

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



info@affilella.com



# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

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.

Affilella Wet 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'étincelles.

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

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

**CH. 1 - ÉTAPE PRÉLIMINAIRE**

**CH. 2 - AFFÛTAGE DES COUTEAUX  
DE CUISINE (ANGLE  $15^{\circ} + 15^{\circ}$ )**

**CH. 3 - AFFÛTAGE DES CISEAUX  
(ANGLE  $50^{\circ}$ )**

**CH. 4 - ÉBAVURAGE**

**CH. 5 - MAINTENANCE**

# Affilella Wet

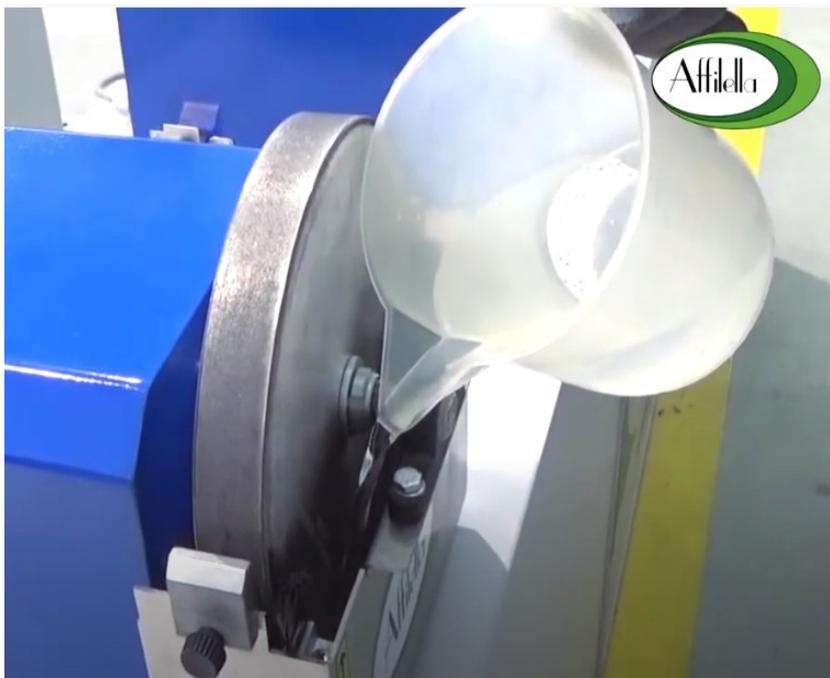
L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

## CH. 1 ÉTAPE PRÉLIMINAIRE

# Affilella Wet

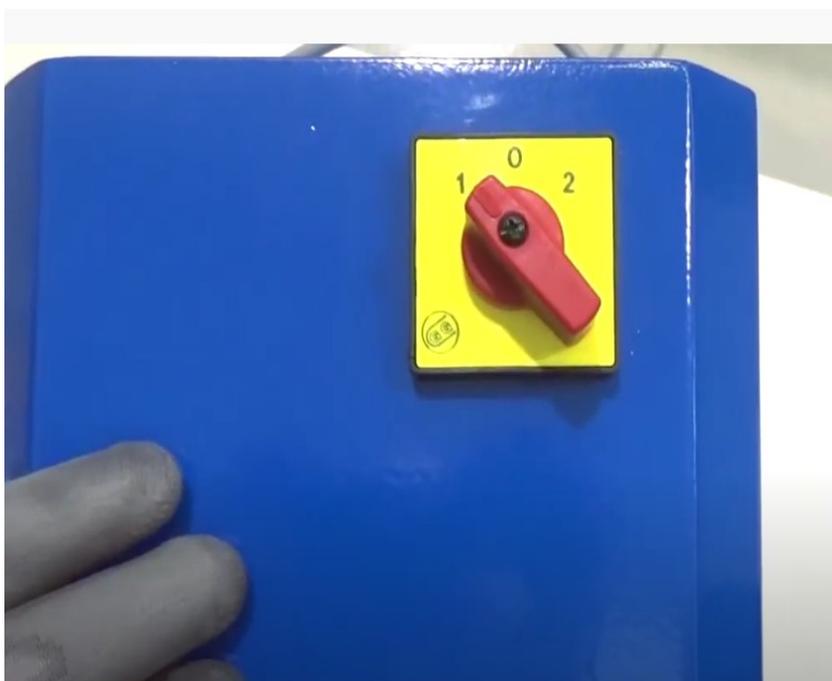
L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

Nous recommandons d'utiliser des gants de protection



Brancher la machine à l'électricité.

Verser de l'eau (max 0,5lt) dans le carter INOX.



Tourner l'interrupteur sur la position 1 pour la rotation de la meule dans le sens horaire. Opérer uniquement sur le côté gauche de la machine.

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



Tourner l'interrupteur sur la position 2 pour la rotation de la meule dans le sens antihoraire. Opérer uniquement sur le côté droite de la machine.

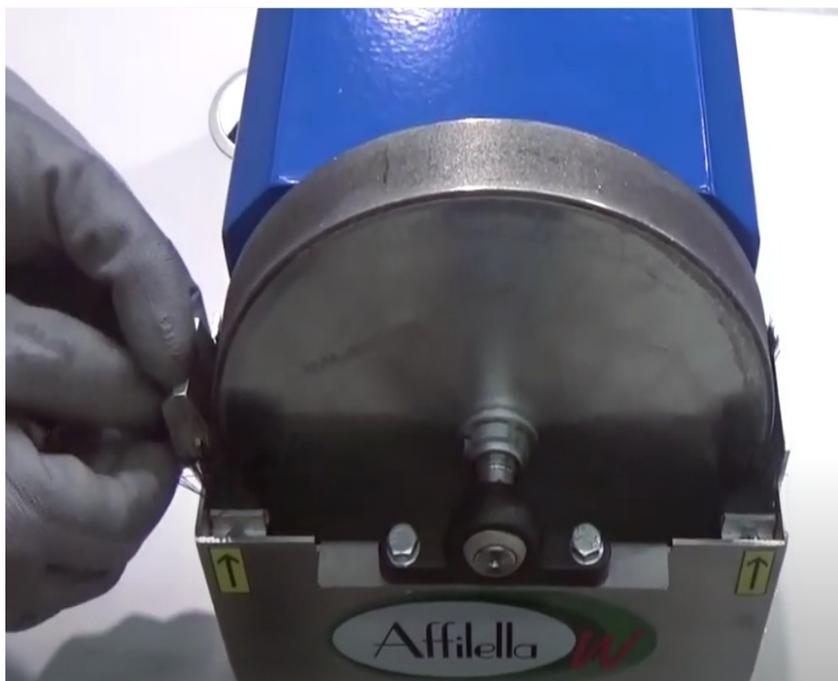
# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

## CH. 2 AFFÛTAGE DES COUTEAUX DE CUISINE (ANGLE $15^{\circ} + 15^{\circ}$ )

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



Placer les 2 cales  
d'appui de 15° sur le  
carter qui recouvre la  
meule, une à droite et  
une sur le côté gauche  
de la meule.



Tourner l'interrupteur  
sur 1, placer la lame du  
couteau sur la cale  
d'appui gauche de 15°  
jusqu'à qu'elle touche la  
meule et passer la lame  
au maximum 4 ou 5  
fois.

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



Tourner l'interrupteur sur 2, placer la lame du couteau sur la cale d'appui de droit à 15° jusqu'à qu'elle touche la meule et passer la lame au maximum 4 ou 5 fois.

# Affilella Wet

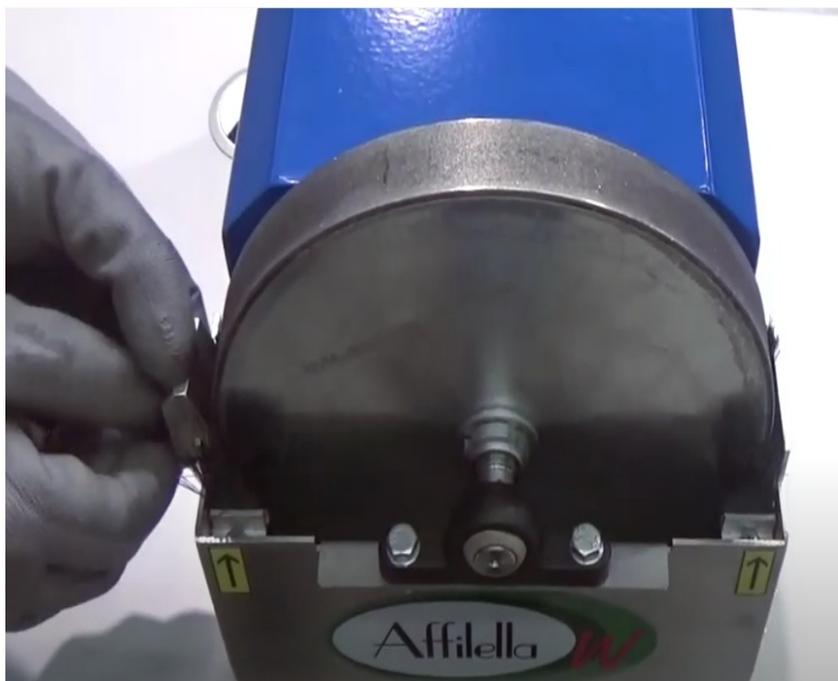
L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

## CH. 3

# AFFÛTAGE DES CISEAUX (ANGLE 50°)

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



Placer la cale d'appui de 50° sur le carter qui recouvre la meule, sur le côté gauche de la meule.



Tourner l'interrupteur sur 1, placer la lame des ciseaux contre la cale d'appui incliné à 50° jusqu'à qu'elle touche la meule et passer chaque lame au maximum 1 ou 2 fois.

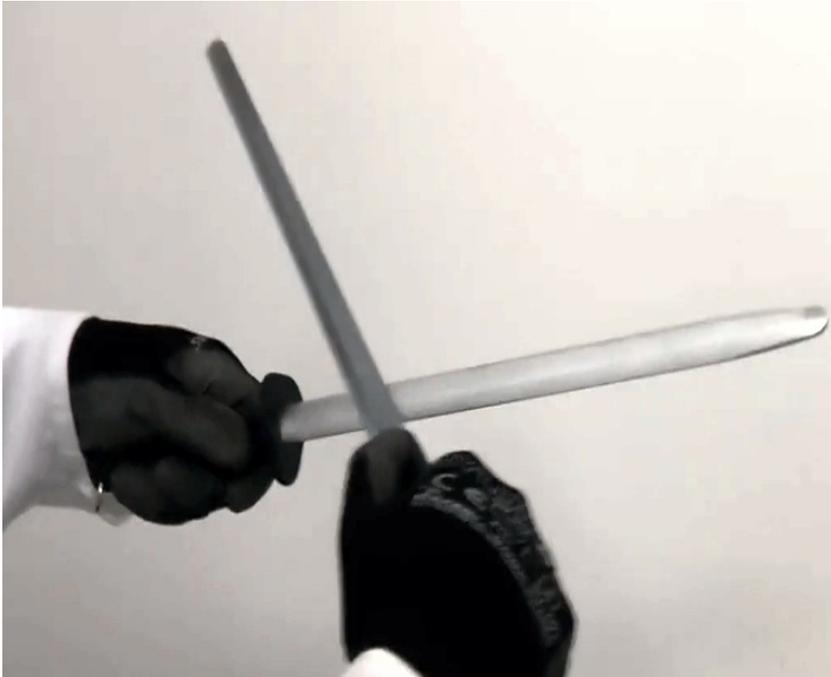
# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

## CH. 4 ÉBAVURAGE

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



Ébavurage des couteaux  
de cuisine avec le fusil  
spécifique.



Ébavurage de couteaux  
de cuisine avec  
ébavureur manuel.

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

## CH. 5 MAINTENANCE

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE



Il est recommandé de  
vider l'eau à la fin du  
cycle de travail.

# Affilella Wet

L'AFFUTEUSE A EAU PROFESSIONNELLE,  
RAPIDE, FACILE A UTILISER ET TRES  
POLYVALENTE

[www.affilella.fr](http://www.affilella.fr)



AFFILELLA by MVM

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



+39 0522 632 266



[info@affilella.com](mailto:info@affilella.com)

