



## Der Nassschleifer

### N18



*Weniger Schleifkosten* durch längere Standzeit der Messer!

**GS-Schleiftechnik – Wenn`s scharf sein soll...**



Die N18 der Nassschleifer ist für den Einsatz in der Großgastronomie, Fleisch-, Fisch-, und Geflügelhandwerk gedacht.

Mit GS-Schleifmaschinen kann jede Frau und jeder Mann in Sekundenschnelle ein scharfes Messer schleifen. Stets einsatzbereit gewährleisten sie ein hygienisches, sauberes und sicheres Arbeiten direkt am Arbeitsplatz.

Das Nassschleifen und die gleichmäßige Messerführung bringen Ihnen die Vorteile einer superscharfen Schneide und einer sehr hohen Standzeit der Messerschneide.

Edelstahlgehäuse und Wasserablauf garantieren eine einfache Reinigung der Maschine.

Modernste Fertigung der Edelstahlkonstruktion durch CNC - gesteuerte Bearbeitungsmaschinen gewährleisten eine gleich bleibend hohe Qualität unserer Produkte.

### Die Vorteile auf einen Blick:

- Einfache Handhabung
- Nassschleifsystem
- Unfallsicher
- Schleifwinkelführung
- Hygienisch
- Wasserablauf
- Wartungsfrei
- Edelstahlgehäuse

### Technische Daten:

Modell	N18
Leistung Watt	280
Spannung	230 Volt
Stromart	1 ~ 50 Hz
Kunstschleifscheibe Ø in mm	175
Abziehstein Ø in mm	175
Größe in mm (L x B x H)	300 x 400 x 200
Gewicht kg	11
Technische Änderungen vorbehalten	

#### GS Schleiftechnik

Am Kiebitzengraben 4  
D – 91315 Höchstadt a.d.Aisch

Tel: +49 (0) 9193 – 50 18 696

Fax: +49 (0) 9193 – 50 18 698

**GS-Schleiftechnik – Wenn's scharf sein soll...**