

PROFESJONALNA OSTRZAŁKA DO NOŻY



ostry / precyzyjny / perfekcyjny



GIESSER
MADE IN GERMANY

GIESSER - PRECYZJA I JAKOŚĆ OD POKOLEŃ

Od ponad 250 lat wyznaczamy standardy w produkcji noży i akcesoriów. Niezależnie od tego, czy chodzi o przetwórstwo mięsne, gastrologię, czy też użytek domowy – firma GIESSER jest znana na całym świecie z doskonałego połączenia tradycji, innowacji i wyjątkowego rzemiosła.



Nasze wysokiej jakości materiały, takie jak specjalnie hartowana stal nierdzewna, w połączeniu z ergonomicznie zaprojektowanymi uchwytami, zapewniają łatwe cięcie i maksymalny komfort. Jako zaufany partner profesjonalistów na całym świecie, noże GIESSER są używane codziennie w ponad 105 krajach i stały się niezastąpionymi narzędziami. Dzięki zaangażowanemu zespołowi 120 pracowników, produkujemy około 15 000 noży każdego dnia – zawsze zachowując naszą sprawdzoną jakość.

Nasze noże wyróżniają się pod każdym względem: są niestykające ostre, niezwykle trwałe i zoptymalizowane pod kątem ergonomii. Każdy egzemplarz jest wykonany z dbałością o szczegóły przez doświadczonych specjalistów, z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii.



„Jesteśmy otwarci. Dialog z naszymi klientami inspirowuje nas do ciągłego ulepszania i rozwoju naszych produktów.”

Hermann Giesser

Niezależnie od zastosowania, zapoznaj się z naszą ofertą i doświadcz perfekcji, którą możesz poczuć. GIESSER jest Twoim partnerem w zakresie wyjątkowych narzędzi skrawających.



Nawet w wymagających warunkach, nasze maszyny do szlifowania i polerowania gwarantują precyzyjne i równomierne ostrzenie i polerowanie.

NASZE MASZYNY DO SZLIFOWANIA I POLEROWANIA – IDEALNE ROZWIĄZANIE DLA PRZETWÓRSTWA ŻYWNOŚCI.

Nasze profesjonalne maszyny zostały zaprojektowane specjalnie do użytku w przemyśle spożywczym i ladałach mięsnych. Oferują prosty i precyzyjny sposób na szybkie i wydajne ostrzenie i polerowanie noży. Dzięki solidnej konstrukcji, łatwej obsłudze

i wysokim standardom higieny, zapewniają niezawodną konserwację noży i wydłużają żywotność narzędzi. Dzięki temu codzienna pielęgnacja noży jest wydajna i wygodna.

Historia sukcesu

1776



Johannes Giesser kładzie podwaliny pod firmę GIESSER w 1776 roku i rozpoczyna produkcję noży i innych narzędzi tnących.

1865



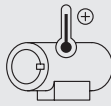
Otwarcie specjalistycznego warsztatu wyrobów stalowych, wpisanego do rejestru handlowego, wraz z zakładem produkcyjnym. Produkcja noży ręcznych ze stałym ostrzem rozpoczyna się w 1934 roku.

1961



Pierwsza rozbudowa zakładu Johannes Giesser Messer.

1981



Pierwsza instalacja do hartowania próżniowego przynosi znaczną poprawę jakości produktu, znacząco zwiększając trwałość krawędzi noży.

2000



Firma GIESSER stale rozbudowuje i optymalizuje swój katalog produktów, oferując odpowiednie narzędzie do każdego cięcia.

2016



Firma przenosi się do nowego budynku w Winnenden-Hertmannsweiler.

2022



Firma GIESSER wytwarza swoje produkty, wykorzystując 100% zielonej energii elektrycznej.

2024



Budynki nie wykorzystują już paliw kopalnych, zamiast tego wykorzystując własne ciepło odpadowe do kontroli klimatu.

MASZYNA OSTRZĄCO POLERUJĄCA (9960 G 230 / 9960 G 400 / 9960 G 110)

Dzięki precyzyjnemu magnetycznemu systemowi prowadzenia, solidnej obudowie ze stali nierdzewnej i chłodzonemu powietrzem silnikowi, ostrzałka stanowi niezawodne rozwiązanie do codziennego szlifowania i polerowania – idealne do stosowania w sklepach mięsnych i sieciach supermarketów.

Najważniejsze cechy:

- Łatwa w obsłudze, nie wymaga wcześniejszej wiedzy,
- System prowadzenia ostrza dla uzyskania idealnej krawędzi
- Ściernica CBN zapobiega przegrzaniu noża, wydłużając jego żywotność
- Wyposażona w przyłączy do odsysania pyłu
- Zgodna z przepisami BHP 2006/42/WE (Wymagania Bezpieczeństwa Maszyn)

CO WYRÓŻNIA OSTRZĄLKĘ 9960 G NA TLE KONKURENCJI

Ściernica borazonowa CBN

Do produkcji ściernic CBN stosuje się bardzo twardy materiał ścierny, drugi pod względem twardości po diamentcie. Tego typu ściernice doskonale sprawdzają się przy szlifowaniu trudnoobrabialnych materiałów, takich jak hartowana stal wykorzystywana do produkcji narzędzi skrawających.

Ściernica CBN zapewnia niezwykle szybkie i efektywne szlifowanie przy ograniczonej ilości wytwarzanego ciepła, co się przekłada na wydłużenie żywotności ostrzonych noży.



Wbudowane przewodnice magnetyczne

Zastosowanie magnetycznych przewodnic znacząco wpływa na utrzymanie stałego i optymalnego kąta ostrzenia. System dwustronnych przewodnic magnetycznych zapewnia łatwość prowadzenia noża w trakcie ostrzenia



9960 G 230

Ostrzałka 230 V / 50 Hz
chłodzona powietrzem

9960 G 400

Ostrzałka 400 V / 50 Hz
chłodzona powietrzem

9960 G 110

Ostrzałka 110 V / 60 Hz
chłodzona powietrzem



Dane techniczne

Model	Wymiary	Napięcie	Moc	Waga
9960 G 230 jednofazowa	389 x 259 x 288 mm	230 V / 50 Hz	0,75 kW	24 kg
9960 G 400 trójfazowa	389 x 259 x 288 mm	400 V / 50 Hz	0,75 kW	24 kg
9960 G 110 jednofazowa	389 x 259 x 288 mm	110 V / 50 Hz	0,75 kW	24 kg

Części zamienne

Nr części	Opis
9961 ps	Koło polerskie
9961 cbn	Koło szlifierskie CBN



CZĘŚCI EKSPLOATACYJNE

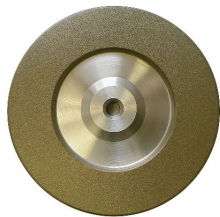
9962 250 gr
Pasta polerska 250 g



9962 1000 gr
Pasta polerska 1000 g



9961 cbn
Koło szlifierskie CBN



9961 lm
Koło lamelowe

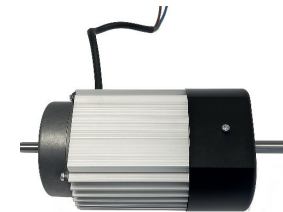


9962 ps
Koło polerskie

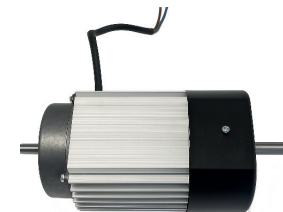


CZĘŚCI ZAMIENNE

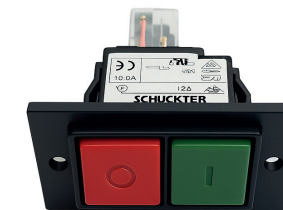
9965 m 230
Silnik 230 V / 50 Hz



9965 m 110
Silnik 110 V / 60 Hz



9965 m 400
Silnik 400 V / 50 Hz



9965 s 230
Włącznik jednofazowy

9965 s 400
Włącznik trójfazowy



9965 a
Ostona włącznika



**JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH**

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden · Germany

Telephone +49(0)71 95/18 08-0
Telefax +49(0)71 95/6 44 66
EMail info@giesser.de



You can find all products made by
Johannes Giesser Messerfabrik at www.giesser.de.

Technical and visual changes as well as layout or printing errors are subject to correction.
Please note that actual product colors may differ from printed images due to technical reasons



GIESSER
MADE IN GERMANY