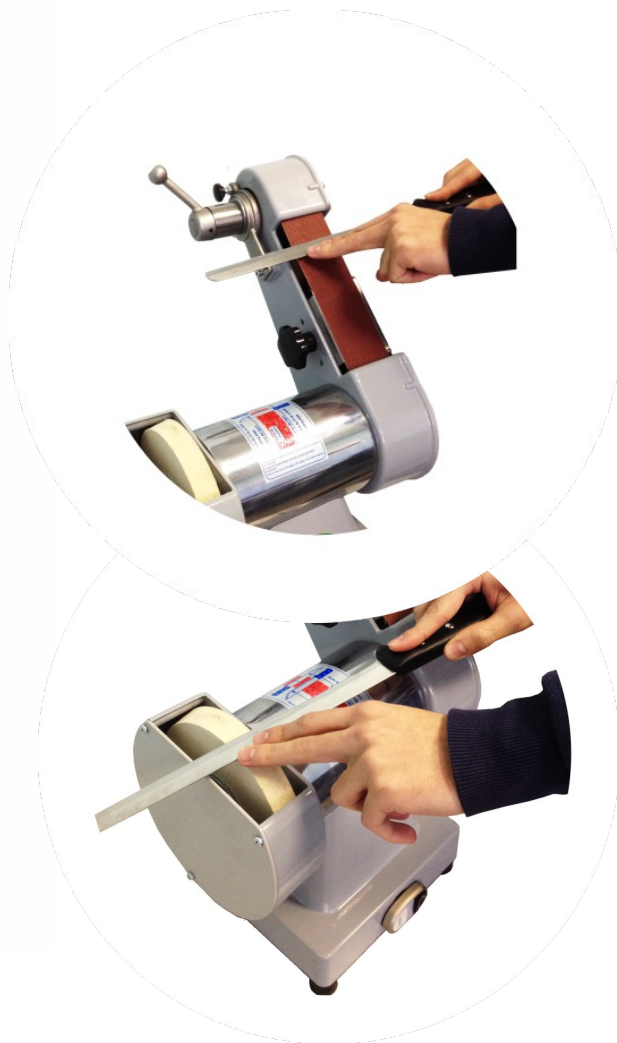


Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com



Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

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.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

CAP. 1 - AFILADO DE CUCHILLAS

**CAP. 2 - AFILADO DE HOJAS
ESPECIALES**

**CAP. 3 - SUSTITUCIÓN DE PAPEL DE
LIJA**

**CAP. 4 - SUSTITUCIÓN DE MUELA
PARA RECORTE**

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

CAP. 1

AFILADO DE CUCHILLAS

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Apretar el botón ON
para iniciar la máquina.



Con una ligera presión
pasar la cuchilla por
papel de lija en la zona
superior flexible para
afilar el ángulo de
descarga en ambos
lados.
La cinta abrasiva tiende
a adaptarse al ángulo
de descarga de la
cuchilla.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



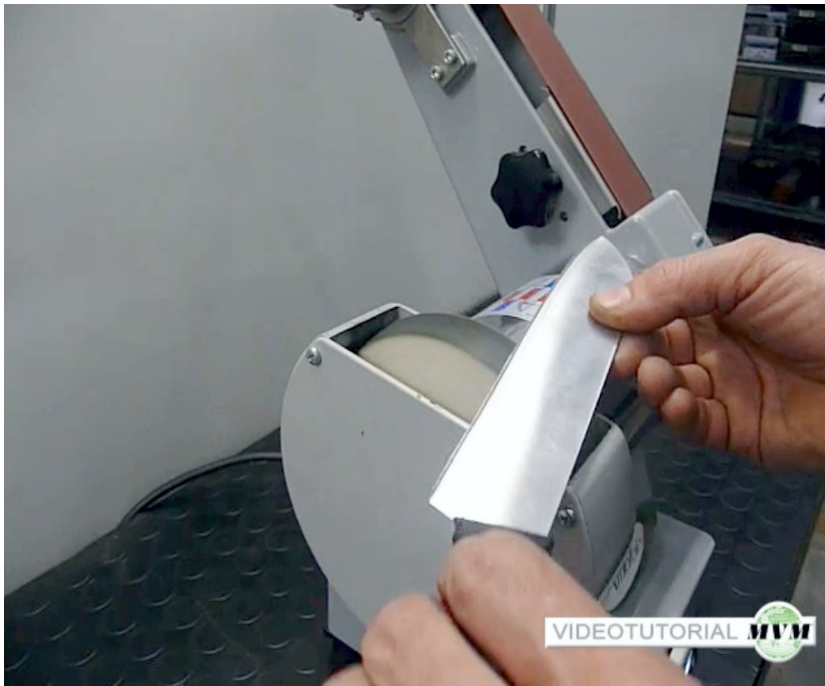
Con una ligera presión pasar la cuchilla por el papel de lija en la zona inferior rígida para afilar el ángulo de corte en ambos lados. El ángulo de corte está determinado por la posición manual de la cuchilla.



Para lustrar los cuchillos, aplicar pasta de silicona en la muela con una ligera presión de lo stick de pasta (en dotación) sobre la muela en funcionamiento.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Con una ligera presión
pasar la cuchilla sobre
la muela para pulir
ambos lados de la
cuchilla.



Apretar el botón OFF
para apagar la máquina.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Perfecto para afilar
cuchillas de un solo
filo, cuchillas de
grandes espesores y
cuchillas con ángulos de
descarga.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

CAP. 2

AFILADO DE HOJAS ESPECIALES

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



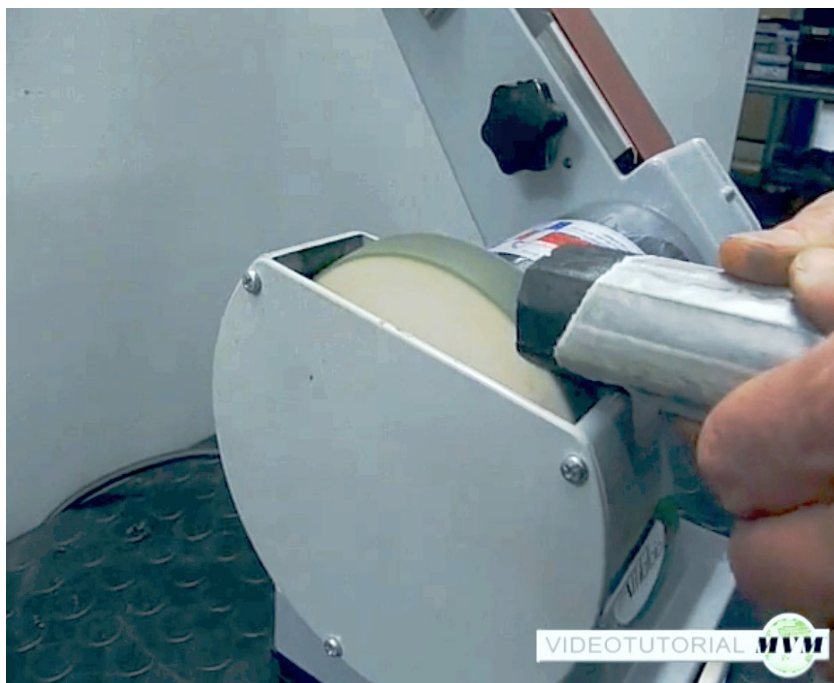
Apretar el botón ON
para iniciar la
máquina.



Con una ligera presión
pasar la hoja por papel
de lija en la zona
superior flexible para
afilar el ángulo de
descarga en ambos
lados. La cinta abrasiva
tiende a adaptarse al
ángulo de descarga de la
hoja.
Pasar la hoja en la zona
inferior rígida para afilar
el ángulo de corte de
ambos lados. El ángulo
de corte está
determinado por la
posición manual de la
hoja.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Para lucidar las cuchillas
aplicar pasta de silicona
sobre la muela con una
ligera presión de lo stick
de pasta (en dotación)
sobre la muela en
funcionamiento.



Con una ligera presión
pasar la hoja por la
muela para pulir ambos
lados.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Apretar el botón OFF
para apagar la máquina.



Perfecto para afilar
cuchillas y hojas con
zonas cortantes
especiales, de grandes
dimensiones o con zona
de corte curvilíneo,
como hachas, cuchillas
de carnicero y
guillotinas.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

CAP. 3 SUSTITUCIÓN DE PAPEL DE LIJA

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Desatornillar los 4
tornillos del cárter.



Remover el cárter.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Girar la palanca para
aflojar la cinta,
remover el papel de lija
y por último soltar la
palanca.



Girar la palanca,
introducir la nueva
cinta de papel de lija y
por último soltar la
palanca para tensar la
cinta.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Girar la palanca,
introducir la nueva
cinta de papel de lija y
por último soltar la
palanca para tensar la
cinta.



Por último, colocar el
cárter y atornillar los 4
tornillos.

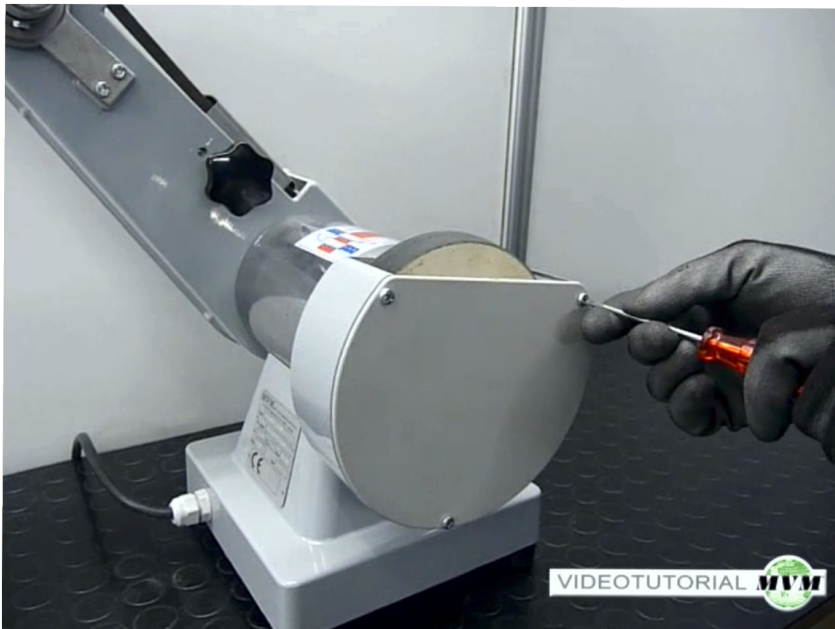
Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

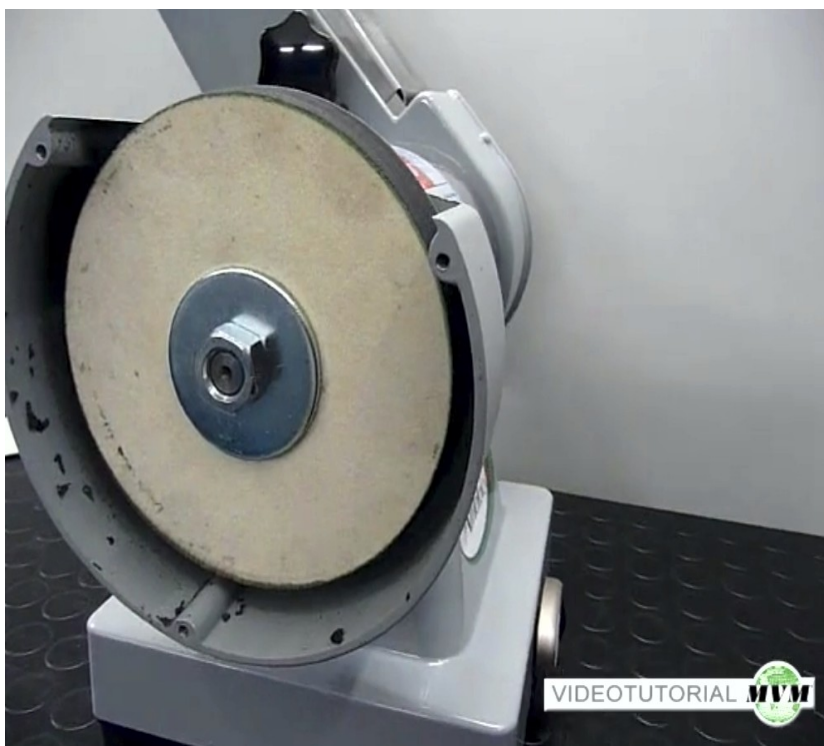
CAP. 4 SUSTITUCIÓN DE MUELA PARA RECORTE

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para cuchillos de cocina.



Desatornillar los tornillos y retire el cárter.



Desenroscar la tuerca y retirar la muela a reemplazar.
Introducir nueva muela y apretar la tuerca.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.



Por último, colocar el
cárter y atornillar los
tornillos.

Affilatoio DRY

Afiladora profesional para
cuchillos de cocina.

www.affilella.com/es



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com

