

USK 160 S

Affûteuse universelle à eau



KNECHT

USK 160 S

Affûteuse universelle à eau



Affûtage de couteaux manuels sur bande abrasive à eau



Affûtage de couteaux manuels sur meule abrasive à lamelles et démorfilage sur meule de finition à eau



Meule de profilage de denture sur couteaux de table et brosse à lamelles de polissage

Le domaine d'application de l'affûteuse USK 160 S est universel. Les différentes stations d'affûtage qualifient l'USK 160 S d'outil fiable pour les boucheries, les usines de découpe, les affûteurs, etc.

Cette machine affûte toutes sortes d'outils tranchants comme les couteaux de boucher, de découpe, de cuisine et les couteaux ménagers.

Le support de fixation HV 161 permet d'affûter des cutters allant jusqu'à 120 litres.



■ HV 161

Sur le support HV 161, on peut fixer des cutters pouvant aller jusqu'à 120 litres d'une façon sûre et précise. Pour les opérateurs, cela signifie un minimum d'effort en toute sécurité. Il en résulte des angles de coupe précis, au degré près, et une très grande longévité des arêtes de coupe.

Facile – rapide – sûre pour un affûtage parfait



Affûtage à eau des cutters
sur la bande abrasive



Démorfilage de cutters
sur meule à eau



Nettoyage de la machine

■ Bande abrasive à eau

Les arêtes de coupe préservent leur finesse grâce à l'utilisation de la bande abrasive à eau. La pression d'affûtage est exercée de façon précise grâce à la meule profilée de contact en caoutchouc.

■ Meule abrasive à lamelles

Les outils tranchants sont affûtés finement grâce à cette meule. Les lamelles souples entrent parfaitement en contact avec le profil du couteau. Le grain fin retire peu de matière ce qui permet de préserver les couteaux.

■ Meule d'affilage à eau

Elle enlève le morfile qui s'est formé sur l'arête de coupe lors de l'affûtage. On obtient un outil très tranchant avec une surface lisse et une grande longévité.

■ Brosse à lamelles de finition (en option)

Cette brosse à lamelles permet d'obtenir une surface finement polie, une arête de coupe lisse, sans bavure. Sa vitesse circonférentielle est ajustée très précisément en fonction du niveau de résistance et évite ainsi tout risque d'erreur manuelle.

■ Meule pour couteaux dentés (en option)

Cette meule à dentures permet de profiler rapidement et simplement les couteaux de table. On monte alors cette meule à la place de la meule abrasive à lamelles.

Les couteaux dentés s'affûtent en trois étapes:

1. L'ancien profil denté est supprimé par abrasion sur la bande abrasive à eau.
2. Le nouveau profil est fait sur la meule à dentures.
3. Le couteau est démorfilé sur la brosse à lamelles puis poli sur la meule de polissage.

■ Système de refroidissement

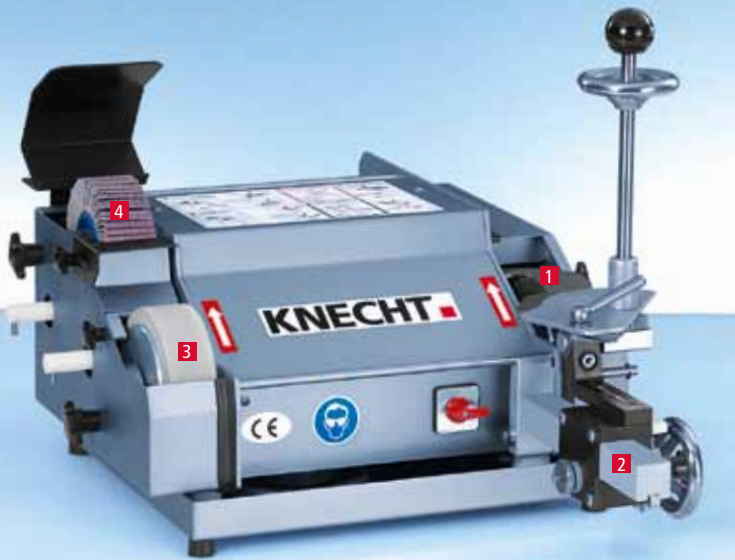
Une pompe alimente en eau les différents postes d'affûtage. Ceci permet d'éviter les brûlures des arêtes de coupe, condition primordiale pour leur assurer une grande longévité. Le liquide de refroidissement absorbe la poussière ce qui l'empêche de se disperser dans l'air.

■ Acier inoxydable

Le revêtement de la machine est en acier inoxydable. Tous les composants résistent à la corrosion. L'affûteuse USK 160 S peut donc être installée dans des locaux humides. Le nettoyage s'effectue tout simplement au jet d'eau.

USK 160 S

Affûteuse universelle à eau



- 1 Bande d'affûtage abrasive à eau
- 2 Support de fixation HV 161 pour cutters
- 3 Meule de polissage à eau
(en option brosse à lamelles)
- 4 Meule abrasive à lamelles
(en option meule pour couteaux dentés)

Caractéristiques techniques

Modèle sans socle

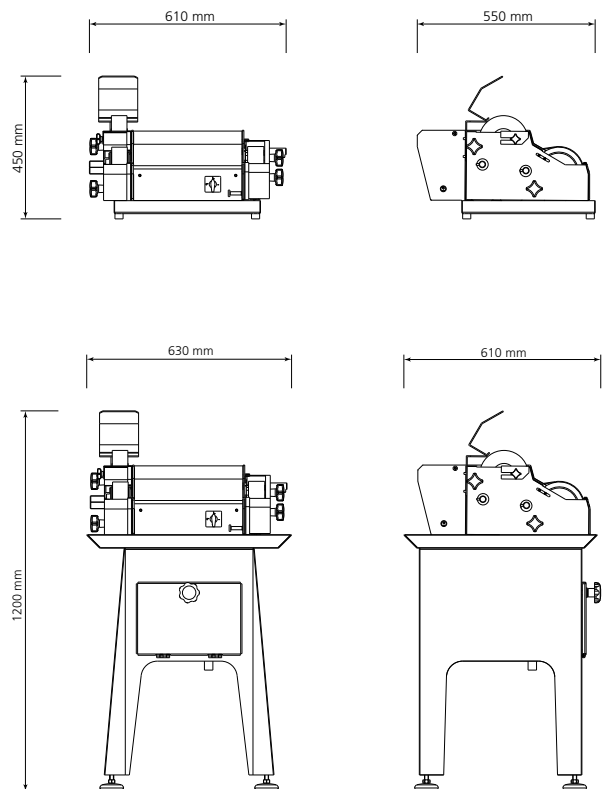
■ Profondeur	550 mm
■ Largeur	610 mm
■ Hauteur	450 mm
■ Poids	36 kg
■ Puissance de raccordement	0,7 kW

Modèle avec socle

■ Profondeur	610 mm
■ Largeur	630 mm
■ Hauteur	1200 mm
■ Poids	58 kg
■ Puissance de raccordement	0,7 kW

L'affûteuse est conforme aux dernières **normes CE de sécurité et de santé** en vigueur.

Nous nous réservons tout droit de modifications techniques.



Knecht Maschinenbau GmbH

Witschwender Strasse 26 ■ 88368 Bergatreute ■ Allemagne
Téléphone +49-7527-928-0 ■ Fax +49-7527-928-32
zentrale@knecht-gmbh.de ■ www.knecht.eu