

## CC Line



### Der richtige Schliff

Top in Schnelligkeit, Schärfe und Messerstandzeit. Nur ein wirklich scharfes Messer schneidet effizient, sicher und gut. Regelmäßiges Nachschärfen und Polieren garantieren scharfe Klingen Tag für Tag.



<b>ARTIKEL</b>	CC 2100
----------------	---------

<b>ARTIKEL.NR.</b>	CC2100DE
--------------------	----------

<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 Erhärting verhindert wird</li> <li>· Minimaler Materialabtrag, für eine maximale Lebensdauer der Messer</li> <li>· Abnehmbare und spülmaschinengeeignete Schärfmodule</li> <li>· präzise und sorgfältige Bearbeitung aller Messerarten</li> <li>· optimales Ergebnis, selbst bei großen Schärfvolumen</li> </ul>
--------------------	---



#### 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° Anschliff für glatte Gewerbemesser

#### TECHNISCHE DATEN

Bauart	Motorisch
Leistung	Leistungsaufnahme 175 Watt
Gehäuse	Edelstahl / 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.

