

## CC Line

### Der richtige Schliff

Der Schärfer für die die Kleingastronomie. Nur ein wirklich scharfes Messer schneidet effizient, sicher und gut. Regelmäßiges Nachschärfen und Polieren garantieren scharfe Klingen Tag für Tag.



Phase 1: Vorschärfen

Phase 2: Schärfen

Phase 3: Abziehen und Polieren

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>ARTIKEL</b>     | CC 120   |
| <b>ARTIKEL.NR.</b> | CC120DE  |
| <b>AUSSTATTUNG</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>·Innovative Mehr-Phasen-Diamant-Schärfetechnologie</li> <li>·Elastomerführungen für eine gleichmäßige Messerführung und einen exakten Schärfwinkel</li> <li>·100% diamantbeschichtete Schärfscheiben sorgen für eine sorgfältige und präzise Bearbeitung</li> <li>·Hochwertige patentierte, flexible Abzieh/ Polierscheiben</li> <li>·Einfache und sichere Bedienung ohne Vorkenntnisse</li> <li>·Sicher und gefahrlos für jede Messerqualität</li> <li>·Keine Materialerhitzung, wodurch eine Erhärtung verhindert wird</li> <li>·Minimaler Materialabtrag, für eine maximale Lebensdauer der Messer</li> <li>·schnelles Schneidergebnis</li> <li>·Möglichkeit je nach Messertyp eine spezielle Schneide zu erzeugen</li> <li>·Möglichkeit auch gezahnte Messer aufzubereiten</li> </ul> |

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| <b>TECHNISCHE DATEN</b> |                           |
| Bauart                  | Motorisch                 |
| Leistung                | Leistungsaufnahme 75 Watt |
| Gehäuse                 | Kunststoff                |
| Diamantscheiben         | Rotation                  |
| Phasen                  | 3                         |
| Schliff                 | 20°                       |
| Messerführung           | Elastomer- Winkelführung  |
| Garantie                | 2 Jahre                   |

#### Phase 1: Vorschärfen

Beim Vorschärfen wird das Messer durch die Diamantscheiben angeschliffen und so ein neuer Grat für eine neue Schneide aufgebaut. Es entsteht ein Grundwinkel.

#### Phase 2: Schärfen

Beim Schärfen wird die neue Schneide mittels Diamantscheiben aufgebaut und die 2. Phase der Messerschneide angeschliffen. Es entsteht ein balliger Aufbau der Messerschneide. Dadurch wird eine lange Haltbarkeit der Schneide gewährleistet.

#### Phase 3: Abziehen und Polieren

Die Abzieh- und Polierstufe poliert die neue Schneide mittels einer patentierten, flexiblen Abziehpolierscheibe im Nachgang und sorgt so für eine starke, rasiermesserscharfe und lang haltbare Schneide.



#### DIAMOND

Der Diamant ist der härteste aller Edelsteine. Darum haben unsere Messerschärfer diamantbeschichtete Schärfscheiben bzw. Schleifkörper. So können Messer schonend, schnell und präzise geschliffen werden. Die Schneide wird bei verschwindend geringer Materialabnahme schnell und ultrascharf wieder aufgebaut. 100% Diamantbeschichtete Scheiben 20° Anschlag für glatte Gewerbemesser