

Link do produktu: <https://alnar.pl/tormek-t-2-wolnobrotowa-ostorzarka-do-nozy-p-33362.html>



TORMEK T-2 WOLNOBROTOWA OSTRZARKA DO NOŻY

Cena brutto	3 499,00 zł
Cena netto	2 844,72 zł
Cena poprzednia	3 850,00 zł
Dostępność	Na zapytanie
Numer katalogowy	938490109
Producent	TORMEK

Opis produktu

Tormek T-2 - Profesjonalna ostrzarka do noży kuchennych

Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener to najwyższej klasy, wolnobrotowa ostrzarka przeznaczona do **profesjonalnych kuchni i zakładów gastronomicznych**, w których precyzja, powtarzalność i trwałość ostrzy są kluczowe. Dzięki opatentowanej prowadnicy i zoptymalizowanej **drobnoziarnistej diamentowej ściernicy**, Tormek T-2 umożliwia **błyskawiczne i kontrolowane ostrzenie** bez przegrzewania i bez zbędnego usuwania stali.

Dlaczego warto wybrać Tormek T-2?

- **Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii** – certyfikowana do użytku komercyjnego
- **Opatentowana prowadnica noża** – zawsze idealny i powtarzalny kąt ostrzenia
- **Drobnoziarnista diamentowa tarcza** – maksymalna ostrość i precyzja
- **Nie usuwa więcej stali niż potrzeba** – dłuższa żywotność noży
- **Wbudowany magnes** – zbiera cząsteczki metalu podczas ostrzenia
- **Cicha i bezpieczna praca** dzięki wolnobrotowemu systemowi wodnemu
- **Gotowa do pracy w kilka sekund** – szybkie ostrzenie noży w kuchni pod presją czasu
- Kompaktowa i solidna konstrukcja – **tylko 7,8 kg**

Dane techniczne:

Parametr	Wartość
Zasilanie	230 V
Moc silnika	120 W
Ściernica	Diamentowa, 200 × 40 × 12 mm
Prędkość obrotowa	120 obr./min
Waga	7,8 kg
Szacowana żywotność silnika	25 000 godzin

Idealna dla:

- Szefów kuchni i zespołów gastronomicznych
- Restauracji, hoteli i cateringu
- Masarni i zakładów przetwórstwa żywności
- Szkoły gastronomiczne i warsztaty kulinarne
- Wszędzie tam, gdzie **ostrze noża jest podstawowym narzędziem pracy**

Co wyróżnia Tormek T-2 na tle innych ostrzarek?

-
- **System ostrzenia "na zimno"** – brak ryzyka przegrzania stali
 - **Precyzyjna prowadnica ostrza** – identyczny kąt przy każdym ostrzeniu
 - **Magnes przy prowadnicy** – czystsze miejsce pracy, mniej opiłków
 - **Profesjonalna diamentowa tarcza** – długowieczna i skuteczna
 - **Ostrzenie w 60 sekund** – idealne rozwiązanie dla intensywnej kuchni
-

Zarejestruj gwarancję!

Standardowo przysługuje 5 letnia gwarancja licząc od daty zakupu urządzenia.

Po rejestracji na stronie <https://tormek.com/en/support/register-your-tormek> gwarancja zostaje wydłużona do 8 lat (5 lat + 3 lata).