



Affilatrice professionale ad acqua per coltelli da cucina e forbici

AFFÛTEUSE À EAU PROFESSIONELLE POUR COUTEAUX ET CISEAUX
AFILADORA PROFESIONAL AL AGUA PARA CUCHILLOS Y TIJERAS



AFFILELLA WET è un'affilatrice professionale ad acqua, veloce, facile da utilizzare e molto versatile: infatti in pochi secondi si possono affilare tutti i tipi di coltelli e forbici (senza denti).

Ha un corpo in acciaio contenente l'impianto elettrico e una vaschetta frontale in acciaio inossidabile per l'acqua, all'interno della quale è alloggiata la mola in CBN (materiale super-abrasivo che consente ottime finiture in poche passate); Il corpo della mola è costruito in Alluminio e rivestito in CBN che, associato alla bassa velocità di rotazione della mola e al raffreddamento a bagno d'acqua, rende Affilella Wet unica nel suo genere e garantisce il mantenimento delle caratteristiche meccaniche della lama;

L'acqua permette di mantenere pulita la superficie della mola dai residui di metallo prodotti durante l'affilatura, previene il surriscaldamento ed evita la produzione di scintille;

Gli appositi tasselli angolari, (intercambiabili e personalizzabili) sono posti ai lati della mola in CBN, e servono da supporto per ottenere l'angolo di affilatura desiderato. Tutti i componenti a contatto con la lama e con l'acqua sono realizzati in acciaio inossidabile condizione necessaria per il settore alimentare.



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. Elle 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 es una afiladora profesional al agua, rápida, fácil de usar y muy versátil: en pocos segundos puede afilar todo tipo de cuchillos (de cocina, de sastrer, de carnicería, etc....) y tijeras de todos los tipos. Affilella Wet está compuesta de un cuerpo de acero, en el cual está instalado el equipo eléctrico y un recipiente frontal de acero inoxidable donde se aloja la muela de CBN (material super-abrasivo para obtener un acabado óptimo en pocas pasadas).

El cuerpo de la muela está fabricado en Aluminio y está revestido de CBN que, asociado a la baja velocidad de rotación de la muela y a la refrigeración con baño de agua, permite que Affilella Wet sea única en su género y garantiza que se mantengan inalteradas las características mecánicas del filo de corte. El agua permite mantener limpia la superficie de la muela de los residuos de metal que se producen durante el afilado, no la recalienta y evita que se produzcan chispas. Las plantillas para el afilado de diferentes ángulos de corte son intercambiables y se pueden personalizar, están colocadas a los lados de la muela de CBN, y sirven como soporte para conseguir el ángulo de corte que se desea. Todos los componentes en contacto con el filo de corte y con el agua están fabricados en acero inoxidable, condición que es necesaria para el sector alimentario.

Potenza motore	Puissance moteur	Potencia del motor	0.06 kW
Tensione	Tension	Tensión	220V
Diametro mola CBN	Diamètre meule CBN pour couteaux	Diámetro de la muela de CBN	Ø 200
Angolo filo coltelli	Angle du tranchant du couteaux	Ángulo del filo del cuchillo	15° ÷ 15°
Angolo filo forbici	Angle du tranchant du ciseaux	Ángulo del filo de la tijera	50°
Peso	Poids	Peso	15 Kg
Dimensioni	Dimensions	Dimensiones	350x235x235



AFFILELLA E' UN PRODOTTO
MVM srl
 VIA DEL PROGRESSO, 14
 42015 CORREGGIO (RE) ITALY
 P.I. 01858720350
 TEL. +39.0522.632266
 FAX. +39 0522.642011

