Mit Flema schleifen: Immer eine scharfe Sache

Die Handmesser-Schleifmaschinen EVO 4 und 5 sind robuste und zuverlässige Schleifmaschinen für Gastronomie, Fleischereien, Zerlegebetriebe, Schleifservice ...Mit diesen Schleifern können die verschiedensten Schneidwerkzeuge wie Fleischermesser, Zerlegemesser, Kochmesser und vieles andere mehr einfach und schnell geschliffen werden.

Das Fred-E Abziehgerät ist die ideale Ergänzung zu den Schleifmaschinen. © flema

Messer sind die ältesten Werkzeuge der Menschheit. Auch heute zählen Handmesser zu den wichtigsten Werkzeugen weltweit. Bei jedem Lebensmittelhersteller gehören sie zur Basisausstattung. Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist eine scharfe Messerschneide die Grundvoraussetzung für ein effizientes, ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten. Scharfe Schneidwerkzeuge ergeben präzise Schnitte. Präzise Schnitte

verleihen dem Produkt ein ansprechendes Aussehen. Konstant scharfe Messer haben nicht nur großen Einfluss auf die Qualität der produzierten Produkte. Sie senken zudem das Unfallrisiko, und reduzieren Ausfälle aufgrund von Entzündungen in Arm und Schulter (bis zu 80% weniger RSI-Syndrom Fälle; Quelle: Anago Ltd).

Die perfekte Schleifmaschine

Mit jedem Schnitt jedoch verliert das Messer an Schärfe und wird mit der Zeit stumpf. Dann muss es fachgerecht geschliffen werden. Der Schliff muss für das Handmesser schonend sein. Die Klinge darf nicht überhitzt werden, sonst verliert sie an Standzeit. Für den Bediener muss die Schleifmaschine einfach und sicher in der Handhabung sein.Die Handmesser-Schleifmaschinen EVO 4 und EVO 5 erfüllen diese Anforderungen. Beide Maschinen verfügen über eine stufenlose Winkeleinstellung zwischen 15° und 45°. Die Messerführungen stellen sicher, dass das Handmesser immer mit dem richtigen Schneidenwinkel angeschliffen wird. Integrierte Magnete unterstützen dabei die Führung und machen das Schleifen einfach. Die Polierscheibe erzeugt feine, polierte Oberflächen und eine gratfreie, sehr glatte Schneide. Der Schleif- und Polierstaub wird abgesaugt. Die Atemwege des Bedieners werden so bestmöglich geschützt. Die EVO 5 ist darüber hinaus wassergekühlt. Die Schneiden können beim Schleifen nicht überhitzt werden und der Schleifstaub wird gebunden. Um die Handmesser nach dem Schleifen möglichst lange scharf zu halten, gibt es das Handmesser-Abziehgerät.

Fred-E-Abziehgerät: Ideale Ergänzung für Flema-Schleifmaschinen

Fred-E ist die ideale Ergänzung zu den Schleifmaschinen. Das Fred-E Abziehgerät richtet durch seine beiden Abziehfinger die Schneidkante des Handmessers und stellt so innerhalb von Sekundenbruchteilen die ursprüngliche Schärfe wieder her.

Dadurch kann der Benutzer seine Klinge über lange Zeit konstant scharf halten und die Standzeit seiner Messer deutlich verlängern.

www.flema.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at