



# BROUŠENÍ NOŽŮ



Katalog „Broušení“ zahrnuje nástroje a přístroje, které nabízíme pro nabroušení a srovnání ostří u nástrojů v potravinářském průmyslu. Zvláště nabídka ocílek prodělala v posledních deseti letech revoluci. Dnes si tak můžeme místo klasické, tradiční ocílky pořídit i nástroje rozmanitých tvarů na srovnání ostří v různých stupních otupení.

Tlak na vysoký standard hygieny a efektivitu mění tradiční materiály v nerezová provedení, ruční provedení ve stolní a podobně. Postupným testováním a cílenou selekcí jsme pro vás zkompletovali nabídku nejžádanějších nástrojů, na které jsme od vás - našich zákazníků - získali nejlepší reference a zpětné vazby.

Sortiment opět nabízíme co nejširší, abychom nabídli, pokud možno, vše od předních výrobců bez výjimky.

## Obsah

### Protahovací ocílky

Cozzini PRIMEEdge  
Sharp Easy BOBET  
Dassaud Fils  
Dick



4-7  
8  
9  
10-11

### Ocílky



Isler  
Dick

3-15  
17-23

### Brousky a ostřicí nástroje



25

### Elektrické brusky



26-30

### Příslušenství k brusům



32-33

### Speciální brusné systémy



34-35

## Video návody



Na portálu youtube.com jsme pro vás připravili sekci s odkazy na prezentační videa výrobců, kde se můžete blíže seznámit s produkty, které nabízíme. U artiklů, k nimž se videa váží, najdete QR kódy s přímým přesměrováním. Věříme, že se tak dostanete k zajímavým informacím, které pomohou vašemu dalšímu rozhodování v pořízení konkrétních výrobků.

další sortiment na  
[www.reznickepotreby.cz](http://www.reznickepotreby.cz)



### Sídlo Šmahova



### Prodejna





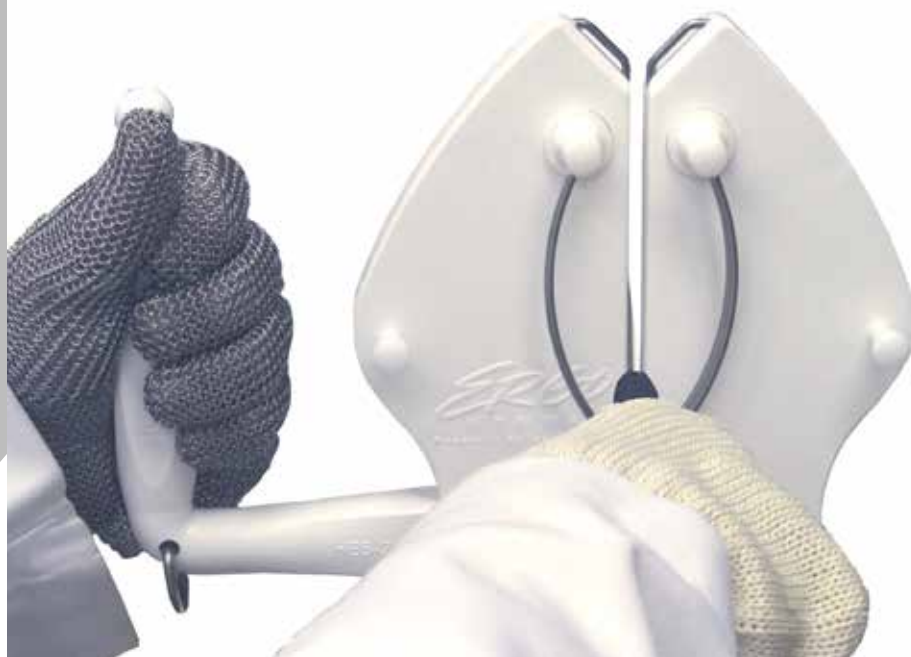
# Protahovací ocílky PRIMEEdge

**COZZINI**PRIMEEdge  
CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS



Nejprodávanější ocílka na českém trhu.  
Jednoduché, rychlé a efektivní broušení pro profesionály i naprosté laiky.  
Díky zcela hladkému tahu dostanou ostří tyčinky nože velmi rychle do nejvyšší ostrosti.  
Silnějším přitlakem je možno srovnat hrubší nerovnosti.

## model HES II



Ilustrační foto  
5/32936 s rukojetí  
5/32934



Ilustrační foto  
5/32936 ve  
stojánku 5/32929



5/32934



5/32933



5/32927



5/32929



5/32932

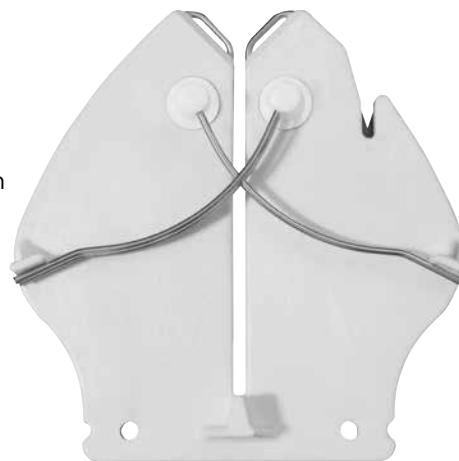


5/32936

## model HES II plus

5/32924

Oblíbená ocílka s integrovanou vložkou z tvrdokovu ke ztenčení tupého břitu a narovnání a obnovení ostří. Během chvilky je tak možno obnovit ostří bez použití brusky.



## Cozzini Ergo Steel HES-S2

5/32925 nerez



## Cozzini Ergo Steel HES-SB2

5/32928



## model HES III



5/32937

5/32931

5/32930

5/32926

## model HES III plus

5/32923

## model HES I

5/32935





## Příslušenství a náhradní díly



**5/32939**  
Nerezový držák  
pro Cozzini  
Ergo Steel III



**5/32929**  
Stojan pro  
Cozzini HES II



**5/32934**  
Rukojeť k HES II



**5/32920**  
Nerezový držák  
pro model HES II



**5/32945**  
Tyčinka pro  
HES1 levá



**5/32946**  
Tyčinky pro  
HES1 pravé



**5/32940**  
Tyčinka pro HES2/  
HES3 levá 501



**5/32941**  
Tyčinky pro HES2/  
HES3 pravé 502



**5/32942**  
Náhradní kuliček  
pro HES I



**5/32947**  
Pružinka pro HES1  
levá COHE505



**5/32948**  
Pružinka pro HES1  
pravá COHE506



**5/32938**  
Pružina pro  
modely HES  
II a HES III  
oboustranná

# Protahovací ocílky Bobet Sharp´Easy

**BOBET**  
materiál



Plastové protahovací ocílky Sharp´Easy francouzského výrobce Bobet. Jemný tah, patentovaný systém vracení ostrých tyček a minimální potřeba údržby.



## Sharp´Easy



52/1000001



52/1000001R



52/1000001W



52/1000001G



52/1000001B



52/1000001Y



52/1000001N



52/1000002

Náhradní tyčinky pro Sharp´Easy, pár



52/11336

Pásová ochrana vedení nože na Sharp´Easy



# Protahovací ocílka DASSAUD Fils

## DASSAUD Fils X1

Hladící, nejjemnější tah, vhodná pro domácí užití.

72/2018

## Nerez stojan na ocílku DASSAUD Fils X1

72/2019



# Protahovací ocílky Dick

 **DICK**  
Traditionsmarke der Profis



Tradiční výrobce ocílek společnost F. Dick vyrábí jako jediný protahovací ocílky v různých variantách hrubosti. Nabízí od zcela hladkého provedení pro profesionály až po hrubou variantu pro domácí užití a obchody.

## Dick Rapid Steel

52/9008000

Polish

hladící, nejjemnější tah



52/9008100

Hyper Drill  
jemný tah



52/9009100

Action

hrubý tah

52/9009200

Action set

hrubý tah, set se stojanem



## Příslušenství a náhradní díly pro řadu Rapid Steel



bílý 52/9008106-05

černý 52/9008106

Stojánek pro  
Rapid Steel



52/9008132

Pružinový mechanismus  
pravý pro Rapid Steel  
- 1 otvor, pro modely  
Polish a Hyper Drill



52/9008133

Pružinový mechanismus  
levý pro Rapid Steel - 2  
otvory, pro modely  
Polish a Hyper Drill



52/9009132

Pružinový  
mechanismus pravý  
pro Rapid Steel  
Action - 1 otvor



52/9009133

Pružinový  
mechanismus  
levý pro Steel  
Action - 2 otvory



52/9006120

Ostřící tyčinky pro  
Rapid steel Polish,  
set tří tyček



52/9006116

Ostřící tyčinky pro  
Rapid steel Hyper  
Drill, set tří tyček



52/9007116

Ostřící tyčinky pro  
Rapid Steel Action

## Dick Master Steel

52/9008300-05

Polish  
hladící, nejjemnější tah



52/9008200-05

Hyper Drill  
jemný tah



## Příslušenství a náhradní díly pro řadu Master Steel



52/9008202

Nerez držák pro  
Master steel ocílky



52/9008232

Pružinový mechanismus  
pravý pro Master Steel  
- 1 otvor, pro modely  
Polish a Hyper Drill



52/9008233

Pružinový mechanismus  
levý pro Master Steel  
- 2 otvory, pro modely  
Polish a Hyper Drill



52/9008304

Ostřicí tyčinky pro  
Master steel Polish,  
set tří tyček



52/9008204

Ostřicí tyčinky pro  
Master steel Hyper  
Drill, set tří tyček

## Dick Magneto Steel

Model s integrovanými magnety pro pomoc při vedení nože pod správným úhlem.



52/9008500

Polish  
hladící, nejjemnější tah



52/9008400

Hyper Drill  
jemný tah



**Zrcadlový povrch**



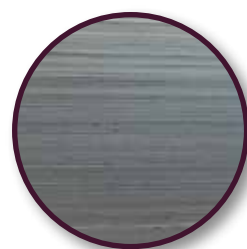
**Extra jemný tah**



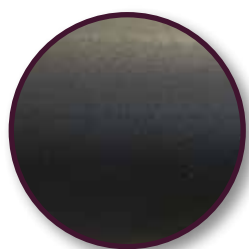
**Jemný tah**



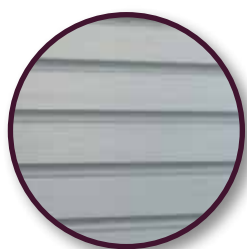
**Středně hrubý tah**



**Hrubý tah**



**Extra hrubý tah**



**Multicut**



**Multiron**



**Combi**



Švýcarský výrobce profesionálních ocílek. Rodinná firma s tradicí od roku 1885 vyrábí ocílky nejvyšší kvality do celého světa.



82/8831 **Isler PX 88**

extrémně tvrdá ocílka s hrubým povrchem, dokáže oživit ostrost tam, kde ostatní ocílky selhávají, oválný profil, 31 cm



82/990131 **Isler 9901 SilverCut**

oválný profil, 31 cm, zcela hladký, zrcadlový povrch



82/991331 **Isler 9913 TopCut**

oválný profil, 31 cm, extra jemný tah



○ 82/990631 **Isler 9906 PoliCut** oválný profil, 31 cm, jemný tah



○ 82/991531 **Isler 9915 SuperCut** kruhový profil, 31 cm, středně hrubý tah  
 ○ 82/991631 **Isler 9916 SuperCut** oválný profil, 31 cm, středně hrubý tah



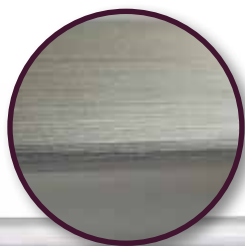
○ 82/992231 **Isler ChefCut** kruhový profil, 31 cm, hrubý tah  
 ○ 82/992031 **Isler ChefCut** oválný profil, 31 cm, hrubý tah



○ 82/990431 **Isler 9904** široký oválný profil, 31 cm, středně hrubý tah, hygienická rukojeť

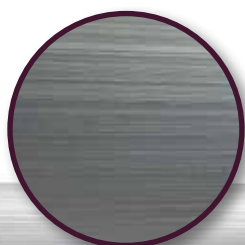


Tradiční výrobce nožů, společnost Johannes Giesser Messerfabrik GmbH dodává ocílky nejžádanějších tvarů a hrubosti pod svou maloobchodní značkou.



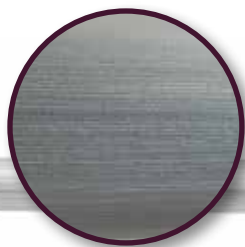
82/991925 **Giesser 9919**

kombinovaný tah, 2x extra jemný tah a 2x jemný tah, čtyřhranný profil, 25 cm



82/992525 **Giesser 9925**  
82/992531 **Giesser 9925**

oválný profil, 25 cm, hrubý tah  
oválný profil, 31 cm, hrubý tah



82/992425 **Giesser 9924**  
82/992427 **Giesser 9924**  
82/992431 **Giesser 9924**  
82/992436 **Giesser 9924**

kruhový profil, 25 cm, hrubý tah  
kruhový profil, 27 cm, hrubý tah  
kruhový profil, 31 cm, hrubý tah  
kruhový profil, 36 cm, hrubý tah



82/219960 **Giesser 219960**

plastová rukojeť splňující veškeré hygienické parametry v potravinářských provozech

oválný profil, 31 cm, středně hrubý tah









Všechny ocílky Dick jsou navrženy pro konkrétní použití. Nejmodernější výrobní technologie zaručují dlouhodobé používání odolné proti opotřebení, speciální rukojeti jejich bezpečné uchopení.



- 7 5981 30
- 7 5981 35
- 7 5983 30

**Dick Dickoron**  
**Dick Dickoron**  
**Dick Dickoron**

kruhový profil, 30 cm, „safírový“, středně hrubý tah  
 kruhový profil, 35 cm, „safírový“, středně hrubý tah  
 oválný profil, 30 cm, „safírový“, středně hrubý tah



- 7 5003 30

**Dick Micro**

oválný profil, 30 cm, extra jemný tah



- 7 5503 30

**Dick Polish**

oválný profil, 30 cm, zcela hladký, zrcadlový povrch



□ 7 5982 30

**Dick Combi**

čtyřhranný profil, 30 cm, 2 ocílky v jedné - dvě strany se středně hrubým, dvě se zcela hladkým, zrcadlovým povrchem



○ 7 5971 30

**Dick Hygienic**

kruhový profil, 30 cm, extra jemný tah a plastová hygienická rukojeť

○ 7 5973 30

**Dick Hygienic**

oválný profil, 30 cm, extra jemný tah a plastová hygienická rukojeť



○ 7 5961 30

**Dick Hygienic Combi**

kruhový profil, 30 cm, kombinovaný tah, dvě strany kruhového průřezu se středně hrubým povrchem, dvě se zcela hladkým, zrcadlovým povrchem



○ 7 9103 30

**Dick Titan**

oválný profil, 30 cm, velmi hrubý tah s extra tvrdým povrchem



○ 7 6503 30

**Dick Multiron**

oválný profil, 30 cm, středně hrubý tah s drážkami pro silnější ostřicí efekt



□ 7 9302 25

**Dick Duo**

čtyřhranný profil, 25 cm, kombinovaný tah ze dvou materiálů - diamantový povrch určený k preciznímu naostření a keramika určena k dohlcení ostří



○ 7 6504 28

**Dick Multicut**

široký, oválný profil, 28 cm, střední tah, širší provedení, drážky pro silnější ostřicí efekt



○ 7 2000 28

**Dick 2000**

široký, oválný profil, 28 cm, středně hrubý tah, širší provedení bez drážek



○ 7 5873 30 **Dick Ehrenstahl** oválný profil, 30 cm, středně hrubý tah, rukojeť z ebenového dřeva



○ 7 3883 25 **Dick Finecut** kruhový profil, 25 cm,  
○ 7 3571 30 **Dick Finecut** kruhový profil, 30 cm  
○ 7 3573 30 **Dick Finecut** oválný profil, 30 cm

velmi oblíbená ocílka, jemný tah, plastová rukojeť splňující veškeré hygienické parametry v potravinářských provozech



○ 7 3893 25 **Dick Poliron** oválný profil, 25 cm, zcela hladký, zrcadlový povrch, plastová rukojeť splňující veškeré hygienické parametry v potravinářských provozech



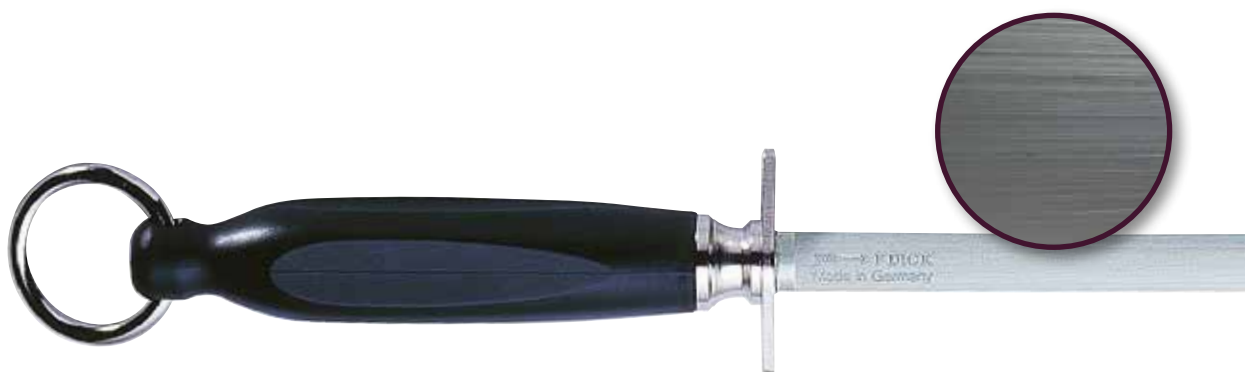
20 □ 7 3882 25 **Dick Combi II** čtyřhranný profil, 25 cm, kombinovaný tah - dvě se zcela hladkým, zrcadlovým povrchem, dvě se zcela hladkým povrchem, plastová rukojeť splňující veškeré hygienické parametry v potravinářských provozech



□ 7 3712 25

**Dick Scandic**

čtyřhranný profil, 25 cm, kombinovaný tah - dvě strany se středně hrubým, dvě s hrubým povrchem, plastová rukojeť splňující veškeré hygienické parametry v potravinářských provozech



- 7 6551 25
- 7 6551 30
- 7 6551 35
- 7 6553 30

**Dick Standard**  
**Dick Standard**  
**Dick Standard**  
**Dick Standard**

kruhový profil, 25 cm, hrubý tah, hygienická, plastová rukojeť  
 kruhový profil, 30 cm, hrubý tah, hygienická, plastová rukojeť  
 kruhový profil, 35 cm, hrubý tah, hygienická, plastová rukojeť  
 oválný profil, 30 cm, hrubý tah, hygienická, plastová rukojeť



hrubý tah, plastová rukojeť splňující veškeré hygienické parametry v potravinářských provozech

- 7 3171 25
- 7 3171 30
- 7 3171 35
- 7 3173 30

**Dick REGULARCUT**  
**Dick REGULARCUT**  
**Dick REGULARCUT**  
**Dick REGULARCUT**

kruhový profil, 25 cm  
 kruhový profil, 30 cm  
 kruhový profil, 35 cm  
 oválný profil, 30 cm





- 7 6541 25
- 7 6541 30
- 7 6543 30

**Dick Standard**  
**Dick Standard**  
**Dick Standard**

kruhový profil, 25 cm  
 kruhový profil, 30 cm  
 oválný profil, 30 cm

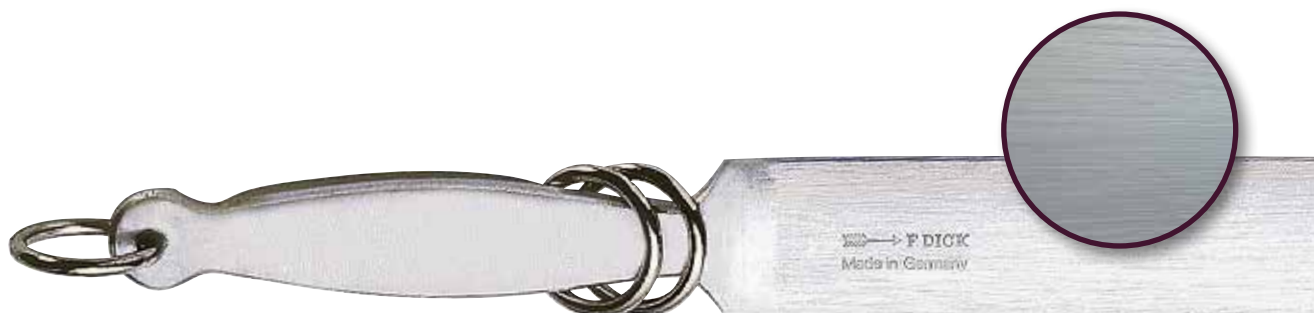
hrubý tah, plastová rukojeť se zapuštěným okem pro zavěšení



- 7 3203 25

**Dick Diamant**

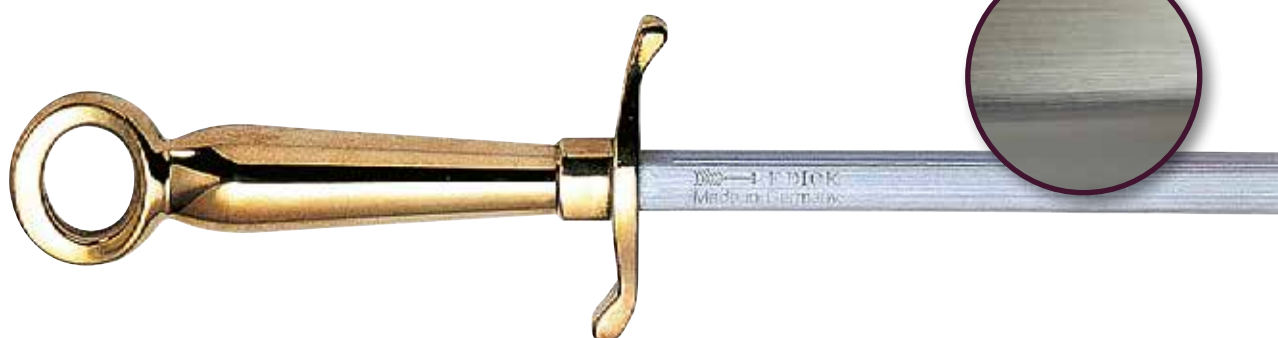
oválný profil, 25 cm, extrémně hrubý tah vhodný i pro tvrdší nože



- 7 1434 25

**Dick Balkánská**

oválný profil, 25 cm, středně hrubý tah, designové provedení



- 7 0072 25

**Dick Skandinávská**

čtyřhranný profil, 25 cm, kombinovaný tah - dvě strany se středně hrubým, dvě s hrubým povrchem, designové provedení



- 7 0011 07     **Dick Kapesní**     kruhový profil, 7 cm, kapesní „mini“ ocílka, středně hrubý tah



- 7 5871 25     **Dick „1905“**     kruhový profil, 30 cm, středně hrubý tah, ocílka k luxusní řadě 1905, rukojeť z ebenového dřeva



- 7 1711 30     **Dick Standard**     kruhový profil, 30 cm, hrubý tah, dřevěná rukojeť
- 7 1711 35     **Dick Standard**     kruhový profil, 35 cm, hrubý tah, dřevěná rukojeť
- 7 1713 30     **Dick Standard**     oválný profil, 30 cm, hrubý tah, dřevěná rukojeť







## Brusný kámen

9/90 – 150x50x25 mm  
9/91 – 200x50x25 mm

Dvouzrnný brusný kámen z karbidu křemíku.



## Brusný kámen s rukojetí

5/35000

Dvouzrnný brusný kámen z karbidu křemíku.



## Břidlice velká

9/89

Břidlice pro jemné broušení.  
Rozměr 180x55x15 mm.

## Ostříč nože Wüsthof

56/4347

Dvoustupňový ostříč na nože z odolného plastu.

Dva stupně broušení:  
karbidový – obnovení ostří,  
keramický – jemné dobroušení.

Ostříč je možno použít i pro zubaté a vroubkované ostří (pouze v jemném keramickém brousku). Předností je jeho bezpečné a jednoduché použití. Díky ostřicímu nástroji Wüsthof dostanete z tupého nože nástroj v použitelném stavu.





## Bruska KE-198

5/55198

**Technické parametry:** 230 V / 50 Hz  
max 81 W, 1,14 kg

**Volitelné příslušenství:** náhradní brusná jednotka

Elektrická bruska s dvojstupňovým broušením. Vhodná pro prodejny, malé restaurace a domácí užití. Jednoduchý patentovaný způsob broušení obnoví i ten nejtupější nůž a dostane ostří do překvapivé kvality při relativně nízkém úbytku čepule. Samozřejmostí je možnost výměny brusných jednotek pro prodloužení užité hodnoty přístroje. S touto bruskou efektivně a velmi levně vyřešíte například tupé nože na vaší prodejně.



## Lamelová bruska NM2 600W

5/55120

**Technické parametry:** 230 V / 50 Hz, výkon 0,60 kW,  
2,61 A, 2850 ot. / min.

**Volitelné příslušenství:**

**Brusný kotouč Ø200x30x13 mm (5/55472)**

**Filcový kotouč Ø200x25x13 mm (5/55529)**

Profesionální dvoukotoučová bruska s lamelovým a filcovým kotoučem. Tato bruska je jednou z nejoblíbenějších pro profesionální broušení vůbec. Vzduchem chlazené broušení pomocí lamelového kotouče spolu se srovnáváním ostří pomocí brusné pasty nanesené na filcovém kotouči zabezpečí ideální ostří nástroje pro všechny druhy práce. Předností je i jednoduchá a bezpečná obsluha. Stolní provedení je určeno speciálně pro bourárny a režnické provozy, odolá i vlhkému prostředí. Standardní hrubost brusného kotouče dodáváme K100. Pro potažení filcového nabízíme pasty dvou zrnitostí.



## Pásová bruska NM2 600W

5/55140

**Technické parametry:** 230 V / 50 Hz, výkon 0,60 kW, 2,61 A, 2850 ot / min.

**Volitelné příslušenství:**

**Brusný pás 1020x50 mm, K 80, 100, 120, 150**

**Filcový kotouč Ø200x25x13 mm (5/55529)**

Profesionální bruska s možností broušení na vzduchem chlazeném pásu a srovnáváním ostří větším filcovým kotoučem. Díky broušení na pásu ohlídáte jednodušším způsobem vytvářený úhel. I tento model se vyznačuje jednoduchou a bezpečnou obsluhou. Stolní provedení je určeno speciálně pro boudárny a řeznické provozy, odolá i vlhkému prostředí. Standardní hrubost pásů dodáváme K120. Na vyžádání i hrubosti K150, K100 a K80.



## Brusný systém PrimEdge HE1

52/84603900

**Technické parametry:** rozměry 338x307x191 mm, 230 V / 50 Hz, příkon 0,4 kW, váha 11 kg, CE

**Volitelné příslušenství:**

**Brusné kotouče hrubé HE1-7100 (52/68042230)**

**Brusné kotouče jemné HE1-7220 (52/68042231)**

**Diamantová tyčka HE1-701 (5/10701)**

Profesionální bruska s dvoustupňovým broušením prostřednictvím kamenných kotoučů chlazených vzduchem. Dvoustupňové pomalootáčkové broušení na hrubých a jemných kotoučích pro broušení na tzv. krátké ostří. Svým jednoduchým užitím je vhodná všude tam, kde je třeba jednoduché broušení bez potřeby učení se brousit. Korekce úhlů broušení je snadná a velmi rychle nastavitelná. Stolní provedení je vhodné pro všechny typy provozů, zejména gastroprovozy, velkokuchyně, malé řeznické provozy a prodejny.

## Bruska DICK SM-110



52/98200000

**Technické parametry:** rozměry 450x300x270 mm, váha 14,5 kg, 220/240 V, 50/60 Hz, CE

**Brusné kotouče - 1 pár (51/982090029)**  
**Srovnávací kotouče - 1 pár (51/982090251)**  
**Na brusku dodáváme kompletní sortiment náhradních dílů.**



Profesionální bruska pro řeznickou ruční výrobu a brusírny, případně tam, kde je potřeba brousit nože na tzv. krátké ostří. Bezpečnost broušení a správné zvolení úhlu broušení je zaručeno plastovými klínky s magnetickým vedením. Nepatrný úbytek materiálu, vysoká trvanlivost ostří a nízká cena broušení jsou hlavními důvody proč zvolit tento model. Broušení je prováděno na dvou, vodou chlazených, pomalu se otáčejících, brusných kotoučích o zrnitosti K240, které jsou oboustranně použitelné. Keramická, srovnávací jednotka poté vyrovná ostří do správného tvaru. Výrobce udává při konstantním užití kotoučů až 2000 broušení. Při silném zašpinění nebo případném bočním opotřebením brusných kotoučů je možno jejich povrch jednoduše obnovit pomocí přibaleného diamantového příslušenství. Čištění se provádí bez vodní lázně.

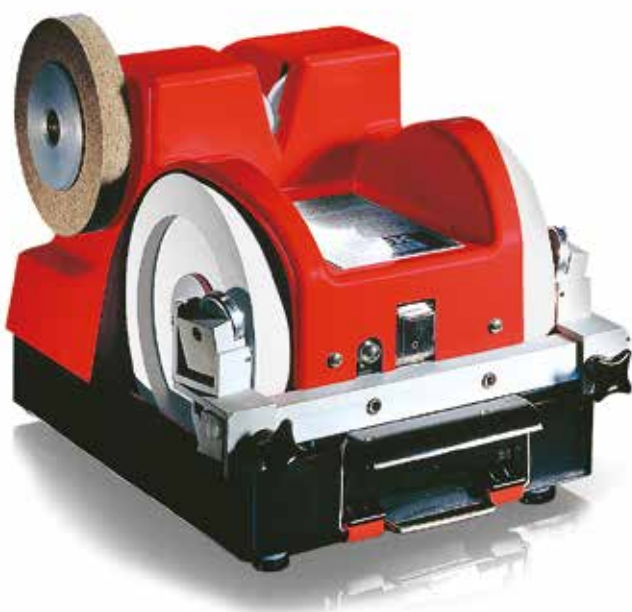
## Bruska DICK SM-111



52/98210000

**Technické parametry:** rozměry 450x300x270 mm, váha 14,5 kg, 220/240 V, 50/60 Hz, CE

**Volitelné příslušenství:**  
**Brusné kotouče - 1 pár (51/982090029)**  
**Srovnávací kotouče - 1 pár (51/982090251)**  
**Filcový kotouč - 1ks (5/555120)**  
**Na brusku dodáváme kompletní sortiment náhradních dílů.**



Tato bruska je stejných parametrů jako model SM-110, vybavena navíc filcovým kotoučem pro vyhlazení ostří. Pro finální úpravu tedy není třeba dalšího přístroje.

## Pásová bruska MADO MNS 630



2/760630D (400 V)  
2/760630W (230 V)

### Technické parametry:

	MNS 630D	MNS 630W
Napájení	400V, 50Hz	230V, 50Hz
Síla proudu	2,0A	1,7A
Výkon	0,5kW	0,3kW
Jištění	Max. 16A	Max. 16A
Otáčky	1100 ot./min	1100 ot./min
Váha	Cca. 16kg	Cca. 16kg
CE	Ano	Ano

### Volitelné příslušenství:

**Brusný pás 800x50 mm, K 80, 100, 120, 150**

**Filcový kotouč Ø200x25x13 mm (5/55529)**

**Na brusku dodáváme kompletní sortiment náhradních dílů.**

Jedna z nejpoužívanějších profesionálních brusek vůbec. Tento typ brusky doporučují přední výrobci nožů po celém světě díky možnosti brousit na tzv. dlouhé ostří. Kombinovaná bruska s vodou chlazeným, brusným pásem o rozměrech 800x50mm a leštícím kotoučem pro vytažení ostří. Bruska se vyznačuje robustním, nerezovým provedením klínového tvaru, dobře umístitelným do interiéru. Stolní provedení je určeno speciálně pro bournárny a řeznické provozy, odolá i vlhkému prostředí. Standardní hrubost pásů dodáváme K120. Na vyžádání i hrubosti K150, K100 a K80. Brusku prodáváme ve dvou a třífázové verzi dle potřeby výkonu konečného uživatele.



## Bruska Bobet B-SHARP

52/19939

Technické parametry: rozměry 410x300x350 mm, váha 24 kg, 220/240 V, 50/60 Hz, CE

### Volitelné příslušenství:

**Náhradní brusné 3M pásy set 3ks (52/19940)**

Profesionální bruska s unikátním způsobem suchého, vzduchem chlazeného broušení pomocí tří specificky uchycených lamel se speciálním povrchem, vyvinutým ve spolupráci se společností 3M. Kombinace brusky B-SHARP, brousící na tzv. dlouhé ostří, a protahovací ocílky Sharp Easy zajistí profesionálně připravené nástroje pro dlouhodobé užívání.



0/30

**Technické parametry: rozměry 769x433x469 mm, 230 V / 50 Hz, příkon 0,56 kW, váha 60 kg, CE**

**Volitelné příslušenství:**

**Brusné kotouče pro přípravnou jednotku HE2-760**

**Brusné kotouče pro finální broušení HE2-7320**

**Chladicí a mazací kapalina HZ-397-1**

**Diamantový šroub pro srovnávání kotoučů HE2-701**

## Brusný systém Cozzini PrimeEdge HE2

Brusný systém obsahující dva stupně broušení nožů – přípravný a finální. První brusná jednotka se 102mm velkými kotouči zúží čepel nože a připraví jej pro finální jednotku, která vymodeluje souměrné „krátké“ ostří po celé jeho délce. Díky tomuto unikátnímu způsobu broušení je zajištěno nabroušení nožů v nejvyšší kvalitě po celé délce čepelce a to až do délky 356mm. Cirkulující kapalina zajišťuje funkci chlazení kotoučů a ostřených nožů, působí jako mazací médium a zabíjí potencionální bakterie. Dvoustupňový systém broušení zaručuje zásadní úspory při procesu vytváření ostří – až 60%. Variabilita šnekového ústrojí umožňuje vytvářet ostří nožů s různými úhly. Hliníkové tělo brusky jde velice snadno čistit, sklolaminátový kryt chrání útroby brusky.





## Brusná pasta zelená

5/55600

pasta pro srovnávání ostří 500g  
chromoxid, hrubé zrna



## Brusná pasta bílá

5/55650

pasta pro srovnávání ostří 1000g  
chromoxid, jemné zrna

## Filcové kotouče

5/55500	Filcový kotouč 125x20x14mm	zkosený
5/55505	Filcový kotouč 130x25x20mm	zkosený
5/55510	Filcový kotouč 150x20x14mm	zkosený
5/55512	Filcový kotouč 150x20x20mm	zkosený
5/555120	Filcový kotouč 150x20x30mm	rovný
5/555121	Filcový kotouč 150x20x16mm	rovný
5/55513	Filcový kotouč 150x25x20mm	rovný
5/55513A	Filcový kotouč 150x25x20mm	zkosený
5/55514	Filcový kotouč 150x30x14mm	zkosený
5/55528	Filcový kotouč 200x25x16mm	rovný
5/55529	Filcový kotouč 200x25x13mm	rovný
5/55530	Filcový kotouč 200x25x14mm	rovný
5/55531	Filcový kotouč 200x25x15mm	zkosený
5/55541	Filcový kotouč 225x40x20mm	rovný



## Brusné kotouče

5/55400	Brusný kotouč 130x25x15mm	K100
5/55410	Brusný kotouč 130x25x14mm/10mm	K100
5/55420	Brusný kotouč 150x25x20mm	K100
5/55430	Brusný kotouč 150x40x14mm	K100
5/55440	Brusný kotouč 150x50x15mm	K280
5/554400	Brusný kotouč 150x50x20mm	K280
5/55441	Brusný kotouč 150x50x14mm	K100
5/55450	Brusný kotouč 160x30x15mm	K100
5/55451	Brusný kotouč 60x25x15mm	K100
5/55472	Brusný kotouč 200x30x13mm	K100
5/55475	Brusný kotouč 200x50x14mm	K100
5/55490	Brusný kotouč 250x50x20mm	K100
5/554900	Brusný kotouč 200x50x13mm	K120
5/554901	Brusný kotouč 200x50x16mm	K100
5/55490A	Brusný kotouč 250x50x14mm	K100
5/55490B	Brusný kotouč 250x50x20mm	K240





## Brusné pásy

5/55200	Brusný pás 575x40mm	K100
5/55203	Brusný pás 575x40mm	K120
5/55210	Brusný pás 650x50mm	K100
5/55216	Brusný pás 686x50mm	K150
5/55220	Brusný pás 710x45mm	K100
5/55223	Brusný pás 710x45mm	K120
5/55224	Brusný pás 710x45mm	K150
5/55230	Brusný pás 800x45mm	K100
5/55232	Brusný pás 800x45mm	K80
5/55233	Brusný pás 800x45mm	K120
5/55234	Brusný pás 800x45mm	K150
5/55235	Brusný pás 800x45mm	K180
5/55320	Brusný pás 800x50mm	K100
5/55322	Brusný pás 800x50mm	K80
5/55323	Brusný pás 800x50mm	K120
5/55324	Brusný pás 800x50mm	K150
5/55330	Brusný pás 850x50mm	K120
5/55331	Brusný pás 850x50mm	K100
5/55342	Brusný pás 960x50mm	K80
5/55343	Brusný pás 960x50mm	K120
5/55347	Brusný pás 1000x50mm	K120
5/55264	Brusný pás 1020x50mm	K80
5/55265	Brusný pás 1020x50mm	K100
5/55266	Brusný pás 1020x50mm	K120
5/55270	Brusný pás 1020x55mm	K120
5/55275	Brusný pás 1020x60mm	K100
5/55276	Brusný pás 1020x60mm	K120
5/55350	Brusný pás 1075x60mm	K100
5/55360	Brusný pás 1200x70mm	K100
5/55368	Brusný pás 1250x60mm	K100
5/55368B	Brusný pás 1250x60mm	K120



## Hadrové leštící kotouče

5/55570	Hadrový leštící kotouč 200x35x14mm
5/55570A	Hadrový leštící kotouč 200x35x20mm
5/55571B	Hadrový leštící kotouč 250x10x4/14mm
5/55572	Hadrový leštící kotouč 150x20x14mm
5/55573	Hadrový leštící kotouč 150x50x15mm





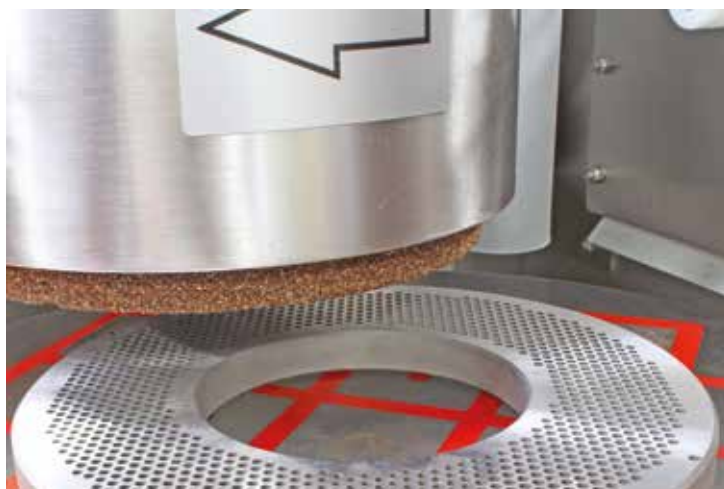
## Brusný systém ALC Slicer blade

Brusný systém, speciálně navržený pro masný průmysl, brousí kotouče nářezových strojů až do průměru 600mm a libovolného úkosu až 35°. Systém rotace čepele brousí zaoblení nože až po dokonale ostrou hranu v jedné operaci. Proces broušení probíhá za neustálého chlazení kapalinou potlačující rez.



## Brusný systém APB Rotary

Speciální brusný systém pro broušení plochých desek složení řezaček masa v masném průmyslu. Rotační systém broušení chlazený kapalinou, která potlačuje reznutí, obnoví povrch řezacích desek do dokonale hladkého povrchu s ostrými hranami přesně tak, aby řezané maso nabylo žádané podoby zpracovatelů. Broušení desek od 100 do 400mm.





## Brusný systém Twins

Brusný systém skládající se ze dvou profesionálních strojů s kapacitou broušení 400 ks čepelí o délce do 254mm za den a více. Kameny brusky HG4S o průměru 102mm ztenčují čepelě nožů a připravují je na finální ostření na brusce HE4, která pomocí šnekových, brusných kotoučů dotvoří finální ostří. Oba procesy jsou chlazené chladicí kapalinou. Způsob broušení tímto systémem je extrémně šetrný k broušeným nožům a šetří až 60% jejich životnosti oproti broušení na standardních kotoučových nebo pásových bruskách.



## ROBOEdge systém

Plně automatizovaný, brusný systém ostření nožů od společnosti PRIMEEdge nože nabrousí, srovná ostří a vyleští do finální podoby bez zásahu lidského zdroje. Robotický systém broušení používá minimální počet dílů, odolné materiály s dlouhou životností a vyžaduje pouze jednoho operátora. Stroj nabrousí cca 65ks nožů za hodinu, kapacita závisí na délce čepelě nože. Brusný cyklus má standardní čtyři kroky – rozpoznání nože, zúžení čepelě hrubým broušením, vyhlazení ostří jemnými kotouči a leštění. Obsluha pouze mění nože na zásobovacích tablech, jinak se může věnovat jiné činnosti.



ŘEZNICKÉ POTŘEBY

Šmahova 311/113, CZ-627 00 Brno

[www.reznickepotreby.cz](http://www.reznickepotreby.cz)

### **Objednávky a podpora prodeje**

telefon: +420 603 593 122

telefon: +420 734 453 889

telefon: +420 733 704 103

### **Kancelář a prodejna**

telefon: +420 604 384 998

telefon: +420 519 426 056

fax: +420 519 426 057

e-mail: [info@reznickepotreby.cz](mailto:info@reznickepotreby.cz)

e-mail pro objednávky:

[objednavky@reznickepotreby.cz](mailto:objednavky@reznickepotreby.cz)

### **Obchodní zástupce pro ČR**

telefon: +420 733 643 182

telefon: +420 731 155 578

### **Obchodní zástupce pro SR**

telefon: +421 918 314 383

member of

**K** KUČERA  
group