



TORMEK T2 AFILADOR DE CUCHILLOS DE COCINA

Con más de 40 años de experiencia en la industria del afilado, la empresa Tormek ha diseñado un nuevo afilador de cuchillos, especialmente diseñado pensando en las necesidades de los profesionales en cuanto a resultados de afilado y facilidad de uso. ¡Cuchillos afilados cuando los necesitas! **Tormek T-2** permite un afilado de calidad profesional. El concepto básico es un desarrollo posterior del disco de diamante, que combinado con un innovador sistema de guía patentado, permite un control total del afilado.

- Rueda de diamante optimizada para el afilado de cuchillos.
- Disco de composite para el pulido final del filo.
- Sin riesgo de sobrecalentamiento del acero.
- Elimina solo la cantidad necesaria de acero.
- Afilado rápido, en tan solo un minuto.
- Ángulo de afilado ajustable según sea necesario.
- Funcionamiento silencioso.

Rueda de diamante de grano fino

Optimizado para producir un alto nivel de nitidez mientras elimina de manera efectiva solo la cantidad requerida de acero.

Ángulo de afilado ajustable

Posibilidad de configurar fácilmente el ángulo adecuado para el tipo de cuchillo o el uso requerido. Un ángulo de afilado más grande produce un borde de corte más resistente y duradero.

Rueda compuesta especialmente diseñada

Con pulido integrado para eliminar posibles rebabas.

Mango resistente

Para mover la máquina donde se necesita sin ninguna dificultad.

SKU 53535