

AFILADORAS

MAQUINARIA

CUCHILLERÍA

TIJERAS

TABLAS CORTE

COCINA

HIGIENE

Operación de pulido y eliminación de eventuales rebabas



Operación de afilado en húmedo



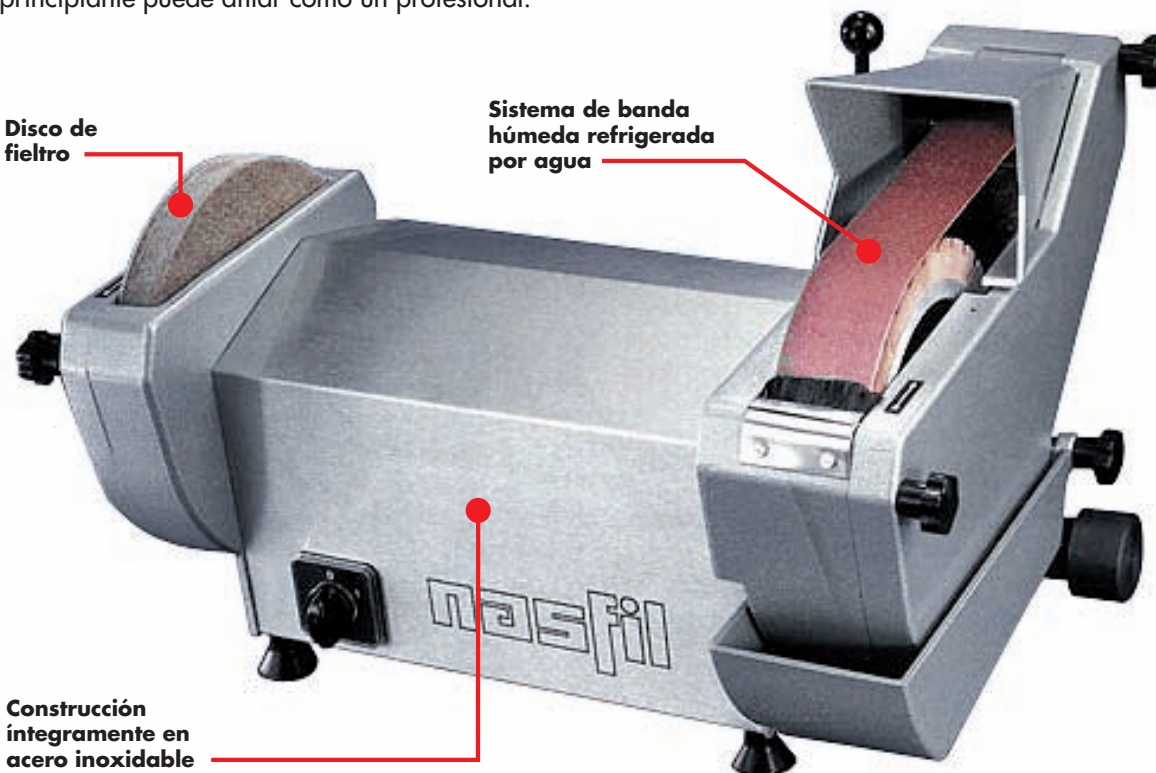
AFILADORA NASFIL (inox)

La afiladora profesional Nasfil se caracteriza por su sencillez de uso, su construcción íntegramente en acero inoxidable y su afilado refrigerado por banda húmeda. Durante el proceso de afilado y gracias al sistema de refrigeración por agua (banda de lija húmeda), el cuchillo no se recalienta, conservando el temple original y alargando así, considerablemente, la vida útil del mismo. La banda húmeda evita, también, la dispersión en el aire de las partículas metálicas erosionadas. La construcción en acero inoxidable hace de la afiladora profesional Nasfil, la máquina idónea para ambientes corrosivos o con un elevado nivel de humedad. Puede afilar todo tipo de cuchillos, machetes, tijeras y demás utensilios de corte. Hasta un principiante puede afilar como un profesional.

**SOLICITE
INFORMACIÓN
SIN COMPROMISO**

Disco de fieltro

Sistema de banda húmeda refrigerada por agua



CE

Características afiladora Nasfil

Motor: 0,38 CV (0,28 kW) - 220 V II a 50 Hz ó 380 V III a 50 Hz
Dimensiones y Peso: 544 mm largo x 393 mm ancho x 353 mm alto - 21 kgs

Construcción íntegramente en acero inoxidable