

AFILADORAS

MAQUINARIA

CUCHILLERÍA

TIJERAS

TABLAS CORTE

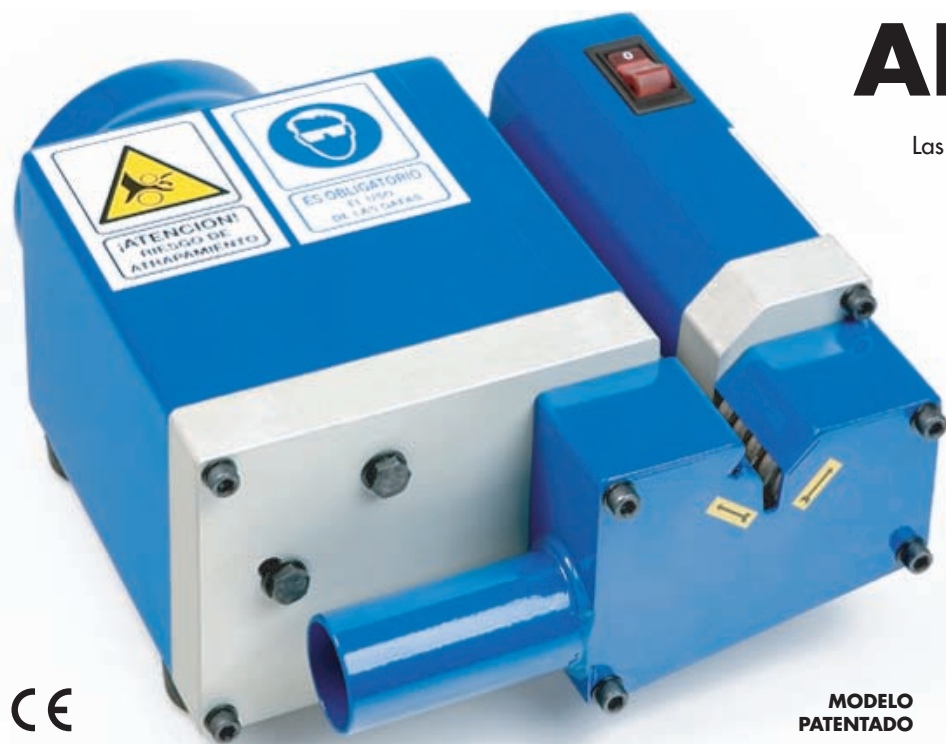
COCINA

HIGIENE

AFILADORAS KS-5 y K-5

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.



CE

MODELO
PATENTADO

Las afiladoras profesionales KS-5 y K-5 están construidas sobre una base de acero esmaltado con pintura fosfatante que aloja todos los componentes eléctricos. Sobre ésta se instala una cubierta metálica cerrada anteriormente con un panel en aluminio anticorrosivo y en cuyo interior se ubican los 3 ejes horizontales de acero C40 apoyados sobre sendos rodamientos autolubricados. Sobre dos de los ejes están alodas las muelas helicoidales de alta velocidad con el recubrimiento CBN para el afilado de cuchillos. Estas dos muelas se complementan y forman un ángulo constante, lo que permite el funcionamiento "en seco". Para el afilado de tijeras se puede utilizar el lado izquierdo de la muela. Opcionalmente, puede suministrarse una mesa de acero con sistema de aspiración de partículas.

Características	KS-5	K-5
Afilado de Cuchillos:	SI	SI
Afilado de Tijeras:	SI	NO
Potencia del motor:	0,09 kW	0,09 kW
Voltaje:	220 V II 50 Hz	220 V II 50 Hz
Diámetro Muelas:	Ø 60 mm	Ø 60 mm
Ángulo Cuchillos:	27°	27°
Ángulo Tijeras:	80°	- - -
Peso:	11,5 Kgs	11 Kgs
Dimensiones (AxLxH):	250x310x140	240x310x140



Afilado de
Tijeras (sólo KS-5)



Opcional:
Soporte con
sistema de
aspiración.



Afilado de Cuchillos
(para ámbos
modelos)