

AFILADORAS

MAQUINARIA

CUCHILLERÍA

TIJERAS

TABLAS CORTE

COCINA

HIGIENE

Las máquinas afiladoras profesionales Fazzini-Afinor han sido creadas para resolver de un modo sencillo, seguro y eficaz el afilado de cuchillos, machetes, tijeras y demás utensilios de corte.

- SENCILLAS: Cualquier persona, con una mínima formación, es capaz de obtener un afilado perfecto.
- SEGURAS: Cumplen con todas las normativas europeas CE en materia de seguridad.
- EFICACES: La sencillez y rapidez de la máquina afiladora, proporciona un afilado limpio y continuo, manteniendo siempre un filo suave. El desgaste de los cuchillos es mucho menor que con los sistemas tradicionales de afilado.

AFILADORA KS-10

Características

KS-10

ASPIRADOR

Potencia del motor:	0,37 kW	1,3 kW
Voltaje de alimentación:	220 V II 50 Hz	220 V II 50 Hz
Diámetro Muelas cuchillos:	Ø 80 mm	---
Diámetro Muela tijeras:	Ø 70 mm	---
Ángulo Afilado Cuchillos:	30°	---
Ángulo Afilado Tijeras:	45°	---
Peso:	35 Kgs	6,5 Kgs
Dimensiones (AxLxH) mm:	350x300x320	Depósito 20 litros

- Base de acero, tratado con pintura fosfatante, y carcasa de aluminio.
- 4 ejes horizontales en acero C40 apoyados sobre rodamientos autolubricados.
- 2 muelas helicoidales, de alta velocidad, diamantadas formando un ángulo constante.



Detalle de la tercera muela para el afilado de tijeras.



MODELO PATENTADO



Opcional: mesa de trabajo en acero galvanizado y con un sistema de aspiración integrado bajo la misma.

La mesa de trabajo, de 45x65x85 cms, puede soportar hasta 100 kg y dispone de tacos de goma antideslizantes