

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com



Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

Afin de compléter la gamme d'affûteuses professionnelles, MVM a créé Affilella Junior. Petite sœur de la machine Affilella, elle est à la fois compacte, économique et convient parfaitement à l'affûtage de tous les types de couteaux (indépendamment de l'angle) et les paires de ciseaux.

La meule est constituée d'un super abrasif CBN (Nitrure de Bore Cubique). Elle garantit une très bonne finition, sans chauffer ou brûler la lame, puisque deux passages suffisent pour l'affûter.

Les cales en acier inoxydable (placées sur les deux côtés de la machine) permettent un affûtage précis et simple avec la possibilité de changer l'angle d'affûtage en remplaçant les butées.

La machine Affilella Junior convient à l'aiguisage des couteaux et ciseaux répondant à une fréquence de coupe faible ou moyenne.

Les plus du produit :

- affûtage silencieux
- travail à sec sans problème de surchauffe de la lame
- faible encombrement : poids et dimensions réduites
- prix abordable

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

CH. 1 - ÉTAPE PRÉLIMINAIRE

**CH. 2 - AFFÛTAGE DES COUTEAUX
DE CUISINE (ANGLE 30°)**

**CH. 3 - AFFÛTAGE DES CISEAUX
(ANGLE 50°)**

CH. 4 - ÉBAVURAGE

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

CH. 1

ÉTAPE PRÉLIMINAIRE

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

Il est conseillé d'utiliser des gants de protection.



Brancher la fiche de la machine à l'alimentation électrique.

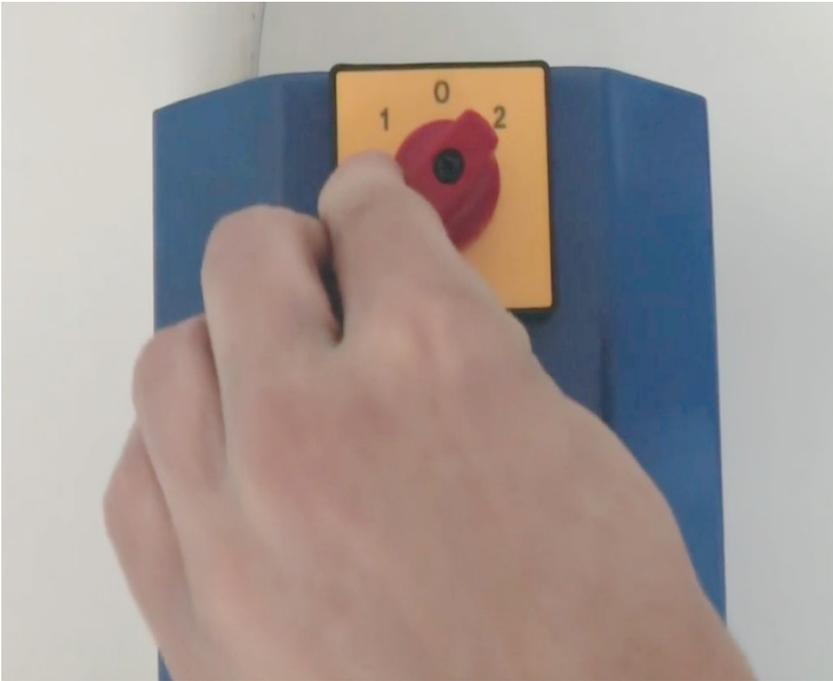
Tourner l'interrupteur sur la position 1 pour obtenir la rotation de la meule dans le sens des aiguilles d'une montre.



Travailler dans la position située à gauche de la machine.

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Tourner l'interrupteur sur la position 2 pour obtenir la rotation de la meule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Travailler dans la position située à droite de la machine.

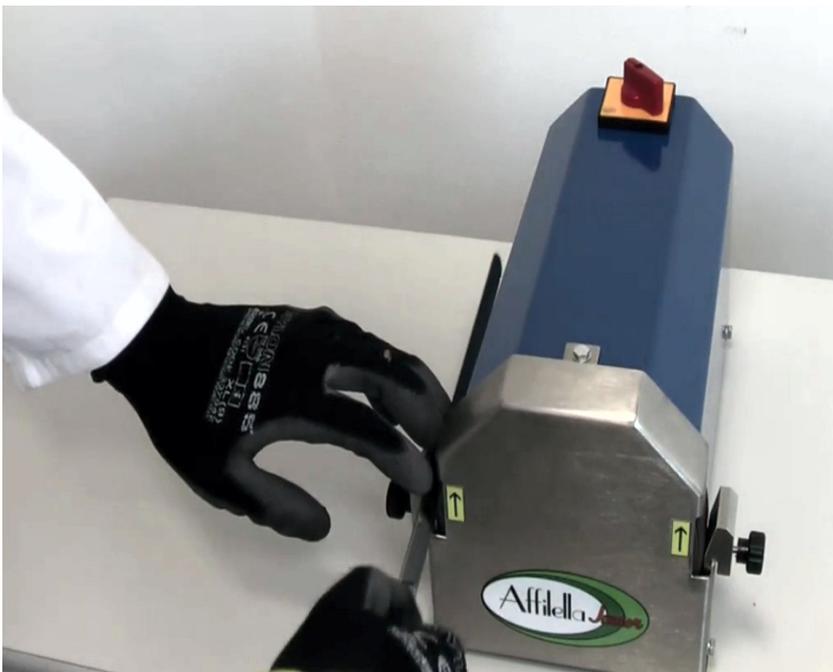
CH. 2 AFFÛTAGE DES COUTEAUX DE CUISINE (ANGLE 30°)

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Positionner les 2 cales de référence à 30° sur le carter de protection de la meule, l'une à droite et l'autre à gauche de celle-ci.



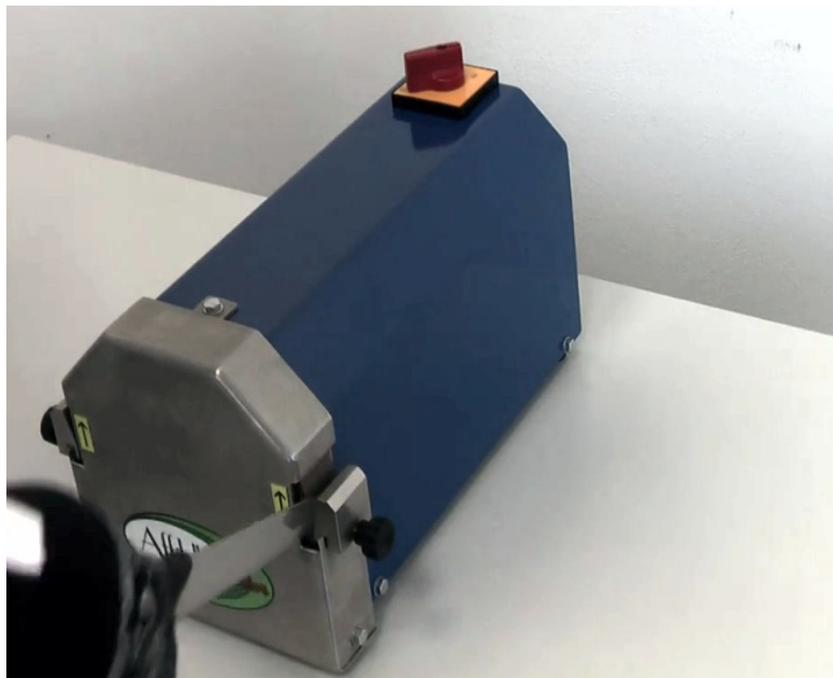
Tourner l'interrupteur sur la position 1, poser la lame du couteau sur la cale de référence angulaire gauche à 30° jusqu'au contact avec la meule et effectuer 2 ou 3 passages maximum d'affûtage.

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Tourner l'interrupteur sur la position 2, poser la lame du couteau sur la cale de référence angulaire droit à 30° jusqu'au contact avec la meule et effectuer 2 ou 3 passages maximum d'affûtage.



Pour les couteaux à pointe arrondie, effectuer l'affûtage de la lame en suivant manuellement la géométrie du tranchant lors de l'extraction du couteau de la machine des deux côtés de la lame.

CH. 3

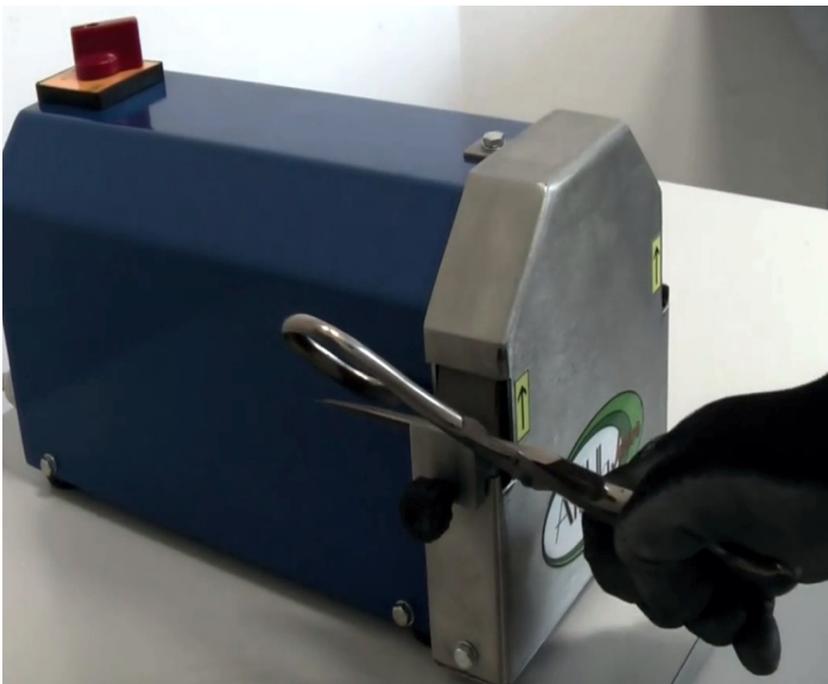
AFFÛTAGE DES CISEAUX (ANGLE 50°)

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Positionner la cale de référence à 50° sur le carter de protection de la meule, dans la position située à gauche de cette dernière.



Poser chaque lame des ciseaux contre la cale de référence inclinée à 50° jusqu'au contact avec la meule et effectuer 1 ou 2 passages maximum pour chaque lame.

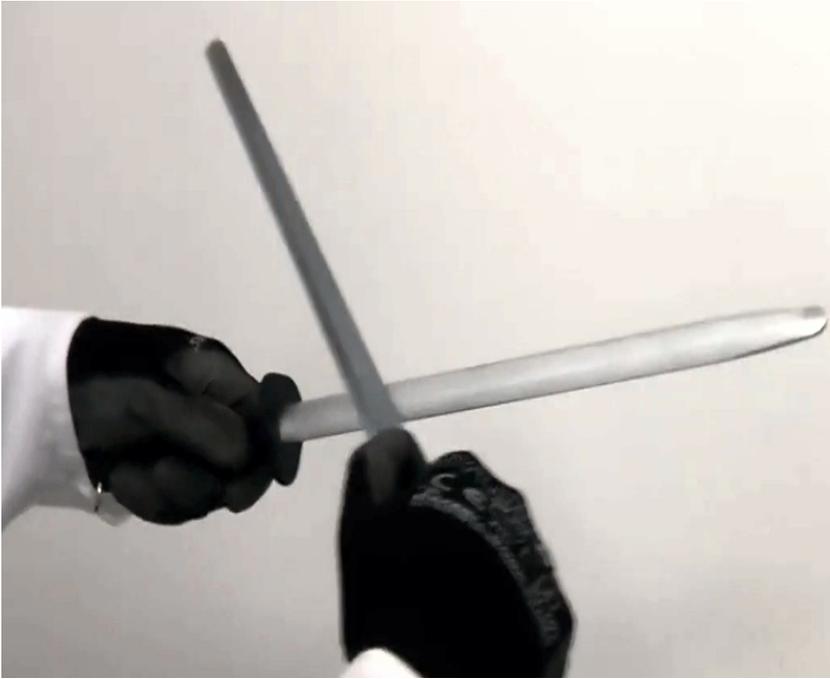
Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

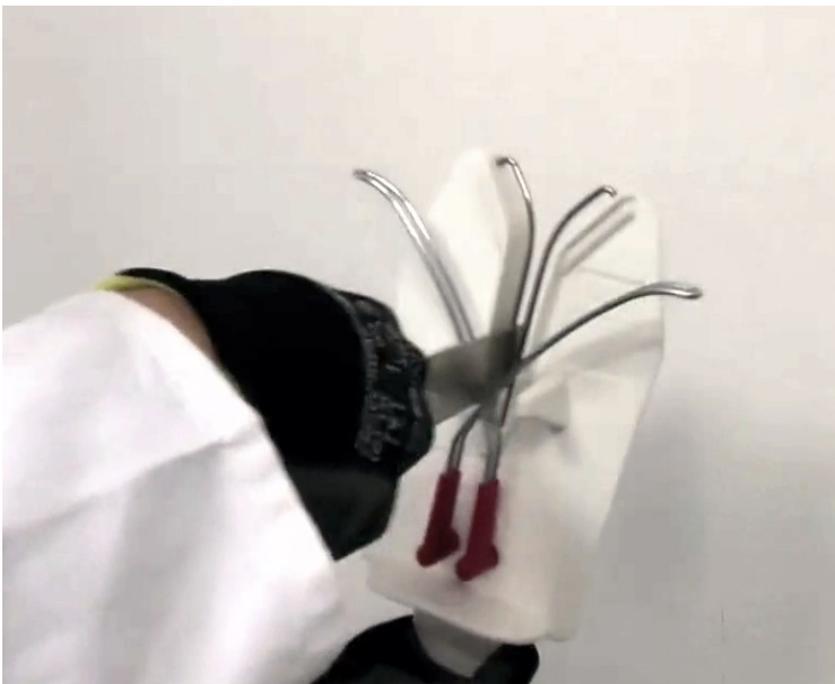
CH. 4 ÉBAVURAGE

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Ébavurage des couteaux de cuisine avec lime manuelle en acier.



Ébavurage des couteaux de cuisine avec dispositif manuel à broches croisées pour l'ébavurage.

Affilella Junior

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

www.affilella.fr



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com

