

Affilella

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

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

L'affilatrice per coltelli da cucina Affilella è una macchina affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici.

Ha due mole elicoidali rivestite in CBN (Nitruro di Boro Cubico) per l'affilatura dei coltelli, una mola ceramica per l'affilatura delle forbici e una mola abrasiva lamellare per la lucidatura del bisello dei coltelli e delle forbici.

Al fine di fornire un servizio efficiente e completo MVM propone, a chi è interessato all'acquisto di Affilella, 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.

Per ogni ulteriore informazione contattateci direttamente.

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 1- FASE PRELIMINARE

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

**CAP. 3 - SBAVATURA DEI COLTELLI DA
CUCINA**

**CAP. 4 - AFFILATURA DELLE FORBICI
(ANGOLO 45°)**

CAP. 5 - SBAVATURA DELLE FORBICI

CAP. 6 - PROVA DI TAGLIO

CAP. 7 - MANUTENZIONE

Affilella

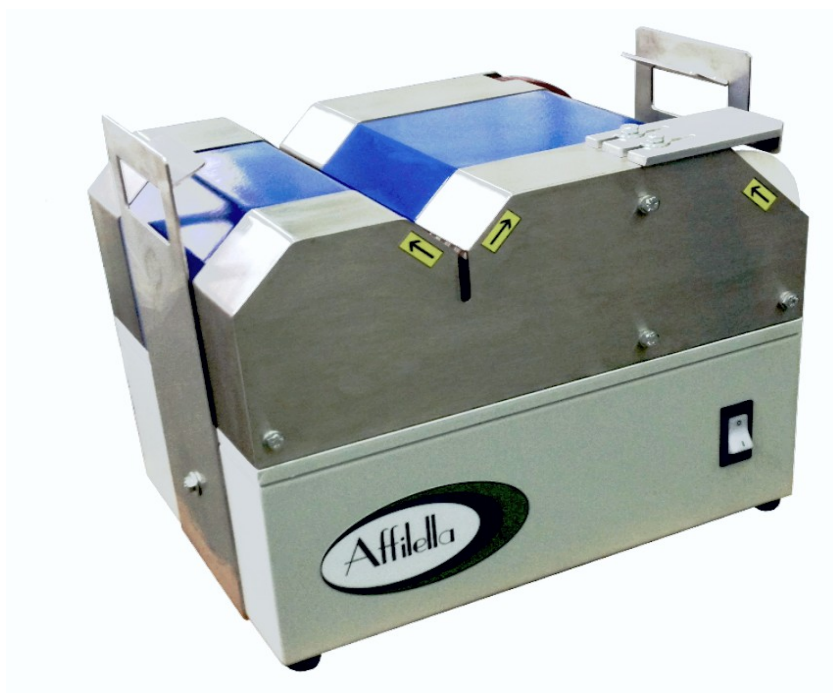
AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 1 **FASE PRELIMINARE**

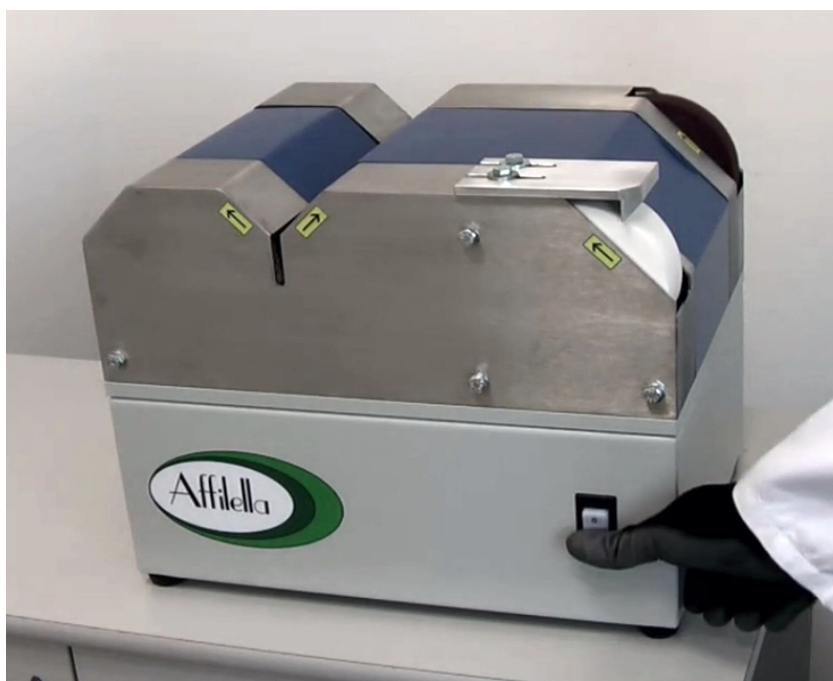
Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

E' consigliabile l'utilizzo di guanti di protezione.



Rimuovere le
impugnature (opzionali)
per la movimentazione.



Attaccare la spina alla
corrente e premere
l'interruttore
d'accensione.

ATTENZIONE:
L'avviamento della
macchina comanda la
rotazione di tutte le mole
contemporaneamente.

CAP. 2

AFFILATURA DEI COLTELLI DA CUCINA (ANGOLO 30°)

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Inserire il coltello dall'alto fino a contatto con le mole, poi scorrere il coltello 2-3 volte max sulle mole, ed infine estrarre la lama frontalmente dalla macchina.



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

NOTA: L'angolo di affilatura a bisello simmetrico è di circa 30°.

CAP. 3

SBAVATURA DEI COLTELLI DA CUCINA

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Passare il tagliente
affilato 2-3 volte max
per ciascun lato della
lama sulla mola in
tessuto per sbavare.



ATTENZIONE: La
lama del coltello
deve sempre essere
rivolta verso l'alto.

CAP. 4

AFFILATURA DELLE FORBICI (ANGOLO 45°)

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Appoggiare ogni lama della forbice contro al riferimento inclinato a 45° fino a contatto con la mola, poi scorrere ciascuna lama 1-2 volte max sulla mola.

CAP. 5

SBAVATURA DELLE FORBICI

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Passare ciascun
tagliente della forbice
1-2 volte max sulla
mola in tessuto per
sbavare.

ATTENZIONE: La lama
della forbice deve
sempre essere rivolta
verso l'alto.

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 6 PROVA DI TAGLIO

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Su stoffa

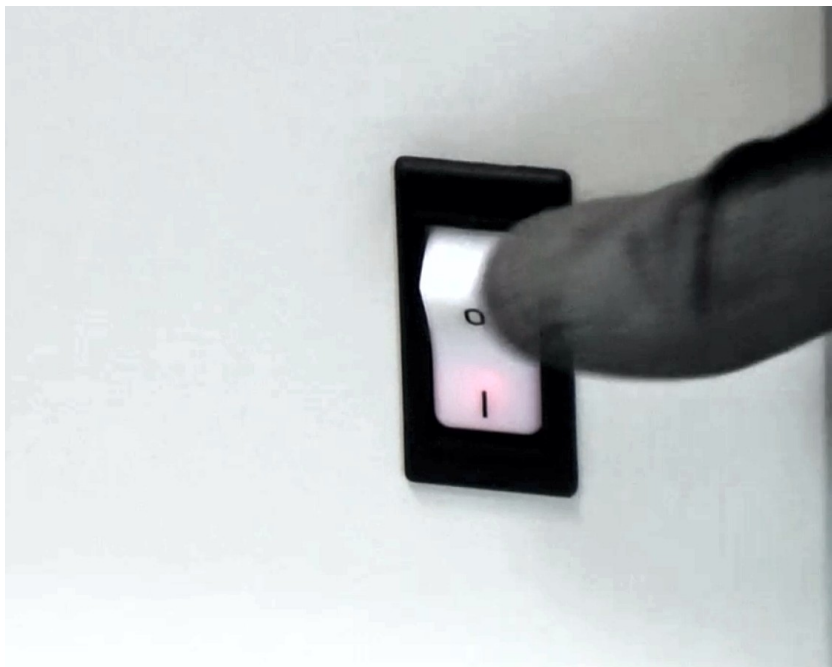


Su carta

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 7 MANUTENZIONE



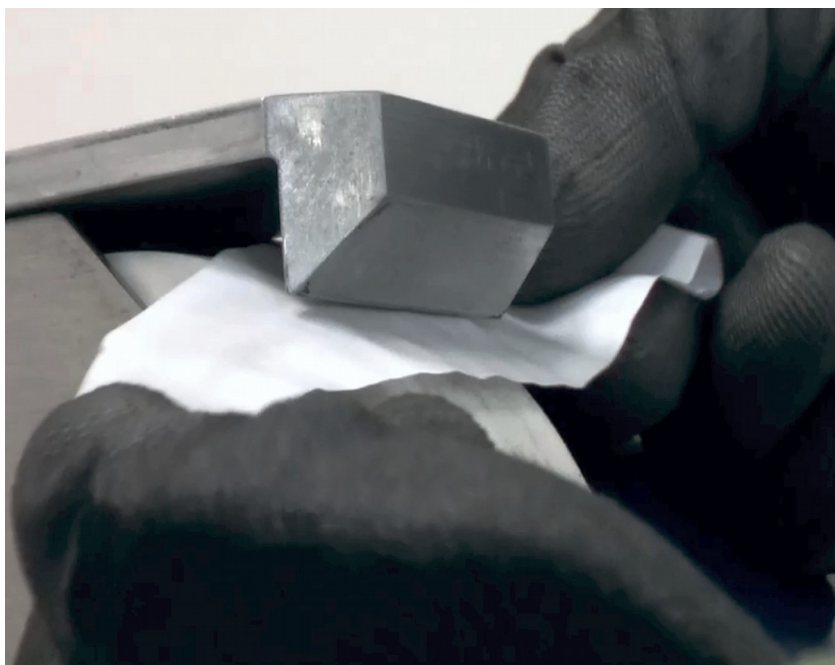
IMPORTANTE: Spegner
la macchina prima di
effettuare qualsiasi
operazione di
manutenzione.



Quando la mola per
affilare le forbici si
consuma bisogna
regolare il riferimento
di appoggio della lama
più vicino ad essa.
Pertanto svitare le 2
viti, regolare
manualmente la
posizione e stringere
nuovamente le 2 viti.
Usare uno spessore di
carta per verificare la
distanza tra il
riferimento
e la mola.

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



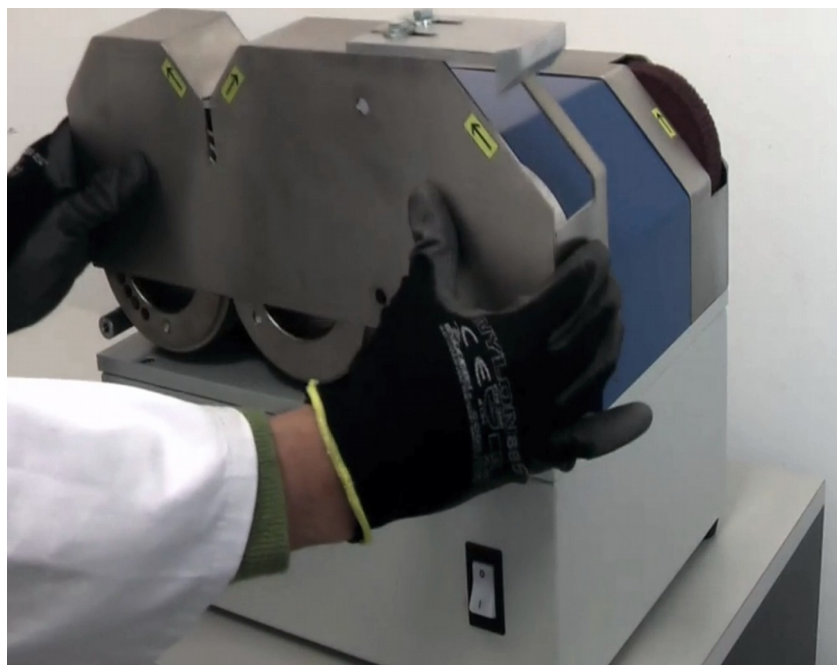
ATTENZIONE: Il riferimento della lama e la mola non devono essere a contatto.



Svitare le 4 viti del carter coprimole anteriore.

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE PER
COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Estrarre il carter di protezione verso l'alto, ed accedere alle mole di affilatura per la sostituzione.



Dopo aver sostituito le mole, riposizionare il carter di protezione dall'alto, nella posizione originale e stringere nuovamente le 4 viti.

ATTENZIONE: Non utilizzare la macchina senza carter di protezione correttamente montato poiché potrebbe procurare gravi danni all'utilizzatore.

Affilella

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

www.affilella.com



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com

