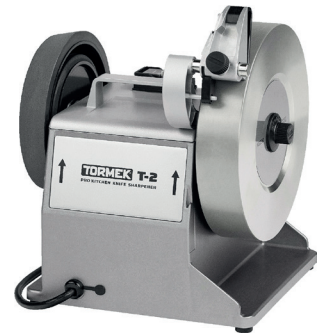


### Nassschleifmaschine T-2

#### Scharfe Messer in 60 Sekunden.

Warum ihre eigenen, wertvollen Messer außer Haus geben, wenn sie selber schärfen können, ganz nach Ihren Anforderungen. Die Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener ermöglicht professionelles Schärfen. Dieses Konzept ist eine Weiterentwicklung des Diamant-Schleifsteins und gibt dir in Kombination mit der patentierten Winkelführung die volle Kontrolle. Sie ziehen aber nicht nur die Schneide ab, wie bei manuellen Schleifsteinen, Abziehstäben oder herkömmlichen Schleifgeräten. Stattdessen schleifen sie ihre Messer nach und geben ihnen eine neue, präzise Schneide, die über die gesamte Schleiffase gleichmäßig geschliffen ist. Das ist so, als hätten sie einen professionellen Schärfdienst in ihrem Restaurant!



#### Präzision und Stabilität

Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener ist ein Messerschleifsystem, das für den professionellen Gebrauch angepasst und zugelassen ist. Die Arbeit in Restaurantküchen, Großküchen oder in der Fleischverarbeitung ist oft betriebsam und ergebnisorientiert. Mit der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener können sie ihre Messer in 60 Sekunden perfekt schärfen. Die separate Kompositabziehscheibe wird mit einem integrierten Poliermittel geliefert, um die Bedienung zu vereinfachen und Verunreinigungen zu minimieren. Außerdem werden die beim Schärfen entstehenden Stahlpartikel vom Magneten in der Führung angezogen, wodurch sie ihr Messer in der Küche schärfen können, wann immer sie wollen. Scharfe Messer machen die Arbeit viel angenehmer, verursachen weniger Abfälle und sorgen für einen sauberen Schnitt für bessere Ergebnisse. Aber das wussten sie ohnehin.

#### Ihre Vorteile auf einen Blick

- Professionelles Schärfen in 60 Sekunden mit der optimierten Diamantschleifscheibe zum Messer Schleifen.
- Separate Kompositabziehscheibe mit integriertem Poliermittel zum Abziehen und Polieren in sauberer Umgebung.
- Kein Risiko des Ausglühens des Stahles - keine fliegenden Funken.
- Schont die Messer – entfernt nicht mehr Stahl als notwendig - Längere Haltbarkeit.
- Schnelles Schleifen - Keine Unterbrechung ihres Arbeitsvorgangs.
- Nach Bedarf einstellbarer Schneidenwinkel.
- Feinkörnige Diamant-Schleifscheibe für maximale Schärfe und Schnitthaltigkeit.
- Optional mit zwei weiteren Ausführungen der Diamant-Schleifscheiben erhältlich.
- Ein Magnet in der patentierten Führung zieht Stahlpartikel an.
- Der Messerschutzfilz in der Führung schützt ihre besten Messer vor Kratzern.
- Schärfe Rundmesser. Ergänzen sie ihre T-2 mit der RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser.
- Leise laufend, nur 54dB

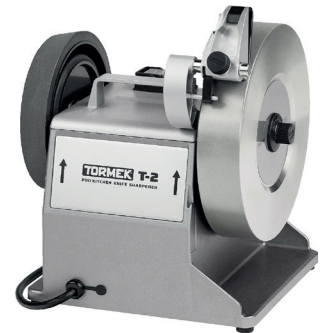
#### Ein Messerschleifsystem, das ihre Messer schont

Messer sind die besten Freunde eines Kochs, und sie sollten sich gut um ihre Freunde kümmern. Wenn sie mit einer stumpfen oder beschädigten Schneide arbeiten, ist die Gefahr größer, dass sie das Messer weiter beschädigen oder sich selbst verletzen. Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener hat eine feinkörnige Diamant-Schleifscheibe, die sich mit niedriger Geschwindigkeit dreht. So wird nicht unnötig Material abgetragen, und es wird verhindert, dass das Messer seine Härte verliert. Sie können ganz einfach einen präzisen Schärfwinkel einstellen und so das Beste aus ihrem Messer herausholen. Sie können auch die gröbere Schleifscheibe DWC-200 Diamond Wheel Coarse verwenden, um eine beschädigte Schneide schneller wiederherzustellen oder die Klinge in einem neuen Winkel nachzuschleifen. Die DWE-200 Diamond Wheel Extra Fine bietet dafür die höchste Schärfe und das feinste Oberflächenfinish. Sie können ihr System mit der RBS-140 Vorrichtung für Rundmesser erweitern. Damit können sie runde, rotierende Messer wie beispielsweise Kebab-, Gyros- oder Shawrmamesser schärfen. Die patentierte Führung wird mit einem Messerschutzfilz geliefert, der die Stahlpartikel auffängt, die nicht vom Magneten angezogen wurden. So können sie selbst ihre besten Messer schärfen, ohne sie zu zerkratzen.

### Nassschleifmaschine T-2

#### Technische Daten:

- Breite: 240 mm
- Tiefe: 210 mm
- Höhe: 285 mm
- Gewicht: 7,54 kg
- Kabellänge: 1,7 m
- Gehäuse aus Zinkdruckguss, pulverbeschichtet und schlagfestem ABS-Kunststoff
- Farbe: Silber
- Hauptachse: MSK-200 Edelstahlwelle mit EzyLock
- Einzigartiges Antriebssystem mit RKX18-Gummi - Selbsteinstellend bei Belastung



#### Motor:

- Industriemotor, einphasig, Wechselstrom
- 120 W (Eingang), 230 V, 50 Hz/115 V, 60 Hz
- Betrieb 30 min/h
- Wartungsfrei
- Laufruhig, 54 dB
- 10.000 Betriebsstunden
- Drehmoment 8,4 Nm
- 120 U/min

#### Schleifscheibe:

- DWF-200 Diamant-Schleifscheibe extrafein
- Diamantbeschichteter, präzisionsgefertigter Stahlkörper
- Ø 200 × 40 mm

#### Abziehscheibe:

- PW-160 Konische Kompositabziehscheibe
- Komposit mit integriertem Poliermittel, ABS-Kunststoff
- Ø 160 × 30 mm

#### Garantie:

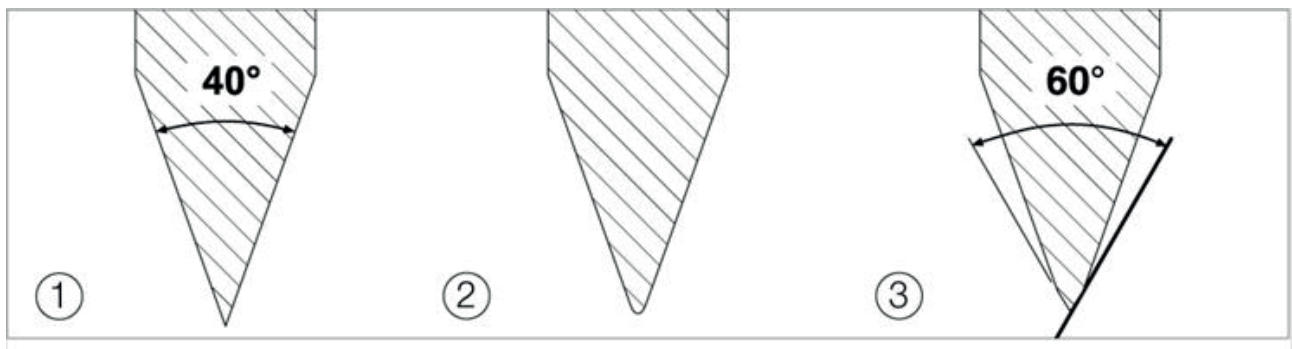
8 Jahre Garantie\*: 5 Jahre + 3 Jahre, wenn du auf [tormek.com](http://tormek.com) registrierst.

\* Die Garantie für die Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener beträgt 2 Jahre, wenn sie für gewerbliche, industrielle oder Ausbildungszwecke verwendet wird.

#### Was ist der Unterschied zwischen Schleifen und Schärfen?

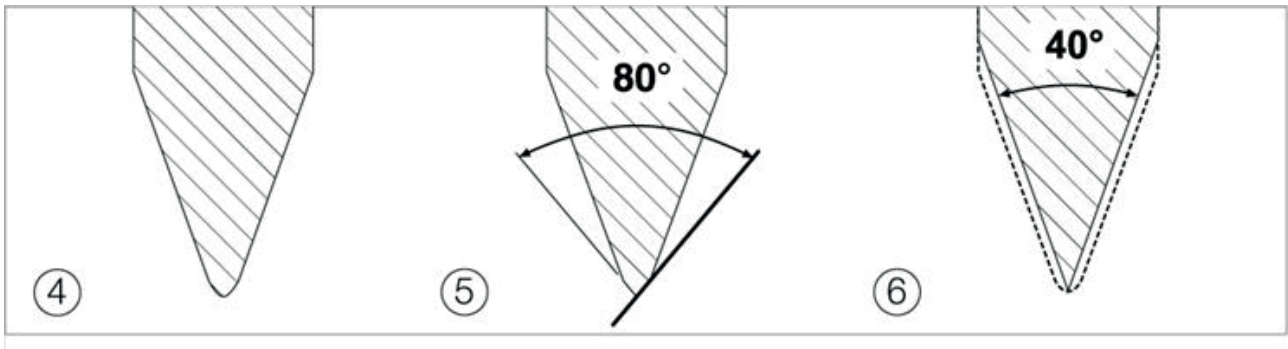
Mit Tormek schleifen Sie die ganze Schleiffase des Messers, im Gegensatz zu einem Handschleifstein oder Wetzstahl, die nur die äußerste Spitze der Schneide schärft. Der Wetzstahl hilft dabei, zwischen dem Schleifen, die Schärfe ein paar Mal bei zu behalten. Der Schneidenwinkel vergrößert sich mit jedem Mal und schließlich müssen Sie die ganze Fase schleifen. Mit der Tormek T-2 schleifen Sie immer die ganze Fase mit minimalen Stahlverbrauch.

(1) Scharfe Schneide. (2) Schneide verschlissen und stumpf. (3) Nach dem Abziehen auf einer Doppelschleifmaschine oder mit einem Schleifstab ist die Schneide wieder scharf, aber der Schneidenwinkel ist größer.



### Nassschleifmaschine T-2

(4) Nach weiterer Nutzung ist die Schneide wieder stumpf. (5) Erneutes Abziehen schleift die Schneide mit einem noch größeren Winkel. (6) Schneide mit Tormek neu geschliffen, die ursprünglichen Form ist wieder hergestellt.



#### Welchen Schneidenwinkel benötige ich?

Generell gilt, dass ein kleiner Schneidenwinkel besser schneidet, während ein größerer Schneidenwinkel stärker ist und länger hält. Z.B. sollte ein Messer das für Fleisch verwendet wird einen größeren Schneidenwinkel aufweisen als ein dünneres Filettieroder Gemüsemesser. Stahleigenschaften beeinflussen auch was angemessen ist. Eine Klinge von hoher Qualität bleibt in der Regel länger scharf, auch bei einem kleineren Schneidenwinkel als eine Klinge von geringerer Qualität.

#### Benötigt man Schleiferfahrung um die Tormek T-2 anzuwenden?

Nein, die T-2 ist so konstruiert, dass wirklich alle Mitarbeiter in der Küche schnell das Schleifen erlernen und ausführen können.

#### Wie lange dauert der Schleifvorgang?

Vorausgesetzt dass Sie das Messer im gleichen Winkel wie vorher schleifen (empfehlen wir), benötigt es nur ca. 1-2 Minuten, inklusive abziehen und polieren auf der Abziehscheibe.

#### Welche Größe von Messern kann man schleifen?

Messer mit einer Blatthöhe von 14 - 16mm und einer Dicke von max. 3,5mm.

#### Besteht das Risiko, dass der Stahl überhitzt wird und Schaden nimmt?

Oft bemerkt man nicht, dass der Stahl beim Schleifen überhitzt wurde, daraus resultiert, dass das Messer schneller stumpf wird. Im Unterschied zu konventionellen Schleifmaschinen, die oft ein Schleifband mit hoher Geschwindigkeit verwenden, und viel Wärme generieren, schleift die Tormek T-2 mit einer langsam laufenden Diamantscheibe, die den Stahl schont.

#### Warum hält ein mit Tormek geschliffenes Messer länger?

Dank der hohen Präzision beim Schleifen wird kein unnötiger Stahl entfernt, somit halten Ihre Messer länger.

#### Lieferumfang

Der Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener wird mit allem geliefert, was sie zum Schärfen brauchen. Die DWF-200 Diamant-Schleifscheibe in der extrafeinen Ausführung und die PW-160 Konische Kompositabziehscheibe ist ebenso dabei, wie eine patentierte Führung für die stufenlose Einstellung des Schärfwinkels. Der KPP-2 Messerschutzfilz ist in der Führung montiert, fängt Stahlpartikel auf und schützt die Messerklinge vor Kratzern. Außerdem sind noch zwei Messerschutzhüllen für ihre neu geschärften Messer, 36 und 60 mm breit, dabei.