



Affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR COUTEAUX DE CUISINE
AFILADORA PROFESIONAL PARA CUCHILLOS DE COCINA



La MVM SRL è orgogliosa di presentare sul mercato la nuova affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici Affilatoio DRY, veloce, facile da utilizzare e molto versatile.

Infatti in pochi secondi si possono affilare tutti i tipi di coltelli (da cucina, macelleria, sartoria, calzolaio etc...) e forbici di ogni genere.

Affilatoio DRY è una utile macchina da affiancare al modello Affilella ed Affilella jr. Con la mola posta a sinistra in feltro è possibile effettuare l'operazione di sbavatura in modo accurato.

Con il nastro abrasivo posto sulla destra è possibile effettuare sui coltelli da cucina la lavorazione del bisello di scarico.

Sono forniti insieme alla macchina un nastro di ricambio ed uno stick di pasta abrasiva che utilizzato sulla mola di sbavatura consente di ottenere una elevata finitura durante l'operazione.



La société MVM SRL est fière de présenter sur le marché la nouvelle affûteuse professionnelle pour couteaux de cuisine et ciseaux Affilatoio DRY, rapide, facile à utiliser et très adaptable. En effet, en quelques secondes, il est possible d'affûter tous les types de couteaux (de cuisine, boucherie, de couture, cordonnerie etc.) et les ciseaux en tout genre. Affilatoio DRY est une machine utile à associer au modèle Affilella et Affilella jr.

Grâce à la meule en feutre située à gauche, il est possible d'effectuer l'opération d'ébavurage de manière précise.

À l'aide du ruban abrasif situé à droite, il est possible d'effectuer l'usinage en biseau de déchargement sur les couteaux de cuisine.

Sont fournis avec la machine: un ruban de rechange et un stick de pâte abrasive, qui utilisé sur la meule d'ébavurage, permet d'obtenir une finition de haute qualité pendant l'opération.



MVM SRL tiene el placer de presentar al mercado la nueva afiladora profesional para cuchillos de cocina y tijeras Afiladoras DRY, veloz, fácil de utilizar y muy versátil. De hecho, en pocos segundos es posible afilar todo tipo de cuchillos (de cocina, carnicería, sastrería, zapatería, etc.) y tijeras de cualquier tipo.

Afiladora DRY es una máquina útil para respaldar los modelos Affilella y Affilella jr.

Con la muela a la izquierda, de fieltro, es posible efectuar el redondeo de forma cuidadosa.

Con la cinta abrasiva a la derecha es posible efectuar el bisel de descarga en los cuchillos de cocina.

Conjuntamente con la máquina, se suministra una cinta de repuesto y una barra de pasta abrasiva, que utilizada sobre la muela de redondeo permite obtener un acabado perfecto durante la operación.

Larghezza carta abrasiva	Largeur du papier abrasif	Anchura papel abrasivo	50 mm
Diametro mola per sbavare	Diamètre de la meule pour ébavurer	Diámetro muela para redondeo	150 mm
Giri motore	Tours moteur	Revoluciones motor	2800 rpm
Potenza motore	Puissance du moteur	Potencia motor	0,25 kW
Alimentazione	Alimentation	Alimentación	230 V — 50 Hz
Dimensioni	Dimensions	Dimensiones	280x330x400 mm
Peso	Poids	Peso	10 kg



AFFILATOIO DRY è un prodotto
MVM srl
via del progresso,14
42015 correggio (RE) ITALY
P.I. 01858720350
Tel. (+ 39) 0522 632266- Fax (+39)0522 642011



WWW.AFFILELLA.COM
info@affilella.com

WWW.MVMSRL.IT
mvmsrl@mvmsrl.it