



Affûteuse à eau professionnelle pour couteaux et ciseaux

AFLADORA PROFESIONAL AL AGUA PARA CUCHILLOS Y TIJERAS
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНОК ВЛАЖНОЙ ЗАТОЧКИ ДЛЯ БЫТОВЫХ НОЖЕЙ И НОЖНИЦ



Affilella

W



Puissance du moteur	Fuerza de motor	Мощность двигателя	0,06 kW
Tension	Voltaje	Напряжение	220V
Diamètre meule CBN	Diámetro de la muela de CBN	Диаметр шлифкруга CBN	Ø 200 mm
Angle du tranchant du couteau	Ángulo del filo del cuchillo 110	Режущий угол ножа	15° ÷ 15°
Angle du tranchant du ciseau	Ángulo del filo de la tijera	Режущий угол ножниц	50°
Poids	Peso	Вес (кг)	15 Kg
Dimension	Dimensions	Габариты	350x235x235h mm



AFFILELLA by MVM srl
VIA DEL PROGRESSO, 14
42015 CORREGGIO (RE) ITALY
P.I. 01858720350
TEL. +39.0522.632266
FAX. +39 0522.642011



AFFILELLA WET est une nouvelle affûteuse à eau professionnelle, rapide, facile à utiliser et très polyvalente: en quelques secondes, tous les types de couteaux (cuisine, charcuterie, boucherie, etc.) et tous les types de ciseaux (sans les dents) peuvent être affûtés. Elle est composée d'un corps en acier contenant le système électrique et d'une petite bac en acier inoxydable pour l'eau, dans lequel est logée la meule en CBN (matière super-abrasive qui permet une excellente finition seulement en quelque passage de lame). Le corps de la meule est en aluminium et revêtu de CBN ce qui, combiné à la bas vitesse de rotation de la meule et au refroidissement avec l'eau, confère à Affilella Wet un caractère unique en son genre et assure de maintenir inchangés les caractéristiques de la lame. L'eau maintient la surface de la meule propre des résidus de métaux générés lors de l'affûtage, évite la surchauffe et empêche la production d'éclatements. Les cales de référence angulaire (interchangeables et personnalisées) sont placés sur les côtés de la meule CBN et permettent d'obtenir l'angle d'affûtage souhaité. Tous les composants en contact avec la lame et l'eau sont réalisés en acier inoxydable, une condition nécessaire pour l'industrie alimentaire.



AFFILELLA WET es una afiladora profesional al agua, rápida, fácil de usar y muy versátil: en pocos segundos puede afilar todo tipo de cuchillos (de cocina, de sastre, de carnicería, etc.) y tijeras de todos los tipos. Está compuesta de un cuerpo de acero, en el cual está instalado el equipo eléctrico y un recipiente frontal de acero inoxidable donde se aloja la muela de CBN (material super-abrasivo para obtener un acabado óptimo en pocas pasadas). El cuerpo de la muela está fabricado en Aluminio y revestido de CBN que, asociado a la baja velocidad de rotación de la muela y a la refrigeración con baño de agua, permite que Affilella Wet sea única en su género y garantiza que se mantengan inalteradas las características mecánicas del filo de corte. El agua permite mantener limpia la superficie de la muela de los residuos de metal que se producen durante el afilado, no la recalienta y evita que se produzcan chispas. Las plantillas para el afilado de diferentes ángulos de corte son intercambiables y se pueden personalizar, están colocadas a los lados de la muela de CBN, y sirven como soporte para conseguir el ángulo de corte que se desea. Todos los componentes en contacto con el filo de corte y con el agua están fabricados en acero inoxidable, condición necesaria para el sector alimentario.



AFFILELLA WET – это профессиональный станок влажной заточки, универсальный, быстрый и простой в использовании: всего за несколько секунд позволяет заточить все виды ножей и ножниц (без серрейтора). Стальной корпус станка вмещает в себя электрические компоненты и переднею ванночку из нержавеющей стали для воды, внутри которой находится эльборовый шлифкруг (речь идет о кубическом нитриде бора, суперабразивном материале, позволяющем получить отличную отделку и заточку за несколько проходов). Корпус шлифкруга изготовлен из алюминия и покрыт эльбором, что совместно с медленной скоростью вращения шлифкруга и охлаждением водой, делает Affilella Wet единственной в своем роде, гарантируя сохранение механических показателей лезвия. Вода поддерживает чистоту шлифкруга от остатков металла, производимых при заточке, а также позволяет избежать перенагрева и образования искр. Специальные угловые упоры (сменные и персонализируемые) находятся по бокам эльборового шлифкруга и служат суппортом для получения желаемого угла заточки. Все компоненты, находящиеся в контакте с лезвием и водой, изготовлены из нержавеющей стали, что является обязательным условием для пищевой отрасли.



WWW.AFFILELLA.COM
info@affilella.com
WWW.MVMSRL.IT
mvmsrl@mvmrl.it

