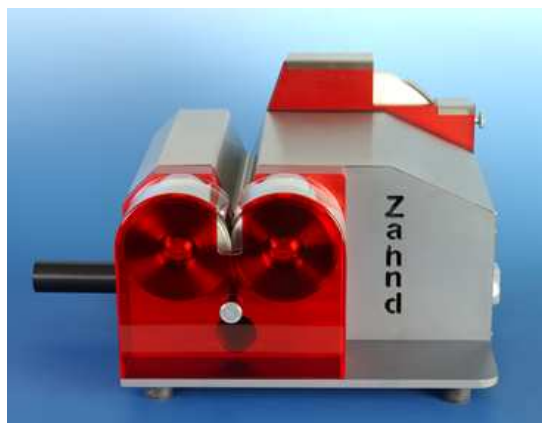


# ZAHND

## Affûteuse à couteaux

La nouvelle génération



Type FP02



## ZAHND Affûteuse à couteaux

### Modèle FP02

Avec l'affûteuse à couteaux ZAHND, l'affûtage possède une nouvelle référence.

L'aiguisage de la lame ainsi que le temps consacrer offrent une qualité constante et inégalée. La simplicité de la manipulation permet aux professionnels (cuisinier, boucher), d'assimiler très rapidement le mode d'emploi.

Par la liberté de mouvement de guidage, chaque couteau garde sa forme initiale après l'affûtage.

Une fois l'angle de la lame du couteau ajusté sur la machine, le temps d'affûtage est d'environ une minute.

La perte de matière étant minime, vous pouvez aiguiser votre couteau plus de cent fois.



Grâce à l'évolution des nouveaux corps aiguseurs, l'ajustage devient superflu. Avec un seul jeu de corps aiguseur, vous pouvez affûter plus de 15'000 couteaux. De ce fait la dépense pour l'aiguisage par couteau est très modeste.

Le disque à polir donne la touche finale et particulière à votre couteau.

Aigusez vos couteaux tout en respectant les directives de l'hygiène. Vous pouvez raccorder votre aspirateur directement à l'affûteuse à couteaux ZAHND.



Par rapport au disque à aiguiser aux composés en céramique (poreux), ou plus répandu encore, à la bande à aiguiser (tissu), la matière grasse ne peut plus pénétrer le corps aiguseur en acier inoxydable. Désinfecter ce dernier devient par conséquent très facile.



Pour le nettoyage de la machine, les corps aiguseurs et le disque à polir sont enlevés avec très peu de manipulation.

Avec le poids de seulement 22 kg, l'affûteuse à couteaux ZAHND peut être installée n'importe où, toutefois elle ne doit pas être fixée.

Pour des matériaux de consommation (corps aiguseurs, disque à polir et pâte à polir), les frais s'élèvent par couteau sous CHF 0,10.

Une variante propre, économique et rapide de l'aiguisage de couteau.

Données techniques:

Modèle:	FP02
Voltage:	230 V
Poids:	22 Kg
Dimensions:	350 mm x 340 mm x 260 mm

**Produit de qualité, fabriqué en Suisse**

## Instructions d'affûtage



**Avant l'aiguisage nettoyer le couteau - après l'aiguisage nettoyer et désinfecter le couteau.**

1. tenez la manche du couteau tout près de l'aperture du boîtier plexiglas.
2. gardez le dos du couteau en position horizontale
3. appuyez sur le dos de la lame lorsque que vous retirez le couteau en arrière.
4. faites attention que la lame touche les deux corps aiguiser bien au centre.
5. afin d'obtenir l'arrondissement souhaité à la pointe de lame levez la manche gentiment.
6. gardez la pointe de lame bien au milieu des deux corps aiguiser (ne glissez pas à travers la bordure). Au cas où la pointe de lame commence à « sauter », à ce moment là vous tenez la manche trop raide.
7. Il est aussi possible d'aiguiser la pointe de lame uniquement.
8. mettez peu de pâte à polir sur le disque feutre.

Attention !!!

positionnez la lame côté coupante sur le disque feutre toujours **en direction de la flèche.**

9. tenez la lame en position horizontal et au milieu de la zone de polissage.

Polissez la lame précautionneux **afin de conserver les traces d'aiguisage.**

En cas ou la surface du disque feutre dessèche, affilez la surface par moyen de la pierre fournie jusqu'à la surface est douce de nouveau.

## Attention :

Lorsque le grainage des corps aiguiser, le disque à polir et la pâte à polir sont parfaitement harmonisés, n' utilisez que des disques feutre et des pâtes à polir originaires. N'aiguiser pas des hachettes, cognées, scies et des couteaux à rainures. La machine FP02 est faite pour les couteaux de production de viande sans rainures.

En cas d'aiguisage à haute pression la lame peut recuire.

**Ne touchez pas les corps aiguiser pendant leurs rotations.**

## Nettoyage :

Afin de nettoyer la machine FP02 les boîtiers des deux corps aiguiser ainsi que du disque feutre peut être démonter.

Attention : ne nettoyez pas la machine à l'eau !

## ZAHND Affûteuse à couteaux Type FP02

### FIABLE

- Aucun danger de blessure
- Aucun spécialiste nécessaire

### RAPIDE

- Le couteau est aiguisé en quelques instants
- L'angle de la lame de couteau est toujours le même
- Facilité d'utilisation acquise en très peu de temps
- Aucun ajustage de corps aiguseurs nécessaire

### PROPRE

- La buse d'aspiration permet d'aiguiser sans poussière fine
- Aucune nécessité de masque anti-poussière
- Les corps aiguseurs peuvent être désinfectés
- Nettoyage simplifié de la machine avec très peu de manipulation
- Aucune poussière ni d'éclaboussure d'eau de refroidissement autour de la machine

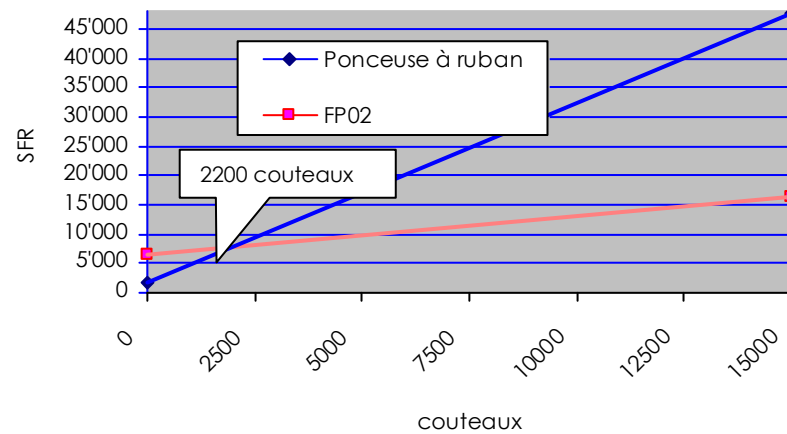
### ECONOMIQUE

- Les frais par couteau s'élèvent à moins de 0.10 Euro
- La perte de matière étant minimale, les couteaux peuvent être aiguisés jusqu'à 10 x de plus
- Les corps aiguseurs affûtent jusqu'à 15,000 couteaux
- Temps d'aiguisage minimal
- La machine se laisse installer n'importe où sans être fixée

# ZAHND Schleiftechnik GmbH

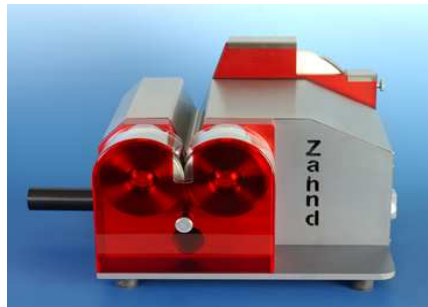
## Comparaison ponceuse à ruban traditionnelle vs. Zahnd FP02

Position	Bandschleifmaschine	Zahnd FP02
prix d'achat	1'650.00 CHF	6'300.00 CHF
temps de traitement	5	1
coûts par couteau (35.00 CHF / h)	2.92 CHF	0.58 CHF
coûts par 15.000couteau	43'800.00 CHF	8'700.00 CHF
consommation corps d'affûtage	150	1
dépenses pièces de rechange	15.50 CHF	1'274.00 CHF
dépenses pièces de rechange en totalité pour 15.000	2'325.00 CHF	1'274.00 CHF
coûts pièces de rechange par couteau	0.16 CHF	0.085 CHF
coûts totale pour 15.000 couteaux amortissement inclus	47'775.00 CHF	16'274.00 CHF
coûts par couteau avec amortissement	3.19 CHF	1.09 CHF
coûts par couteau après amortissement	3.08 CHF	0.65 CHF



ZAHND Affûteuse à couteaux  
Type FP02

Conditions 2010



**Affûteuse à couteaux**

CHF 6'300.00

Inclus les branchements électriques et la pâte à polir

Durabilité des têtes de meule  
Garantie  
Paiement:

env. 15'000 couteaux  
2 ans sur les fautes de matériaux  
30 jours net  
Prix en plus la taxe sur la valeur ajoutée

---

**Pièces de rechange:**

Corps aiguiseurs / le pair	CHF	1'274.00
Corps aiguiseur en échange:	CHF	865.00
Disque à polir	CHF	45.00
Pâte à polir	CHF	18.50