



PRIMEEdge[®]
COZZINI EDGE MAINTENANCE TOOLS



Monté sur un établi



Option à la main

ERGO STEEL II

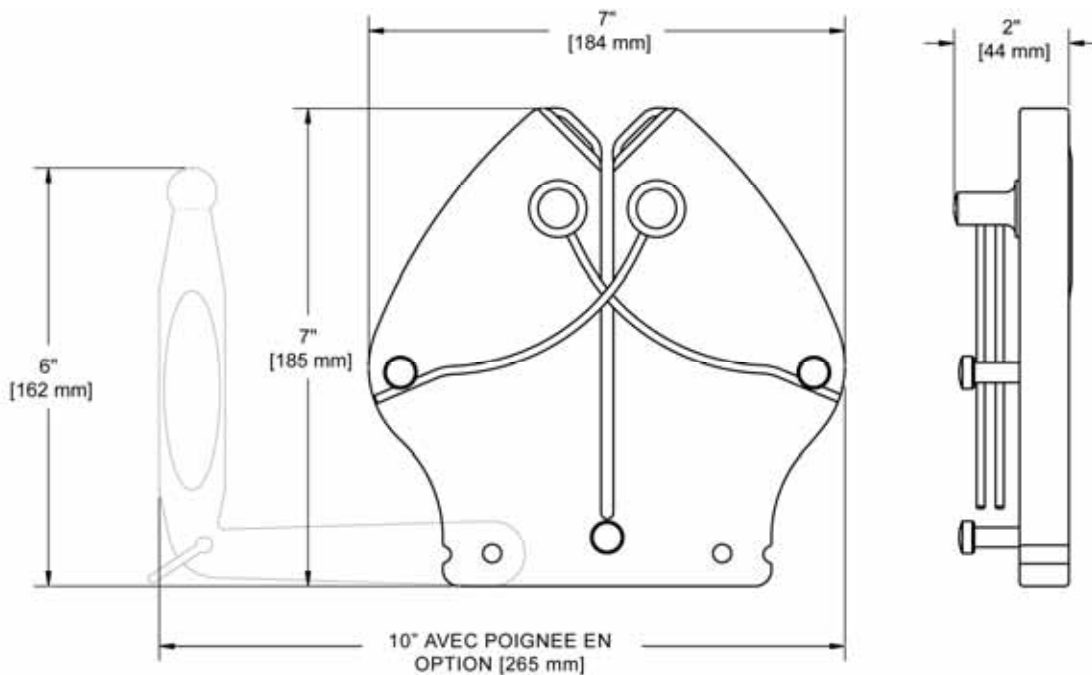
- Une lame parfaite en quelques secondes.
- Aligne simultanément les deux côtés de la lame.
- Redresse et prolonge la durée de vie du tranchant des lames de couteaux à main.
- Idéal pour tous les types de couteaux de petite et de grande taille.
- Peut être installé sur un établi ou être tenu à la main.
- Poignée en option pour une utilisation à la main et qui peut être fixée pour une utilisation par les gauchers comme par les droitiers.
- Mécanismes de ressorts sanitaires totalement protégés.
- Maintenance et nettoyage faciles.
- Homologué par l'USDA et la CE.

PRIMEDGE • ERGO STEEL II

Que vous travailliez sur du poulet, du bœuf, du porc ou du poisson, une lame au tranchant aiguisé s'avère essentielle sur la chaîne de traitement. Au fur et à mesure de leur utilisation, les couteaux aiguisés s'émoussent. L'Ergo acier II de Cozzini offre une méthode rapide et simple qui permet de redresser et de réparer les lames de couteaux pour une excellente performance et une très grande précision. L'Ergo Steel II est un outil d'entretien des lames utilisé pendant l'étape de production. Tout au long de la journée, tandis que le tranchant du couteau s'émousse, l'opérateur peut faire glisser la lame à travers les branches tendues par des ressorts uniques de l'Ergo Steel et aiguiser la tranche en quelques secondes.

L'Ergo Steel II est composé d'une paire de branches pivotantes en acier inoxydable durci, trempé sur une base moulée en polypropylène conçue pour la consommation humaine. Au-dessous de chaque branche pivotante, les mécanismes de ressorts entièrement protégés offrent un angle parfaitement aiguisé et une tension parfaite entre le tranchant du couteau et les branches en acier inoxydable. Les deux côtés du tranchant se redressent simultanément, garantissant une extrémité parfaite en quelques secondes.

Ne nécessitant aucune formation préalablement à son utilisation, l'Ergo Steel II peut s'installer sur le côté de l'établi de chaque opérateur, ou peut être tenu à la main grâce à sa poignée en option (HES-2H) pour une utilisation par un gaucher ou par un droitier.



ERGO[®]
STEEL II

Lorsque vous commandez l'Ergo Steel II précisez le N° de modèle HES-2
Poignée en option : HES-2H

03/04 FR

WORLD HEADQUARTERS Cozzini, Inc.
4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

COZZINI GROUP
COMPLETE FOOD EQUIPMENT SOLUTIONS

WORLDWIDE REPRESENTATION | 773.478.9700 | COZZINI.COM | SALES@COZZINI.COM