



## AFFILATRICE TORMEK T2 PRO KITCHEN

Con oltre 40 anni di esperienza nel settore dell'affilatura, Tormek ha progettato una affilatrice per coltelli, appositamente concepita tenendo conto delle esigenze dei professionisti della cucina. **Tormek T-2** permette di ottenere un'affilatura di livello professionale. Dotata di mola diamantata e di un innovativo sistema di guida brevettato, permette il controllo totale dell'affilatura. **Caratteristiche chiave**

- Mola diamantata studiata appositamente per l'affilatura di coltelli.
- Mola in composito per la lucidatura finale del tagliente.
- Nessun rischio di surriscaldamento dell'acciaio.
- Rimuove esclusivamente la quantità necessaria di acciaio.
- Affilatura veloce, basta un solo minuto.
- Angolo di affilatura regolabile in base alle esigenze dell'utente
- Massima silenziosità

### Mola diamantata a grana fine

Ottimizzata per produrre una affilatura di livello superiore e allo stesso tempo rimuovere in modo efficace solo la quantità necessaria di acciaio. **Angolo di affilatura regolabile**

E' possibile impostare facilmente l'angolo adatto al tipo di coltello o all'utilizzo richiesto. Con un angolo di affilatura maggiore si ottiene un tagliente più resistente e duraturo. **Mola in composito appositamente progettata**

Con lucidatura integrata per eliminare ogni sbavatura. **Maniglia robusta**

Permette di spostare la macchina dove serve senza alcuna difficoltà.

SKU 53535