

Affilatoio DRY

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



Affilatoio DRY

**AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI**

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.

Affilatoio DRY è adatto anche per l'affilatura di coltelli per cucina giapponese Noodle e da Sushi (soba-kiri, udon-kiri, sushi-kiri).

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 1 - AFFILATURA COLTELLI

CAP. 2 - AFFILATURA LAME SPECIALI

**CAP. 3 - SOSTITUZIONE CARTA
ABRASIVA**

**CAP. 4 - SOSTITUZIONE MOLA PER
SBAVATURA**

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 1

AFFILATURA COLTELLI

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Premere pulsante ON
per avviare la macchina



Con una leggera
pressione passare il
coltello sulla carta
abrasiva nella zona
superiore flessibile per
affilare l'angolo di
scarico su entrambi i
lati. Il nastro abrasivo
tende ad adattarsi
all'angolo di scarico del
coltello.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Con una leggera pressione passare il coltello sulla carta abrasiva nella zona inferiore rigida per affilare l'angolo di taglio su entrambi i lati. L'angolo di taglio è determinato dalla posizione manuale del coltello.



Applicare pasta di silicone sulla mola per lucidare, con una leggera pressione dello stick di pasta (in dotazione) sulla mola in funzionamento.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Con una leggera pressione passare il coltello sulla mola per lucidare su entrambi i lati del coltello.



Premere pulsante OFF per spegnere la macchina.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Ideale per affilare coltelli con singolo tagliente, coltelli di grandi spessori, e coltelli con angoli di scarico.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 2 AFFILATURA LAME SPECIALI

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



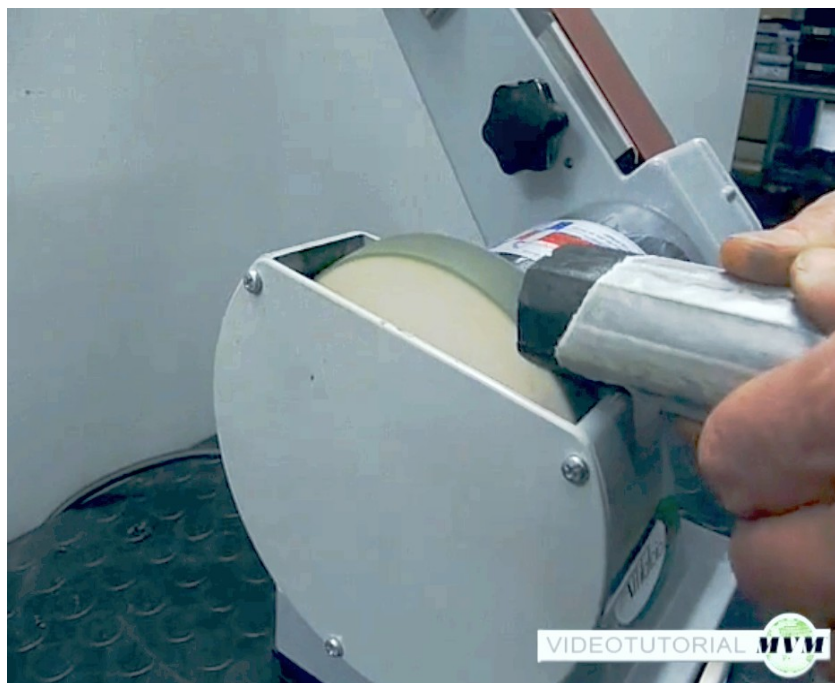
Premere pulsante ON
per avviare la
macchina.



Con una leggera pressione
passare la lama sulla carta
abrasiva nella zona flessibile
superiore su entrambi i lati.
Il nastro abrasivo tenderà ad
adattarsi in modo da affilare
l'angolo di scarico della
lama.
Nella zona rigida inferiore è
possibile affilare l'angolo di
taglio su entrambi i lati, che
viene determinato
manualmente dalla posizione
della lama.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Applicare pasta di silicone sulla mola per lucidare, con una leggera pressione dello stick di pasta (in dotazione) sulla mola in funzionamento.



Con una leggera pressione passare la lama sulla mola per lucidare su entrambi i lati.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Premere pulsante OFF
per spegnere la
macchina.



Ideale per affilare
coltelli e lame con
taglienti particolari, di
grandi dimensioni o con
tagliente curvilineo,
come accette, mannaie
e ghigliottine.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

CAP. 3 SOSTITUZIONE CARTA ABRASIVA

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Svitare le 4 viti del
carter.



Rimuovere il carter.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Ruotare la leva per
allentare il nastro.



Rimuovere la carta
abrasiva e infine
rilasciare la leva.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Ruotare la leva, inserire il nuovo nastro di carta abrasiva e infine rilasciare la leva per tensionare il nastro.



Infine posizionare il carter e avvitare le 4 viti.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI

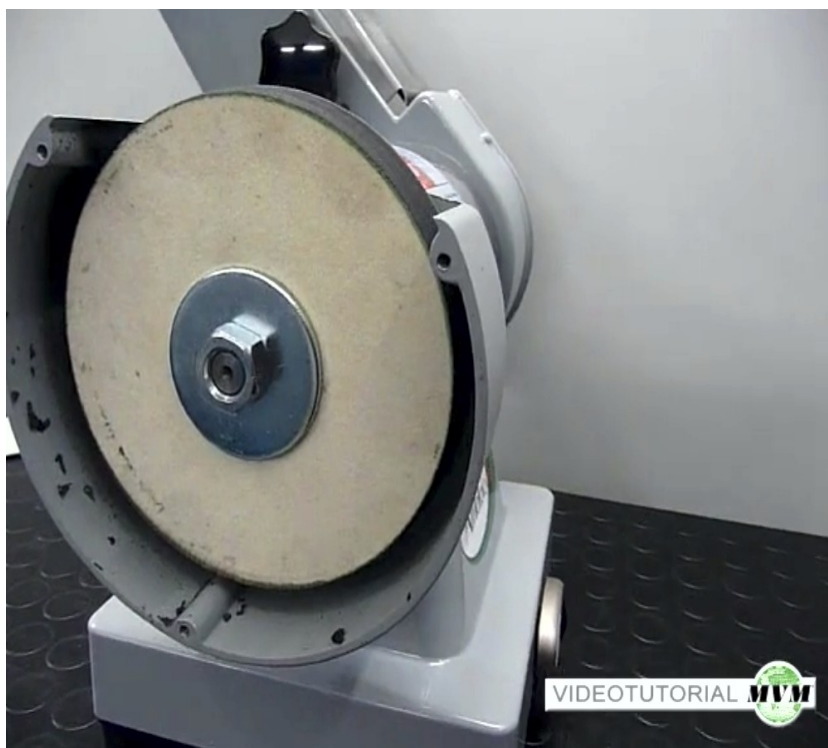
CAP. 4 SOSTITUZIONE MOLA PER SBAVATURA

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Svitare le 4 viti e
rimuovere il carter.



Svitare il dado e
rimuovere la mola da
sostituire. Inserire
nuova mola e stringere
il dado.

Affilatoio DRY

AFFILATRICE PROFESSIONALE
PER COLTELLI DA CUCINA E FORBICI



Infine posizionare il
carter e avvitare le 4
viti.

Affilatoio DRY

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

