

Machine à affûter Tormek T-2 : pour les métiers de bouche et la restauration professionnelle



La Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener : un allié précieux dans la cuisine des Pros !

Tormek, marque suédoise et référence mondiale en matière d'affûtage de précision depuis près de 50 ans, propose une machine spécialement conçue pour aiguiser les couteaux des professionnels des métiers de bouche et des Chefs, en quelques minutes seulement ! Elle répond à leurs exigences strictes en matière de tranchant,

elle est simple à utiliser et fonctionne à faible vitesse afin de respecter la trempe du couteau.

Grâce à cette machine, il sera extrêmement facile de définir un angle d'affûtage précis pour tirer le meilleur du couteau et lui dessiner une nouvelle lame, affûtée de manière homogène sur l'ensemble du biseau. Cet appareil permet d'aiguiser de nombreuses lames différentes en cuisine (les couteaux bien sûr mais aussi les hachoirs, lames en forme de S, lames de blender, lames de mandoline, lames de trancheuses et bien d'autres encore !)

Travailler dans les cuisines des restaurants, les cuisines industrielles ou en transformation des viandes se fait généralement sur un rythme rapide avec des résultats attendus. La Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener est donc un système d'affûtage de couteaux adapté et certifié pour une utilisation commerciale.

La machine est dotée :

- D'un guide breveté pour un réglage idéal de l'angle du biseau (aimant intégré pour capter les particules d'acier)
- D'une meule diamant à grain fin 600 (facile à remplacer et disponible en trois grains différents) pour un tranchant exceptionnel, et tournant à faible vitesse pour éviter tout retrait inutile de matière et tout risque de détruire la trempe du couteau.
- D'un disque de démorfilage composite conique PW-160 avec polissage intégré qui élimine le morfil de la lame et polit le biseau.



Made in Sweden, silencieuse et compacte,
cette machine à affûter motorisée agit sur l'intégralité du biseau du couteau.

[Lien produit ICI](#)

Caractéristiques techniques :

Corps en zinc moulé avec revêtement thermolaqué, poignée robuste pour un déplacement facilité / Silencieuse : 54 dB.

Moteur AC monophasé : 120 tr/m - Consommation : 120W

10 000 heures de vie utile

Faible vitesse : pas de surchauffe de l'acier

Réglage progressif de l'angle : de 8° à 22°

Dimensions : L 240 x P 210 x H 285 mm

Poids : 7,8 kg / longueur du cordon : 1,7m

PPI : 879 € - Garantie 2 ans en usage professionnel

Inclus avec la machine : feutres de protection des couteaux / 2 protège-couteaux / marqueur de biseau

En option :

le dispositif CS-60 pour affûter les ciseaux

le dispositif RBS-140 pour affûter les lames rondes et rotatives

