

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com



Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS

La afiladora para cuchillos de cocina Affilella es una máquina afiladora profesional para cuchillos de cocina y tijeras. Tiene dos muelas helicoidales revestidas en CBN (Nitruro de Boro Cúbico) para afilar cuchillos, una muela cerámica para afilar tijeras y una muela abrasiva laminar para pulir el bisel de los cuchillos y de las tijeras.

Con el fin de ofrecer un servicio eficiente y completo, MVM propone, a los interesados en la compra de Affilella, un curso de formación de carácter técnico realizado en nuestra sede.

Este curso permitirá al comprador utilizar correctamente la máquina en pocas horas.

Además, bajo solicitud, ofrecemos el contrato de asistencia anual, que garantiza una revisión de la máquina una vez al año (naturalmente, no se incluyen las piezas de recambio y el material sujeto a desgaste), además de asistencia telefónica y reparaciones gratuitas en nuestra sede en caso de que la máquina presente problemas de funcionamiento.

Affilella es idónea también para afilar los cuchillos para la cocina japonesa Noodle y para Sushi (soba-kiri, udon-kiri, sushi-kiri)

Para más información, contactar directamente con nosotros.

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS

CAP. 1 - FASE PRELIMINAR

**CAP. 2 - AFILADO DE CUCHILLOS DE
COCINA (ÁNGULO 30°)**

**CAP. 3 - DESBARBADO DE CUCHILLOS
DE COCINA**

**CAP. 4 - AFILADO DE TIJERAS
(ÁNGULO 45°)**

CAP. 5 - DESBARBADO DE TIJERAS

CAP. 6 - PRUEBA DE CORTE

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS

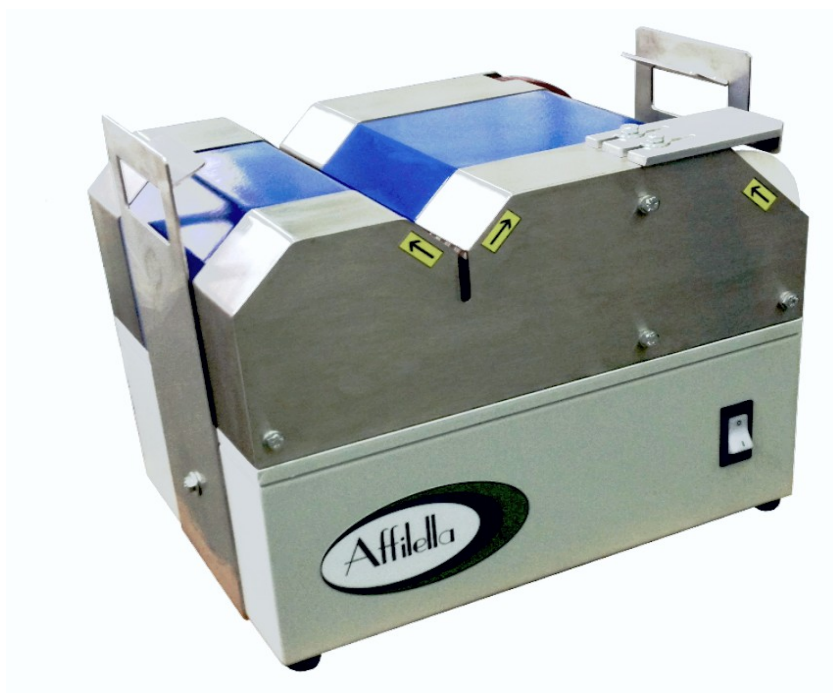
CAP. 1

FASE PRELIMINAR

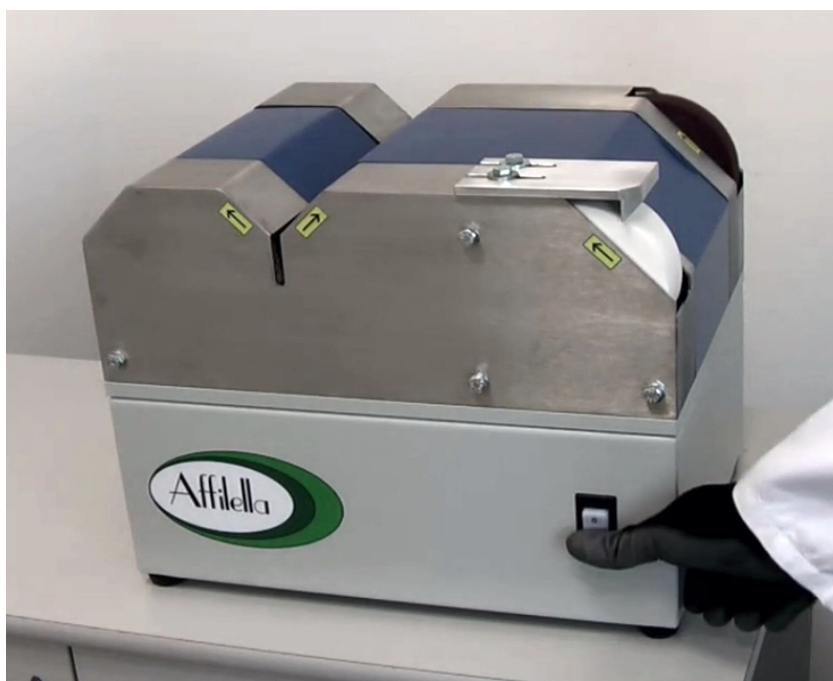
Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS

Recomendamos el uso de guantes de protección.



Retire las empuñaduras
(opcionales) para la
manipulación.



Conecte el enchufe a la
corriente y presione el
interruptor de
encendido.

ATENCIÓN: La puesta en
marcha de la máquina
controla la rotación
contemporánea de todas
las muelas.

CAP. 2

AFILADO DE CUCHILLOS DE COCINA (ÁNGULO 30°)

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



Introduzca el cuchillo desde lo alto hasta el contacto con las muelas; desplace el cuchillo máximo 2-3 veces sobre las muelas; extraiga la cuchilla por el frente de la máquina.



Para cuchillos con punta curvada, afile la cuchilla siguiendo de manera manual la geometría del cortante, durante la extracción del cuchillo de la máquina.

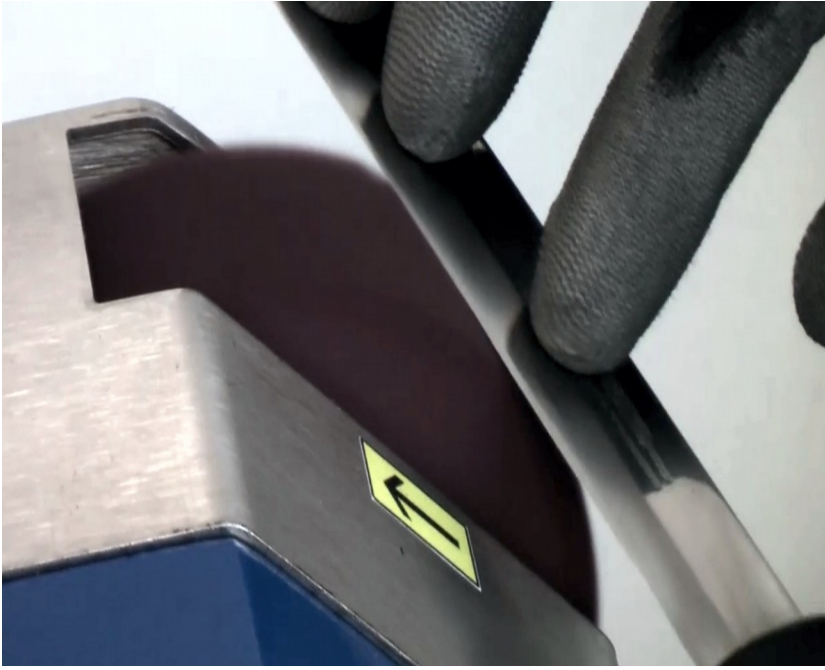
NOTA: El ángulo de afilado de bisel simétrico es de 30° aproximadamente.

CAP. 3

DESBARBADO DE CUCHILLOS DE COCINA

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



Pase el cortante afilado
máximo 2-3 veces
sobre la muela de
tejido para desbarbado
por cada lado de la
cuchilla.



ATENCIÓN: La
cuchilla debe estar
siempre girada
hacia arriba.

CAP. 4

AFILADO DE TIJERAS (ÁNGULO 45°)

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



Apoye cada cuchilla de las tijeras contra la referencia inclinada a 45° hasta el contacto con la muela, y luego desplace cada cuchilla máximo 1-2 veces sobre la muela.

CAP. 5

DESBARBADO DE TIJERAS

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



Pase cada cuchilla de las tijeras máximo 1-2 veces sobre la muela en tejido para desbarbar.

ATENCIÓN: La cuchilla de las tijeras debe estar siempre girada hacia arriba.

CAP. 6

PRUEBA DE CORTE

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



En tela

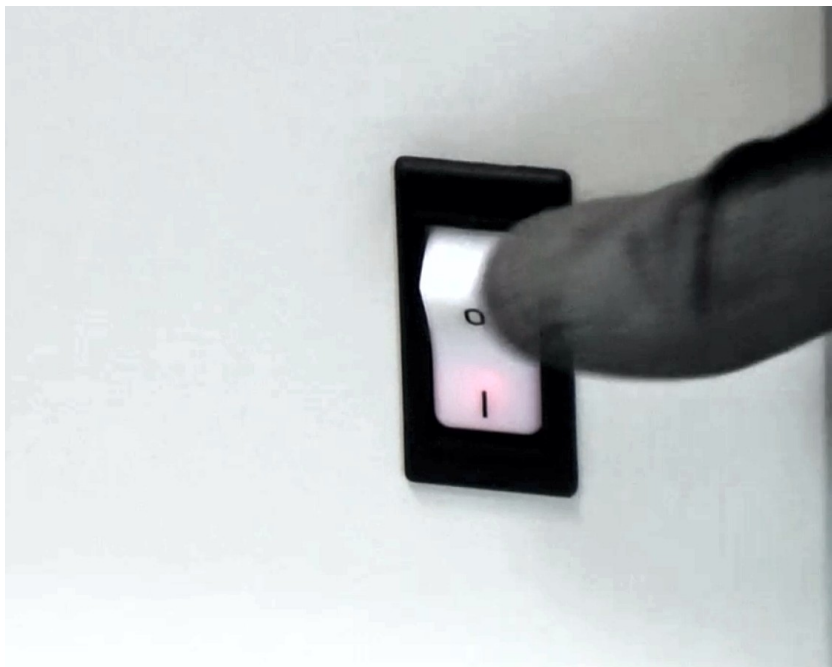


En papel

CAP. 7 MANTENIMIENTO

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



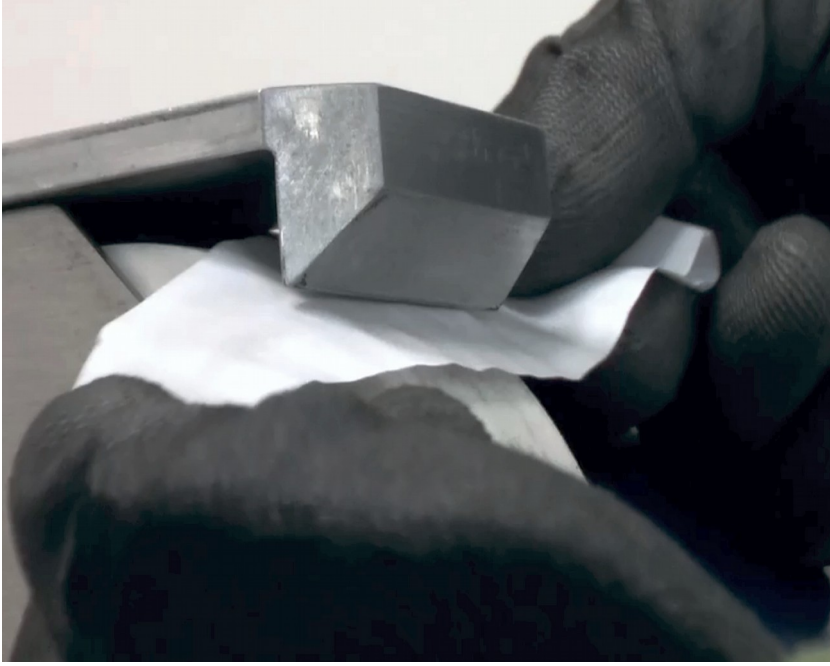
IMPORTANTE: Apague la máquina antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento.



Cuando la muela de afilar tijeras se consume, es necesario acercar la referencia de apoyo de la cuchilla a la misma. Por tal motivo, desenrosque los dos tornillos, regule de manera manual la posición y apriete de nuevo los tornillos.

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



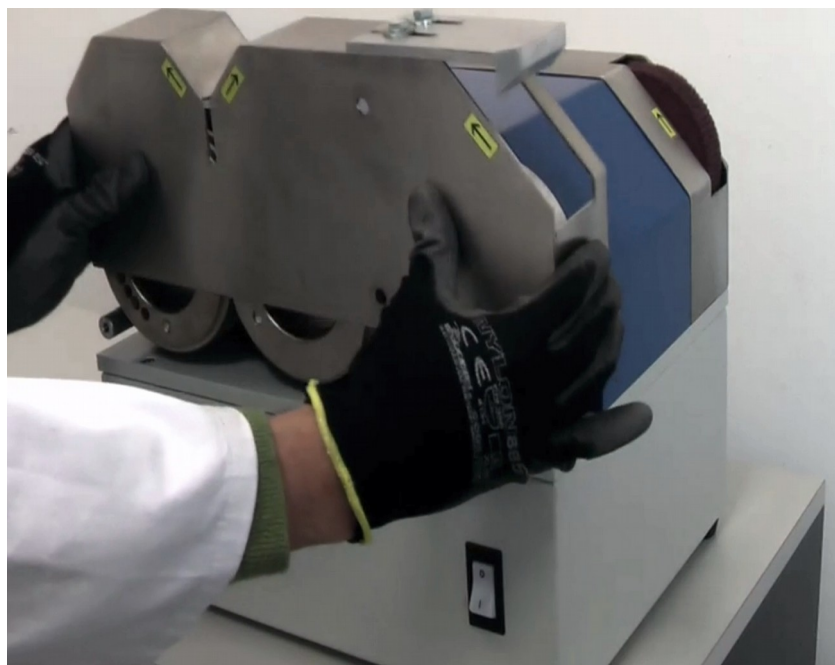
ATENCIÓN: La referencia de la cuchilla y la muela no deben estar en contacto.



Desenrosque los 4 tornillos del cárter cubre muela anterior.

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS



Extraiga el cárter de protección hacia arriba para poder llegar a las muelas de afilado y sustituirlas.



Una vez que las muelas hayan sido sustituidas, vuelva posicionar el cárter desde lo alto en la posición original y apriete los 4 tornillos.

ATTENTION: No use la máquina sin tener el cárter de protección montado correctamente ya que podría causar daños graves al usuario.

Affilella

AFILADORA PROFESIONAL PARA
CUCHILLOS DE COCINA Y TIJERAS

www.affilella.com/es



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com

