

USK 160 S

Universal-Nass-Schleifmaschine



Universell einsetzbar

Unterschiedlich nutzbare Schleifstationen



■ Handmesser am Nass-Schleifband schleifen



■ Handmesser auf dem Lamellenschleifrad feinschleifen

Die USK 160S ist universell einsetzbar. Die vielfältigen Schleifstationen qualifizieren sie als zuverlässiges Werkzeug für Fleischereien, Zerlegebetriebe, Schleifservice etc.

Mit der Maschine können die verschiedensten Schneidwerkzeuge wie Fleischermesser, Zerlegemesser, Kochmesser oder Besteckmesser geschliffen werden.

Kutmesser bis 120l erhalten mit der Bandschleifeinrichtung HV 161 präzise und winkelgenaue Anschliffe.



■ Handmesser-Schleifeinrichtung HV 150

In Verbindung mit der HV 150 ist die Maschine speziell zum Nachschleifen von Handmessern ausgelegt. Die Messerführungen stellen sicher, dass die Handmesser immer mit dem richtigen Schneidenwinkel angeschliffen sind. Zusätzliche integrierte Magnete unterstützen die Führung des Messers und machen das Schleifen sehr einfach. Die langlebigen CBN-Schleifscheiben sind wassergekühlt.

■ Nass-Schleifband

Die Schneidwerkzeuge erhalten auf dem Nass-Schleifband feine Oberflächen. Die profilierte Gummikontaktscheibe bringt genau den richtigen Schleifwiderstand auf das Messer.

Beste Schleifergebnisse

Schleifvorrichtungen ermöglichen präzises Schleifen



Besteckmesser profilieren



Kuttermesser auf der Nass-Abziehscheibe entgraten

■ Lamellenschleifrad

Auf dem wassergekühlten Lamellenschleifrad werden die Schneidwerkzeuge feinbearbeitet. Die weichen Lamellen legen sich an das Messerprofil an. Die feine Körnung trägt nur wenig Material ab und schont so die Messer.

■ Nass-Abziehscheibe

Mit der Nass-Abziehscheibe wird der Grat, der beim Schleifen an der Schneide entsteht, abgenommen. Das Ergebnis sind scharfe Schneidwerkzeuge mit einer hohen Standzeit und einer glatten Oberfläche.

■ Polierscheibe (optional)

Die Polierscheibe erzeugt feine, polierte Oberflächen und eine gratfreie, sehr glatte Schneide. Die präzise eingestellte Umfangsgeschwindigkeit und der optimal abgestimmte Polierscheibenwiderstand gleichen Handhabungsfehler aus.

■ Wellenschleifscheibe (optional)

Wellenschleifscheiben in verschiedenen Teilungen ermöglichen das einfache und schnelle Profilieren von Besteckmessern. Die Wellenschleifscheibe wird anstelle des Lamellenschleifrads montiert. Das Schleifen von Besteckmessern erfolgt in drei Arbeitsgängen: Herausschleifen des alten Profils auf dem Nass-Schleifband – neu profilieren auf der Wellenschleifscheibe – entgraten und polieren auf der Polierscheibe.

■ Bandschleifeinrichtung HV 161

Die Bandschleifeinrichtung ermöglicht winkeltgenaue Anschliffe für Kuttermesser bis 120l bei minimalem Kraftaufwand. Für das Bedienungspersonal bedeutet das: sicheres, genaues und ermüdungsfreies Arbeiten.

USK 160 S

Universal-Nass-Schleifmaschine



Gesundheitsschützende Technik

Schleifstaub wird durch Wasserkühlung gebunden



1 Kühlmittelpumpe



2 Reinigen der Maschine

Eine Kühlmittelpumpe versorgt die einzelnen Schleifstationen mit Wasser. Die Schneiden können beim Schleifen nicht überhitzt werden.

Das Kühlwasser bindet den Schleifabtrag und verhindert so, dass der Schleifstaub in die Umgebung gelangt. Das schützt die Atemwege des Bedieners.

Zur Reinigung wird die Maschine einfach abgespritzt.



1 Handmesser-Schleifeinrichtung HV 150

2 Nass-Schleifband

3 Polierscheibe (alternativ Nass-Abziehscheibe)

USK 160 S

Technische Daten und Platzbedarf*

■ Tischmodell

■ Tiefe	550 mm
■ Breite	610 mm
■ Höhe	450 mm
■ Gewicht	ca. 36 kg

■ Sockelmodell

■ Tiefe	610 mm
■ Breite	630 mm
■ Höhe	1200 mm
■ Gewicht	ca. 58 kg

■ Tiefe*	1200 mm
■ Breite*	1000 mm

■ Anschlussleistung	0,7 kW 3x 400 V 50 Hz
■ Vorsicherung	16 A
■ Emissions-Schalldruckpegel nach EN ISO 11201	ca. 73 dB (A)

■ max. Kuttermessergröße	120 l
--------------------------	-------

Die Maschine entspricht den **EG-Sicherheits-** und **Gesundheitsbestimmungen** und ist mit dem **CE-Zeichen** ausgestattet.
Stand 09.2019 | Technische Änderungen vorbehalten.

