



PANORAMA  
arredamento

# Ostrzałki do noży Fazzini

---

Włoska jakość, niezawodne rozwiązania dla  
profesjonalistów

# Ostrzałki do noży Fazzini

Profesjonalne maszyny do ostrzenia Fazzini zostały tak zaprojektowane, aby rozwiązać problem ostrzenia noży i nożyczek w prosty, bezpieczny i skuteczny sposób. Doskonale nadają się do punktów usługowych, ale także sklepów, restauracji, pizzerii, firm cateringowych oraz wszędzie tam, gdzie ostre noże są konieczne do codziennej pracy.

Pracownicy mogą w łatwy i szybki sposób samodzielnie naostrzyć noże i nożyczki, a jakość ostrzenia zostanie utrzymana na najwyższym poziomie wydajności i bezpieczeństwa.



Urządzenia Fazzini są przygotowane  
do ciągłej i wieloletniej pracy.

# Ostrzałki do noży Fazzini

---



## Jakość

---

Ostrzałki wykonane są z odlewane go ciśnieniowo aluminium i stali nierdzewnej. Koła urządzeń ze stali pokrytej C.B.N. (Azotek Boru). Konserwacja urządzeń jest prosta i zredukowana do minimum.



## Gwarancja i serwis

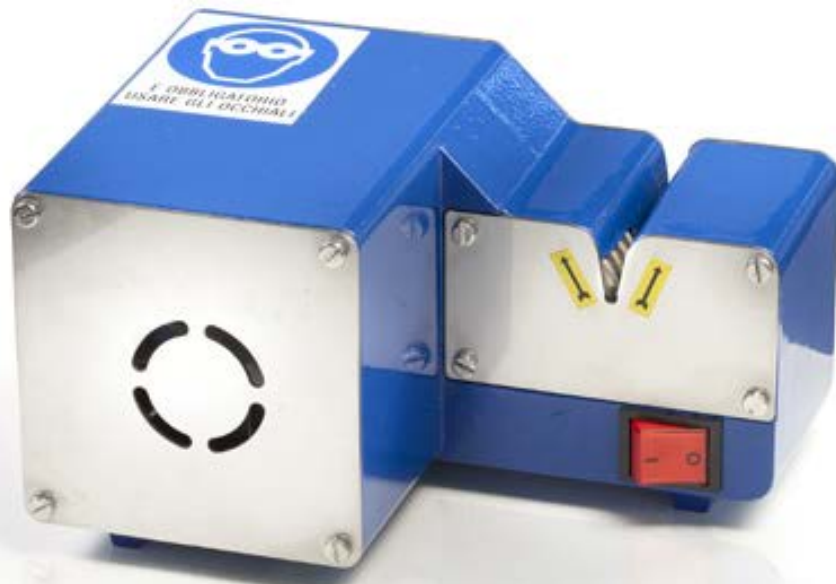
---

Jesteśmy przekonani o najwyższej jakości naszych urządzeń, dlatego wszystkie maszyny do ostrzenia Fazzini objęte są gwarancją przez 12 miesięcy.

# Micra K2

Ten "mądry profesjonalista" polecany jest firmom o średniej / małej aktywności, takich jak restauracje, pizzerie, rzeźnicy, delikatesy, sprzedawcy ryb, firmy cateringowe, tawerny z kuchnią, punkty usługowe.

DO 8000 SZT. NOŻY



## Koła ostrzące

- Spiralne koła śrubowe są wyważone i przymocowane za pomocą tarczy zaciskowej,
- Wykonane są ze stali C40 pokrytej C.B.N. (Azotek Boru), ta szczególna kompozycja umożliwia ostrzenie na sucho bez przegrzania.

## Wykonanie

- Urządzenie jest niezwykle solidne,
- Wibracje podczas pracy, są zredukowane do minimum.

## Zakres pracy

- Urządzenie do ostrzenia wyłącznie noży,
- Zaostrzysz profesjonalnie do 8'000 szt. noży.

CE | INTERNATIONAL PATENT

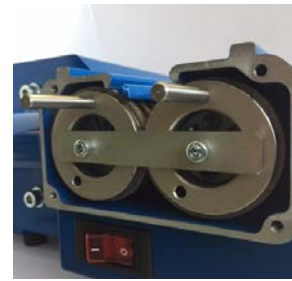
Model	Micra K2
Ostrzenie noży	Tak
Ostrzenie nożyc	Nie
Silnik	146/186 W
Napięcie/Hz	230 V – 50/60 Hz
Średnica kół	50 mm
Kąt ostrzenia noża	27°
Waga	5,6 kg
Wymiary	220 x 160 x 125 mm



# Small KS5

Nowa profesjonalna maszyna do ostrzenia Fazzini Small. Model składa się z dwóch korpusów z malowanego, ciśnieniowo odlewane aluminium.

DO 10'000 SZT. NOŻY I NOŻYCZEK



## Koła ostrzące

- Ostrzatka wyposażona jest w zestaw do wymiany kół z systemem samocentrującym,
- Spiralne koła śrubowe wykonane są ze stali C40 pokrytej C.B.N. (Azotek Boru). Kompozycja umożliwia ostrzenie na sucho bez przegrzania.

## Centrowanie ostrza

- Maszyna posiada system centrowania ostrza noża ( R.P.S.).

## Zakres pracy

- Urządzenie pozwala na ostrzenie noży i nożyczek,
- Zaostrzysz profesjonalnie do 10'000 szt. noży i nożyczek.

CE | INTERNATIONAL PATENT

Model	Small KS5
Ostrzenie noży	Tak
Ostrzenie nożyc	Tak
Silnik	0,09 Kw
Napięcie/Hz	230 V – 50 Hz
Średnica kół	60 mm
Kąt ostrzenia noża	27°
Kąt ostrzenia nożyczek	80°
Waga	9 kg
Wymiary	255 x 285 x 152 mm



# Compact K10 i KS10

Kompaktowa maszyna do ostrzenia składa się z aluminiowego korpusu głównego, pomalowanej stalowej podstawy, wewnątrz której zainstalowany jest układ elektryczny. W stalowej konstrukcji czołowej, umieszczona jest tarcza szlifierska ( model KS10 ).

DO 15'000 SZT. NOŻY  
DO 23'000 SZT. NOŻYCZEK



## Koła ostrzące

- Maszyna ostrząca wyposażona jest w zestaw do wymiany kół z systemem samocentrującym,
- Spiralne koła śrubowe wykonane są ze stali C40 pokrytej C.B.N. (Azotek Boru). Kompozycja umożliwia ostrzenie na sucho bez przegrzania.

## Centrowanie ostrza

- Maszyna posiada system centrowania ostrza noża ( R.P.S.).

## Zakres pracy

- Urządzenie do ostrzenia noży model K10; noży i nożyczek model KS10,
- Zaostrzysz profesjonalnie do 15'000 szt. noży, 23 000 szt. nożyczek.

CE | INTERNATIONAL PATENT

Model	Compact K10	Compact KS10
Ostrzenie noży	Tak	Tak
Ostrzenie nożyc	Nie	Tak
Silnik	0,37 Kw	0,37 Kw
Napięcie/Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz
Średnica kół	80 mm	80 mm
Kąt ostrzenia noża	27°	27°
Kąt ostrzenia nożyczek	-	80°
Waga	25 kg	26,30 kg
Wymiary	370 x 383 x 257 mm	370 x 383 x 257 mm



# Compact KP10i

Model składa się z aluminiowego korpusu głównego, pomalowanej stalowej podstawy, wewnątrz której zainstalowany jest układ elektryczny. W stalowej konstrukcji czołowej, umieszczone są tarcze szlifierskie do ostrzenia noży i tarcza polerska.

DO 15'000 SZT. NOŻY  
+ POLEROWANIE



## Koła ostrzące

- Compact KP10i wyposażony jest w zestaw do wymiany kół z systemem samocentrującym,
- Spiralne koła śrubowe wykonane ze stali C40 pokrytej C.B.N. (Azotek Boru), ta szczególna kompozycja umożliwia ostrzenie na sucho bez przegrzania.

## Centrowanie ostrza

- Maszyna posiada system centrowania ostrza noża (R.P.S.).

## Koło do polerowania

- Koło do polerowania wykonane jest z filcu.

## Zakres pracy

- Urządzenie do ostrzenia wyłącznie noży,
- Zaostrzysz profesjonalnie do 15'000 szt. noży.

CE | INTERNATIONAL PATENT

Model	Compact KP10i
Ostrzenie noży	Tak
Ostrzenie nożyc	Nie
Silnik	0,37 Kw
Napięcie/Hz	230 V – 50 Hz
Średnica kół	88 mm
Średnica koła do polerowania	150 mm
Kąt ostrzenia noża	27°
Kąt ostrzenia nożyczek	-
Waga	26 kg
Wymiary	400 x 380 x 270 mm



# Professional K 100 KS 100

Ten model składa się z aluminiowego korpusu głównego, pomalowanej stalowej podstawy, wewnątrz której zainstalowany jest układ elektryczny oraz malowanej stalowej konstrukcji czotowej w której umieszczone są tarcze szlifierskie do ostrzenie noży (model K100) oraz noży i nożyczek (model KS-100).

DO 23'000 SZT. NOŻY  
DO 25'000 SZT. NOŻYCZEK



## Koła ostrzące

- Zestaw do wymiany kół z systemem samocentrującym,
- Spiralne koła śrubowe wykonane ze stali C40 pokrytej C.B.N. (Azotek Boru), kompozycja umożliwia ostrzenie na sucho bez przegrzania.

## Centrowanie ostrza

- Maszyna posiada system centrowania ostrza noża (R.P.S.).

## Zakres pracy

- Urządzenie pozwala na ostrzenie noży i nożyczek,
- Zaostrzysz profesjonalnie do 23'000 szt. noży, 25'000 nożyczek.

CE | INTERNATIONAL PATENT

Model	Professional K 100	Professional KS 100
Ostrzenie noży	Tak	Tak
Ostrzenie nożyc	Nie	Tak
Silnik	0,37 Kw	0,37 Kw
Napięcie/Hz	230 V – 50 Hz	230 V – 50 Hz
Średnica kół	140 mm	140 mm
Kąt ostrzenia noża	27°	27°
Kąt ostrzenia nożyczek	-	80°
Waga	30 kg	32 kg
Wymiary	410 x 390 x 270 mm	410 x 390 x 270 mm

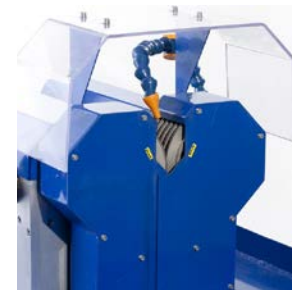




# K 1000 - A

Zaprojektowany do pracy ciągłej, jest idealny dla producentów noży i średnich oraz dużych centrów ostrzenia. Maszyna składa się z malowanej stalowej podstawy, w której przechowywany jest system chłodzenia oraz układ elektryczny. Korpus maszyny wykonany jest z aluminium i malowanej stali.

DO 26'000 SZT. NOŻY



## Koła ostrzące

- Wyposażony w zestaw do wymiany kół z systemem samocentrującym,
- Spiralne koła śrubowe wykonane są ze stali C40 pokrytej C.B.N. (Azotek Boru), ta szczególna kompozycja umożliwia ostrzenie na sucho bez przegrzania.

## Obsługa

- Zmienna prędkość szlifowania,
- Możliwość pracy na sucho lub na mokro.

## Zakres pracy

- Urządzenie do ostrzenia wyłącznie noży,
- Zaostrzysz profesjonalnie do 26'000 szt. noży.

CE | INTERNATIONAL PATENT

Model	K 1000 - A
Ostrzenie noży	Tak
Ostrzenie nożyc	Nie
Silnik	0,97 Kw
Napięcie/Hz	380V
Średnica kół	160 mm
Kąt ostrzenia noża	Regulacja od 0° do 50°
Waga	185 kg
Wymiary	690 x 660 x 1500 mm

DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ, ZAPRASZAM DO WSPÓŁPRACY

# Informacje Kontaktowe

---

Panorama Sp. z o.o.

30-798 Kraków  
ul. F. Wróblewa 6  
NIP 676-101-99-50

[www.panorama-arredamento.pl](http://www.panorama-arredamento.pl)

Adam Kosyl

Przedstawiciel Handlowy  
ds. Kluczowych Klientów

Tel. + 48 517-476-126

E-mail: [akosyl@panorama-arredamento.pl](mailto:akosyl@panorama-arredamento.pl)



PANORAMA  
arredamento