

EVO 4

Affûteuse de couteaux manuels



Utilisation très simple

Affûtage confortable pour des résultats parfaits



L'EVO4 est une affûteuse robuste et fiable pour la restauration, les boucheries-charcuteries, les ateliers de découpe de viande, les ateliers d'affûtage professionnels, etc.

La machine permet d'affûter les outils de coupe les plus divers, tels que les couteaux de boucher, les couteaux de découpe de viande, les couteaux de cuisine et bien d'autres encore.



■ Unité d'affûtage

Grâce aux guides magnétiques de la lame, les couteaux sont toujours affûtés au bon angle. Les aimants intégrés assistent le guidage de la lame, simplifiant grandement l'affûtage.

■ Unité de démorfilage et de polissage

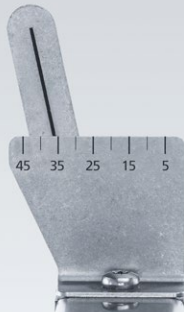
La roue de polissage permet d'enlever le morfil produit lors de l'affûtage. Elle donne une surface fine et polie ainsi qu'un tranchant très lisse, sans bavure. L'étrier-guide pivotant assure un guidage précis, ce qui facilite encore davantage l'utilisation. La vitesse et la résistance de la roue de polissage sont parfaitement adaptées l'une à l'autre, ce qui permet de compenser les éventuelles erreurs de manipulation.

■ Ajustement angulaire continu

L'angle d'affûtage est ajustable en continu entre 5 et 45°. Ainsi, on obtient l'angle d'affûtage optimal pour chaque application.

Des affûtages précis

Angle d'affûtage ajustable en continu



Ajustement angulaire continu



Connection pour système d'aspiration

Outre sa très grande facilité d'utilisation, l'EVO4 marque des points en matière de santé au travail.

L'embout à l'arrière de la machine permet de raccorder un système d'aspiration. La poussière de polissage étant donc directement aspirée, elle ne se répand pas aux alentours de la machine, ce qui a pour bienfait de préserver les voies respiratoires de l'opérateur.



- 1 Indication de l'angle 5 à 45°
- 2 Disques abrasifs
- 3 Guide-lame magnétique réglable
- 4 Roue de polissage
- 5 Système d'aspiration

EVO 4

Caractéristiques techniques et encombrement*

■ Profondeur	245 mm
■ Largeur	315 mm
■ Hauteur	300 mm
■ Poids	env. 12 kg
■ Profondeur*	env. 450 mm
■ Largeur*	env. 500 mm
■ Puissance absorbée	0,25 kW 1x 230 V 50 Hz
■ Fusible de puissance	16 A
■ Niveau de pression acoustique d'émission selon EN ISO 11201	env. 73 dB (A)
■ Taille max. de couteau à main	550 mm

La machine est conforme aux réglementations de l'UE en matière de sécurité et de santé et porte le marquage CE.
Version 01.2026 | Sous réserve de modifications techniques.

