

## A 400

Affûteuse



# Coupes parfaites

Couteaux falciformes affûtés avec précision



■ Affûtage des couteaux falciformes



■ Réglage de l'angle de coupe

Le processus de découpe et de tranchage dans la production alimentaire doit être le plus net possible. L'écrasement – la compression – le déchirement etc. réduisent la qualité des aliments. L'affûteuse A400 produit des arêtes de coupe d'une précision et d'une qualité maximales.

Elle convient à l'affûtage et l'ébavurage de couteaux falciformes jusqu'à une taille de 1000 mm avec un tranchant unilatéral (sans denture). La largeur maximale du biseau est de 5 mm.



## ■ Opération

La table d'affûtage est inclinée vers l'utilisateur. Les patins en téflon intégrés réduisent au minimum le frottement entre la table de broyage et la gabarit d'affûtage. Ces composants sont ergonomiquement optimisés pour permettre un travail sans fatigue et assurer une utilisation simple et sécurisée.

## ■ Gabarit d'affûtage

Pour les affûter, les couteaux falciformes sont montés sur un gabarit d'affûtage fabriquée sur mesure.

## ■ Angle de coupe

L'angle de coupe est réglable de 25° à 35° grâce au volant de réglage et à la jauge d'angle.

## ■ Protection contre la surchauffe

Le réservoir d'eau dans lequel passent les disques d'affûtage permet de refroidir la lame de coupe pendant le processus d'affûtage.

## ■ Dressage

Si les meules se déforment au fil des affûtages, elles peuvent être dressées rapidement et facilement à l'aide d'un dresseur diamant.

# Opération optimisée

Composants ergonomiques en parfaite harmonie



Gabarit d'affûtage



Refroidissement

Pendant l'affûtage, les couteaux falciformes sont guidés manuellement sur une trajectoire définie le long des meules. Cette trajectoire est prédéterminée par le gabarit d'affûtage et correspond au contour de la lame. Cela assure la conservation de la forme originale de celle-ci.

Pour une utilisation confortable, les poignées du gabarit d'affûtage sont conçues et disposées en fonction du contour du tranchant.



1 Table d'affûtage avec patins en téflon

2 Unité d'affûtage et d'ébavurage

3 Volant pour le réglage de l'angle

4 Jauge d'angle

5 Réservoir d'eau

## A 400

### Caractéristiques techniques et encombrement\*

■ Largeur	1260 mm
■ Profondeur	790 mm
■ Hauteur	1510 mm
■ Poids	env. 61 kg
■ Largeur*	1450 mm
■ Profondeur*	2200 mm
■ Alimentation électrique	0,18 kW 3x400 V 50 Hz
■ Ampérage	16 A
■ Niveau de pression acoustique d'émission selon EN ISO 11201	env. 72 dB (A)
■ Diamètre max. du couteau falciforme	env. 1000 mm

La machine est conforme aux normes CE de sécurité et de santé et porte le marquage CE.  
Version 2023.09 | Sous réserve de modifications techniques

