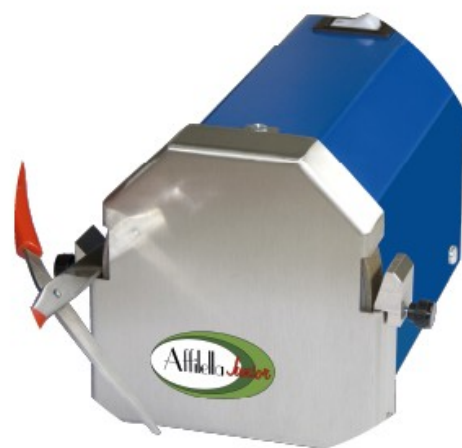


# Affilella Junior

AFFILATRICE PROFESSIONALE  
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



AFFILELLA by MVM

Via del Progresso, 14  
42015 Correggio (Reggio Emilia) Italy



+39 0522 632 266



info@affilella.com



# Affilella Junior

## AFFILATRICE PROFESSIONALE PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

Per completare la gamma di affilatrici per coltelli da cucina e forbici, MVM ha introdotto Affilella Junior, una macchina affilatrice professionale, compatta ed economica adatta ad affilare tutti i tipi di coltelli (indipendentemente dallo spessore e dall'angolo) e le forbici.

La mola rivestita in superabrasivo CBN (Nitruro di Boro Cubico) è adatta per l'affilatura sia dei coltelli che delle forbici e garantisce un'ottima finitura senza scaldare o bruciare la lama, poichè sono necessarie solamente un paio di passate rapide per affilarla.

I blocchetti di riferimento in acciaio inox (posti su entrambi i lati) rendono l'esecuzione dell'affilatura precisa e semplice con la possibilità di variare l'angolo sostituendo i blocchetti, in base all'angolo di affilatura.

Al fine di fornire un servizio efficiente e completo MVM propone, a chi è interessato all'acquisto di Affilella Junior, un corso di formazione a carattere tecnico da effettuare presso la nostra sede. Questo corso permetterà all'acquirente di poter operare sulla macchina correttamente in poche ore.

Inoltre offriamo, a richiesta, il contratto di assistenza annuale che garantisce una revisione della macchina una volta all'anno (naturalmente sono esclusi ricambi e materiale di usura), oltre ad assistenza telefonica e riparazioni gratuite presso la nostra sede qualora la macchina presentasse problemi di funzionamento.

Affilella Junior è adatta anche per l'affilatura di coltelli per cucina giapponese Noodle e da Sushi (soba-kiri, udon-kiri, sushi-kiri).

Per ogni ulteriore informazione contattateci direttamente.

# Affilella Junior

AFFILATRICE PROFESSIONALE  
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

**CAP. 1 - FASE PRELIMINARE**

**CAP. 2 - AFFILATURA DEI COLTELLI  
DA CUCINA (ANGOLO 30°)**

**CAP. 3 - AFFILATURA DELLE FORBICI  
(ANGOLO 50°)**

**CAP. 4 - SBAVATURA**

# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI

## CAP. 1 FASE PRELIMINARE

# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI

E' consigliabile l'utilizzo di guanti di protezione.



Attaccare la spina della macchina alla corrente.

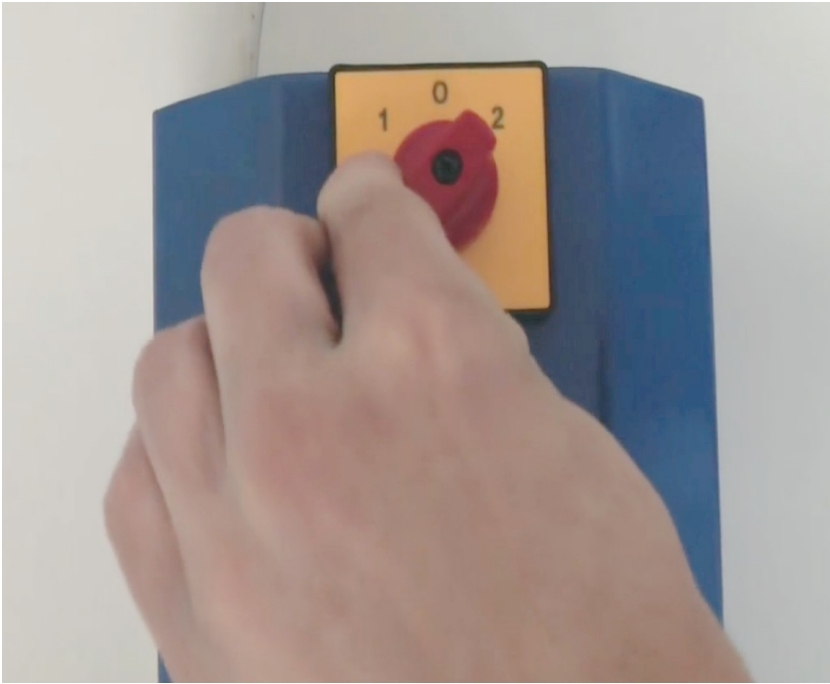
Ruotare l'interruttore in posizione 1 per rotazione della mola in senso orario.



Lavorare nella posizione sx della macchina.

# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI



Ruotare l'interruttore in  
posizione 2 per  
rotazione della mola in  
senso antiorario.



Lavorare nella posizione  
dx della macchina.

## CAP. 2

# AFFILATURA DEI COLTELLI DA CUCINA (ANGOLO 30°)

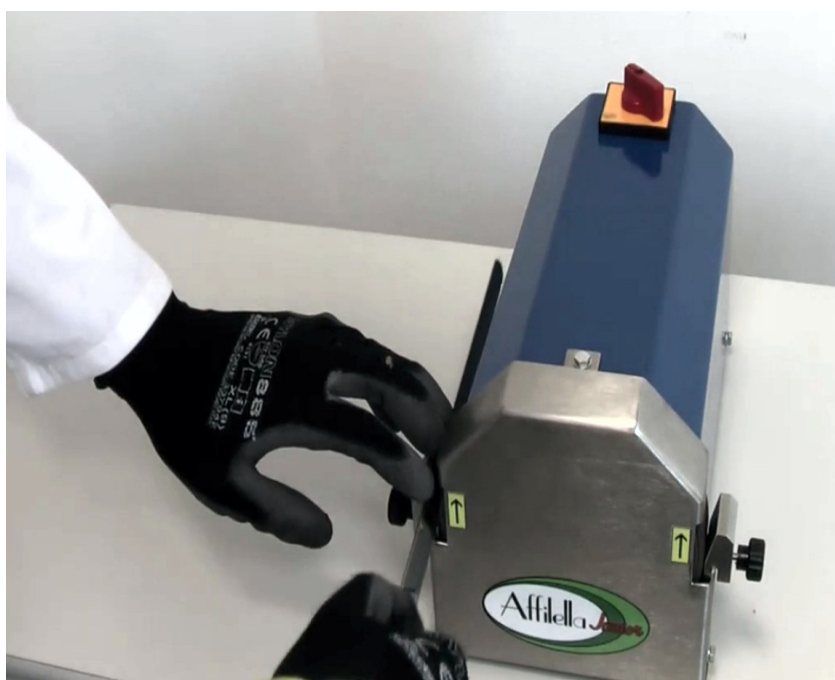


# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI



Posizionare i 2 riferimenti a 30° sul carter coprimola, uno a dx ed uno a sx della mola.



Ruotare l'interruttore in posizione 1, appoggiare la lama del coltello sul riferimento angolare sx a 30° fino a contatto con la mola ed effettuare 2-3 passate max di affilatura.

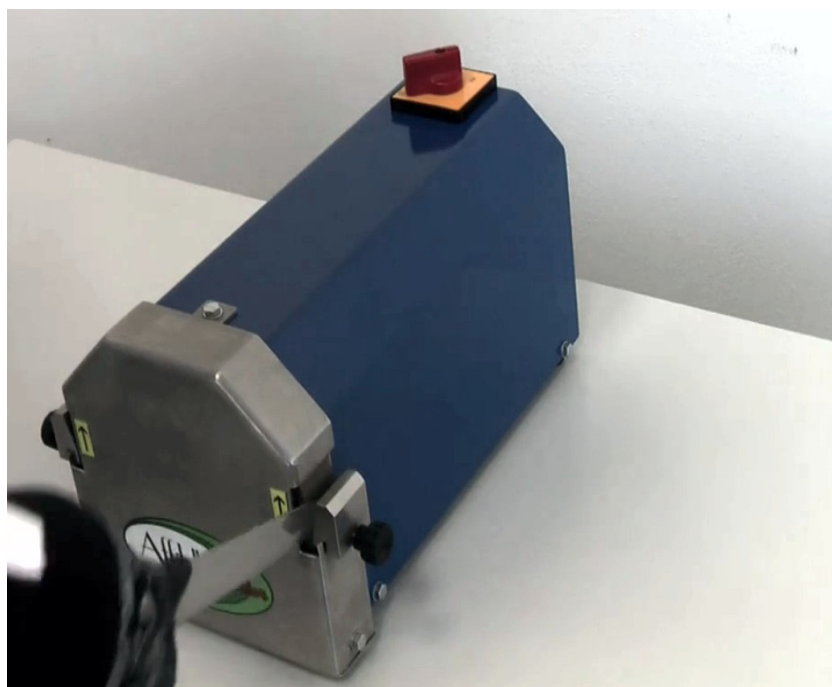


# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI



Ruotare l'interruttore in posizione 2, appoggiare la lama del coltello sul riferimento angolare dx a 30° fino a contatto con la mola ed effettuare 2-3 passate max di affilatura.



Per coltelli a punta curva eseguire affilatura della lama seguendo manualmente la geometria del tagliente durante l'estrazione del coltello dalla macchina su entrambi i lati della lama.

## CAP. 3

# AFFILATURA DELLE FORBICI (ANGOLO 50°)

# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI



Posizionare il riferimento a 50° sul carter coprimola, nella posizione a sx della mola.



Appoggiare ogni lama della forbice contro al riferimento inclinato a 50° fino a contatto con la mola ed effettuare 1-2 passate max per ciascuna lama.

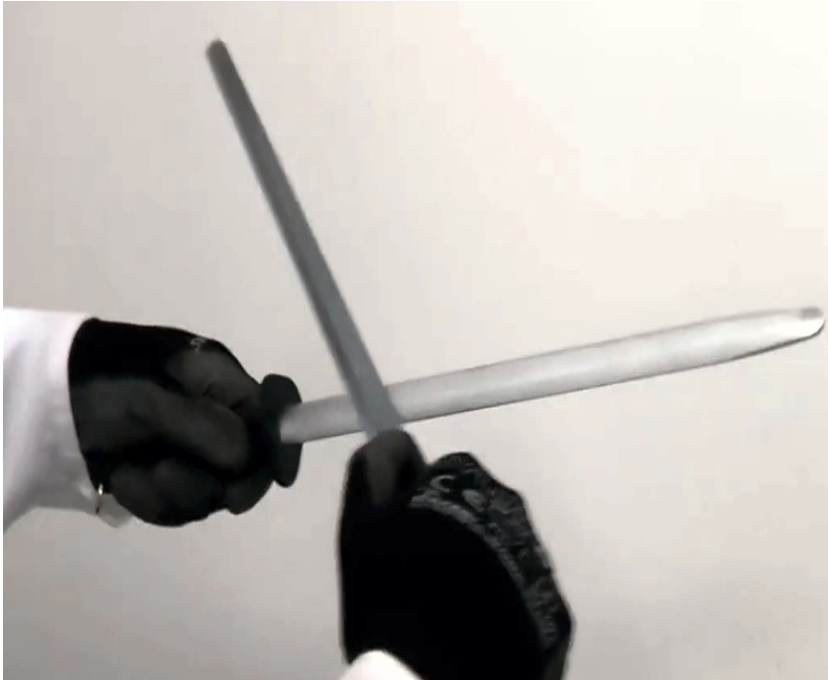
# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI

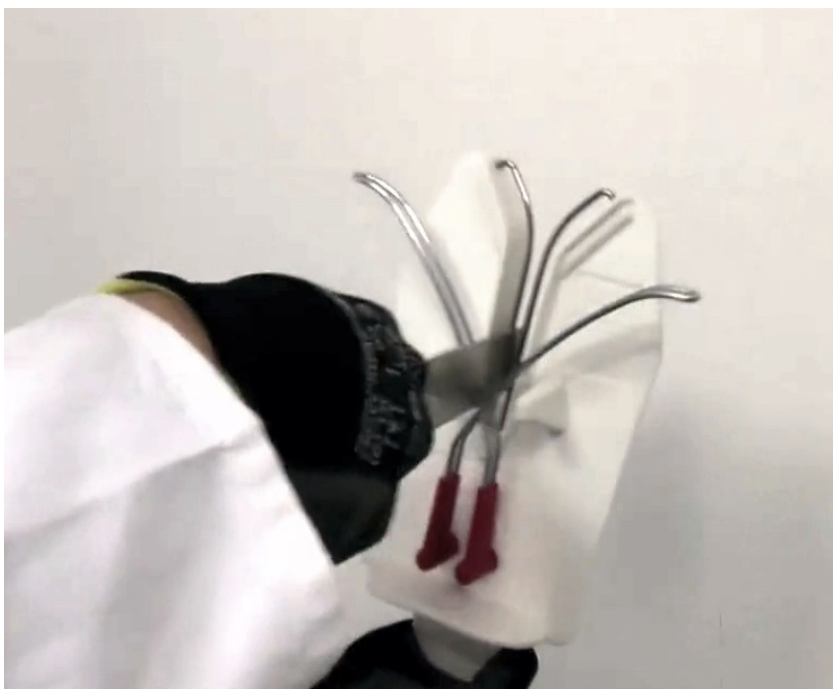
## CAP. 4 SBAVATURA

# Affilella Junior

AFFILATRICE PER COLTELLI DA  
CUCINA E FORBICI



Sbavatura dei coltelli da  
cucina con lima  
manuale in acciaio.



Sbavatura dei coltelli  
da cucina con  
sbavatore manuale a  
forcella.

# Affilella Junior

AFFILATRICE PROFESSIONALE  
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

[www.affilella.com](http://www.affilella.com)



AFFILELLA by MVM

Via del Progresso, 14  
42015 Correggio (Reggio Emilia) Italy



+39 0522 632 266



[info@affilella.com](mailto:info@affilella.com)

