 PZ.



**Cod. 9 0420**  
TIRACOSTOLE  
cm. 22  
LUNGHEZZA LAMA: 14 MM.

## Cod. ALJA 4210 PORTACOLTELLI KOCH

- Materiale: polietilene
- Capacità 4 coltelli di medie dimensioni
- Disponibile nei colori bianco e nero
- Versione con cintura e moschettone porta acciarino
- A richiesta versione singola senza cintura e moschettone



## Cod. ALJA 4230 PORTACOLTELLI SCHERMER

- Materiale: polietilene
- Capacità 4 coltelli di medie dimensioni
- Colore bianco
- Fornito senza cintura



## COLTELLI MAGICGRIP

Linea per dissare ad alta velocità e sicurezza grazie all'invito semisferico per il pollice posto sul manico. Disponibili con lama dritta rigida o curva flessibile, semi-flessibile o rigida.



cm.	13	15
	●●●●●	●●●●●

# COLTELLI PROFESSIONALI



Vasta gamma di coltelli professionali con lame in acciaio inox cromo-vanadio.

Manico con il giusto mix di polipropilene e santoprene per assicurare il maggior grip e comfort.



Cod. 5 5001

COLTELLO DISOSSO CURVO

cm.	10	13	15	17
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5375

COLTELLO SCANNARE PUNTA DRITTA

cm.	15	18	20
	●●●	●●●	●●●



Cod. 5 5003

COLTELLO DISOSSO CURVO SEMI-FLESSIBILE

cm.	10	13	15	17
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5061

COLTELLO MACELLO

cm.	16	18	20	22	24	26	30	34	36
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5009

COLTELLO DISOSSO CURVO FLESSIBILE

cm.	10	13	15	17
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5124

COLTELLO RIFILARE PROSCIUTTI SCIMITARRA

cm.	20	25	30
	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5127

COLTELLO DISOSSO CURVO CON ALVEOLI

cm.	10	13	15	17
	●●	●●	●●	●●



Cod. 5 5077

COLTELLO DA SALMONE

cm.	24	25	27	30	33	36
	●●	●●	●●	●●	●●	●●



Cod. 5 5008

COLTELLO DISOSSO PUNTA DRITTA

cm.	10	13	15	18
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5024

COLTELLO DA SALMONE CON ALVEOLI

cm.	24	25	27	30	33	36
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5011

COLTELLO DISOSSO CONSUMATO

cm.	10	13	15	18
	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●



Cod. 5 5055

COLTELLO DISOSSO CONSUMATO CON ALVEOLI

cm.	13	15	18
	●●●	●●●	●●●



Oltre ai colori indicati per ciascun modello, tutti i coltelli sono fornibili con un manico di colore a scelta tra i 7 disponibili: marrone, rosso, giallo, verde, blu, bianco, nero.

# FALCI FALCIONI MANNARETTE

Falci, falcioni e fenditoi completamente realizzati in acciaio inox con manico rivettato.  
Ampia scelta di forme e peso.

Mannarette a una mano tipo Genova e Milano in acciaio inox con manico rivettato.



FALCE Tipo EMILIA

Codice	Modello
AJBA1380	In acciaio comune
AJBA1390	In acciaio inox

LUNGHEZZA LAMA cm. 25  
LUNGHEZZA MANICO cm. 50  
PESO da kg 2,5 a kg 3,3



MANNARETTA INOX Tipo MILANESE

Cod. AJBA 1340  
LUNGHEZZA LAMA cm. 20  
PESO kg 1,00

Cod. AJBA 1350  
LUNGHEZZA LAMA cm. 22  
PESO kg 1,3



FALCIONE INOX Tipo GENOVA

LUNGHEZZA LAMA cm. 27  
LUNGHEZZA MANICO cm. 50  
PESO kg. 3,00

Cod. AJBA 1420



MANNARETTA INOX Tipo GENOVA

LUNGHEZZA LAMA cm. 21  
PESO kg. 1,450

Cod. AJBA 1270



SPADINO INOX Tipo ROMA

LUNGHEZZA LAMA cm. 25  
LUNGHEZZA MANICO cm. 50  
PESO kg. 2,700

Cod. AJBA 1430



MANNARETTA INOX

LUNGHEZZA LAMA cm. 18

Cod. AEWG 0320



FENDITOIO INOX

LUNGHEZZA LAMA cm. 35  
LUNGHEZZA MANICO cm. 60  
PESO kg. 3,00

Cod. AJBA 1400

# COLTELLI PROFESSIONALI PER FORMAGGI



Coltello per gorgonzola e brie cm 15



Coltello per formaggi a pasta molle cm 15



Coltello per formaggi a pasta molle Manico bianco cm 15



Coltello per formaggi teneri Manico rivettato cm 12



Coltello per formaggi teneri cm 12



Coltello per formaggi teneri cm 21 e 26



Coltello per formaggi teneri cm 30



Tagliaformaggio a filo cm 24



Filo a due mani - cm 130



Coltello da formaggio a due mani cm 30



Coltello da formaggio a due mani larghezza 5,5 cm Manico polipropilene cm 36



Coltello da formaggio punta quadra Manico polipropilene cm 30; 35; 40



Coltello da cascinaio punta tonda Manico polipropilene cm 45 e 60



Coltello per emmenthal Manico polipropilene cm 15x15; 15x17; 17x17; 20x20; 20x25



Coltello a uncino semplice cm 10



Coltello a uncino doppio cm 10



Coltello modello Pavia cm 7 (manico legno); 9; 10; 11; 12; 13



Coltello modello Milano cm 14



Coltello a punta doppia sega cm 14



Coltello modello Roma cm 14



Coltello modello Premana cm 14; 16; 18



Coltello modello Vercelli cm 15



Coltello a pala quadro modello Veneto cm 13x7; 17x9



Coltello a pala tondo modello Veneto cm 14x10; 16x12



Tassello assaggia-formaggio cm 10; 12; 15; 17



Tassello per gorgonzola cm 20



Martello batti-forma nichelato

FORMAGGI TENERI

FORMAGGI DURI

FORMAGGI SEMIDURI

ATTREZZI PER CASARO

# ACCIARINI PROFESSIONALI



Ogni acciarino DICKORON è concepito per uno specifico campo d'applicazione. Le più moderne tecnologie di produzione garantiscono una lunga durata ed uno spreco minimo. I manici speciali offrono una presa sicura.



DICKORON CLASSIC

TAGLIO ZAFFIRO  
cm. 30

Cod. 7 5981 ●

Cod. 7 5983 ●



DICK 2000

TAGLIO SUPERFINE  
TIPO PIATTO  
cm. 28

Cod. 7 2000 ■



DICK MICRO

TAGLIO SUPERFINE  
cm. 30

Cod. 7 5003 ●



DICK ONORARIO

TAGLIO ZAFFIRO  
MANICO D'EBANO CON INTARSI D'ALPACA  
cm. 30

Cod. 7 5873 ●



DICK POLISH

PER RETTIFICARE UN FILO  
PIEGATO E LUCIDARE  
cm. 30

Cod. 7 5503 ●



DICK CUOCO

TAGLIO STANDARD  
cm. 30

Cod. 7 6541 ●

Cod. 7 6543 ●



DICK COMBI

2 LATI TAGLIO ZAFFIRO  
2 LATI TAGLIO LUCIDO  
cm. 30

Cod. 7 5982 ■



DICK STANDARD

TAGLIO STANDARD  
cm. 30

Cod. 7 5171 ●

Cod. 7 5173 ●



DICK HYGIENIC

TAGLIO SUPERFINE  
LAMA IN ACCIAIO INOX  
MANICO IGIENICO  
cm. 30

Cod. 7 5971 ●

Cod. 7 5973 ●



DICK STANDARD

TAGLIO STANDARD  
cm. 30

Cod. 7 6551 ● Cod. 7 6553 ●

Disponibile anche con manico ●●●●



DICK HYGIENIC COMBI

2 LATI TAGLIO ZAFFIRO  
2 LATI TAGLIO LUCIDO  
cm. 30

Cod. 7 5961 ●



DICK DIAMANT

DIAMANTATO  
STRATIFICAZIONE DINITEC  
cm. 25

Cod. 7 9203 ●



DICK TITAN

STRATIFICAZIONE SPECIALE  
SUPER RESISTENTE  
cm. 30

Cod. 7 9103 ●



DICK FINECUT

TAGLIO FINE  
cm. 30

Cod. 7 6571 ●

Cod. 7 6573 ●



DICK MULTICUT

TAGLIO FINE - EFFETTO AFFILATURA  
CON UNA PRESSIONE DECISA SBAVATURA FINE  
CON UNA PRESSIONE LEGGERA - cm. 28

Cod. 7 6504 ■■



DICK DA CASA

TAGLIO GROSSO  
cm. 20

Cod. 7 8111 ●

■ Quadro ● Piatto ● Tondo ● Ovale

LA FAMIGLIA DICKORON

# ACCIARINI PROFESSIONALI

## 9 008500 MAGNETO STEEL POLISH



Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare. Guida del coltello con angolo preciso grazie al magnete integrato. Piastrina di protezione all'imbocco della feritoia.

- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
- Barrette in acciaio inox
- Semplicità d'utilizzo
- Sicurezza per l'operatore

**DICK**

## 9 008400 MAGNETO STEEL HYPER DRILL



Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare. Guida del coltello con angolo preciso grazie al magnete integrato. Piastrina di protezione all'imbocco della feritoia.

- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
- Barrette in acciaio inox
- Semplicità d'utilizzo
- Sicurezza per l'operatore

**DICK**

## 9 008300 MASTER STEEL POLISH



Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare. Barrette di protezione interna alla feritoia con effetto lucidante.

- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
- Barrette in acciaio inox
- Semplicità d'utilizzo
- Sicurezza per l'operatore



9 008202 Supporto per il fissaggio al banco di lavoro

## 9 008200 MASTER STEEL HYPER DRILL



Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare.

- Barrette di protezione interna alla feritoia con effetto lucidante.
- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
  - Barrette in acciaio inox
  - Semplicità d'utilizzo
  - Sicurezza per l'operatore

**DICK**



**DICK**

## RAPID STEEL ACTION



Stratificazione speciale delle barrette affilatrici

- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
- Barrette in acciaio inox
- Semplicità d'utilizzo
- Sicurezza per l'operatore

**DICK**



## 9 008000 RAPID STEEL POLISH



Con barrette affilatrici lucide per raddrizzare e lucidare

- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
- Barrette in acciaio inox
- Semplicità d'utilizzo
- Sicurezza per l'operatore

**DICK**



Codice	Modello
9 009100	Senza base d'appoggio
9 009200	Set composto da utensile + base d'appoggio

## 9 008100 RAPID STEEL HYPER DRILL



Con barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare

- Per affilare il coltello è sufficiente far scorrere la lama tra le barrette
- Barrette in acciaio inox
- Semplicità d'utilizzo
- Sicurezza per l'operatore



**DICK**

## ABDD 0010 SHARP'EASY



- Fornito completo di supporto da fissare al tavolo
- Barre di torsione in acciaio inossidabile ricoperte di cromo duro
- Guide in acciaio inossidabile
- Corpo in polipropilene ultra resistente conforme alle direttive per il contatto con gli alimenti

# ACCIARINI PROFESSIONALI



Gli acciarini Fischer sono trattati termicamente per dar loro durezza e resistenza.

Il loro rivestimento in cromo li protegge contro la corrosione.

La magnetizzazione dell'acciarino trattiene le minuscole particelle d'acciaio prodotte durante l'affilatura impedendo che queste vengano a contatto con gli alimenti.



CLASSIC FISCHROM

TAGLIO SUPERFINE  
MANICO PLASTICO  
cm. 30

Cod. L 440 R ●



INDUSTRY

PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE  
MANICO PLASTICO IGIENICO  
cm. 30

Cod. I 223 N ●



CLASSIC POLISH

PER RETTIFICARE UN FILO PIEGATO E LUCIDARE  
MANICO PLASTICO  
cm. 30

Cod. L 545 R ●



ECO OVALE

TAGLIO STANDARD  
MANICO ERGONOMICO  
cm. 30

Cod. I 1250 ●



CLASSIC

TAGLIO FINE  
MANICO PLASTICO  
cm. 30

Cod. L 295 B ●



ECO ROTONDO

TAGLIO STANDARD  
MANICO ERGONOMICO

N 1250 ● | N 1250 R ● | N 1260 ● | N 1250 V ● | N 1250 B ●



DIAMANT +

RICOPERTO DA UN RIVESTIMENTO DI CROMO  
DURO PER UN TAGLIO PIU' DOLCE E UNA  
MAGGIORE DURATA - cm. 27

Cod. W 6326 ●



CASALINGO

Ø 10 mm.  
MANICO PLASTICO BLU E NERO  
cm. 20

Cod. S 1130 ●



INOX

TAGLIO FINE  
LAMA IN ACCIAIO INOX AD ALTO TENORE DI CROMO  
E MOLIBDENO PER RESISTERE ALL'OSSIDAZIONE  
MANICO IGIENICO - cm. 30

Cod. I 2529 ●



CULINARY SCHOOL

Ø 10 mm.  
MANICO PLASTICO NERO  
cm. 20

Cod. S 1165 ●

## LINEA BI-COLORE

MANICO COMPOSTO DA UNA PARTE GRIGIA  
IN ELASTOMERO PER UN GRIP MAGGIORE  
E UNA PARTE COLORATA IN PLASTICA  
SUPER RESISTENTE.

IDEALE PER IDENTIFICARE GLI ACCIARINI  
IN OGNI SETTORE DELLA PRODUZIONE  
SECONDO LE NORME HACCP.

TAGLIO FINE  
cm. 30



### FORMA ACCIARINO | COLORE MANICO

- OVALE
- TONDO

Colore bollino  
uguale  
Colore manico

N245B ● | I245B ● | N245R ● | I245R ● | N245N ● | I245N ● | N245J ● | I245J ● | N245V ● | I245V ●

# MACCHINE AFFILACOLTELLI



9 8050 000 DICK RS -150 DUO

Affilatrice e sbavatrice per coltelli.  
 Impiego semplice e rapido.  
 Ideale per le gastronomie, le grandi cucine ed i banchi per la distribuzione.  
 Minimo consumo delle lame.  
 Ruote di molatura molto resistenti grazie ai materiali diamantati e ceramici.



9 8060 000 DICK RS-75

La piccola affilacoltelli per negozi e gastronomie.



9 8050 000 DICK SM -110

Affilatrice e sbavatrice per coltelli con raffreddamento ad acqua.  
 Ideale per il ripristino dei coltelli a regola d'arte in modo veloce.  
 Dotata di magneti per un'affilatura assolutamente sicura ed un preciso angolo d'affilatura.  
 Togliere la bava è semplice grazie alla rotazione opposta delle ruote per sbavare poste nella parte superiore della macchina.



9 8050 000 DICK SM -111

Stesse caratteristiche della SM-110 con in più:

- possibilità di regolare le mole per sbavare
- ruota di feltro per lucidare la lama posta nella parte superiore della macchina



9 8060 000 DICK SM-160T

Affilatrice multiuso raffreddata ad acqua per coltelli, mannaie, lame cutter e coltelli a lama seghettata.  
 Struttura in acciaio inox.  
 Nastro e ruota abrasiva lamellare raffreddati ad acqua.  
 Mola lamellare per rimuovere la bava e lucidare.  
 Serie di accessori per l'affilatura di lame cutter e coltelli a lama seghettata.  
 Supporto universale UB3F per l'affilatura su nastro abrasivo di:

- lame cutter lineari fino ad un raggio di 240 mm.
- coltelli circolari fino a 480 mm di diametro.

#### Dati Tecnici

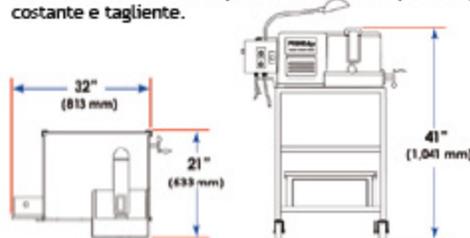
- Peso netto kg. 39
- Dim. Altezza 450 mm. larghezza 610 mm. profondità 550 mm.



COZZINI

#### SISTEMA DI AFFILATURA TWINS™

- Si compone di due unità: una di molatura con pietre cave HG45 e una di affilatura HE4 di dimensioni identiche.
- Il sistema è in grado di affilare fino a 400 lame al giorno.
- Affila lame fino a 254 mm di lunghezza.
- Lo straordinario design delle pietre di molatura/affilatura con forma a spirale assicura un filo costante, liscio e tagliente.
- Il sistema refrigerante con liquido in ricircolo garantisce un funzionamento senza bruciature o polveri.
- Il sistema di rivestimento integrato delle pietre mantiene la circolarità delle stesse per lame con un filo perfetto, costante e tagliente.

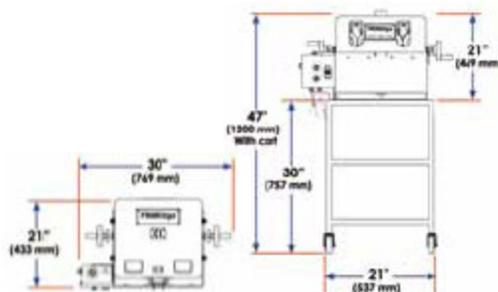


SISTEMA DI AFFILATURA TWINS™				
Modello	Tensione	Frequenza	HP	KW
Molatrice cave	115 V 220 V	50 o 60 Hz	1/2	.38
Ltsolatrice/ Profilatrice	115 V 220 V			



#### SISTEMA DI AFFILATURA COLTELLI HE2

- Unità "tutto in uno" con pietre di molatura e di affilatura in un'unica struttura.
- Le eccezionali pietre spiraliformi di molatura/affilatura garantiscono lame consistenti, lucide e affilate.
- Affila lame fino a 356 mm di lunghezza.
- Il sistema refrigerante con liquido in ricircolo garantisce un funzionamento senza bruciature o polveri.
- Il sistema di rivestimento integrato delle pietre mantiene la circolarità delle stesse per ottenere lame perfette, consistenti e taglienti.
- Disponibile carrello opzionale.



SISTEMA DI AFFILATURA COLTELLI HE2				
Tensione	Frequenza	HP	KW	
115 V 220 V	50 o 60 Hz	1	.75	
			3/4	.56