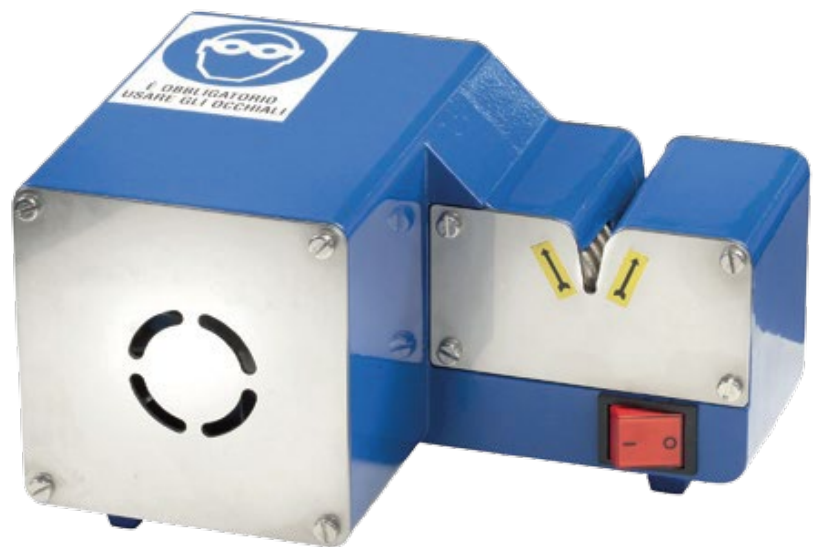


Afiladora Profesional Industrial

AF2



- Ideales para baja/mediana producción
- Apta para cuchillos
- Aluminio fundido y acero inoxidable
- Ruedas helicoidales de acero C40 con CBN
- Procesamiento en seco
- Robustez y minimización de vibraciones

Diseño óptimo

Las afiladoras profesionales se han creado con el objetivo de resolver de una manera sencilla, segura y eficaz el problema de afilar cuchillos y tijeras. Sencilla porque cualquier persona, incluso sin experiencia, puede obtener un afilado perfecto. Segura porque están fabricadas en conformidad con normas CE. Eficaz porque el usuario puede afilar de forma independiente y rápida sus cuchillas para mantenerlas en un nivel máximo de eficiencia.

Usos y aplicaciones

El modelo AF2 se recomienda para volúmenes medios/bajos de actividad. Son equipos robustos que minimizan las vibraciones, y ofrecen procesamiento en seco sin problema de sobrecalentamiento. Están disponibles en diferentes versiones para satisfacer todas las necesidades: carnicerías, delicaterías, pescaderías, restaurantes, cantinas y clubes.

Construcción

Cuenta con estructura en aluminio fundido pintado y acero inoxidable. ruedas equilibradas y fijas con disco retráctil (acero C40 recubiertas con C.B.N.), y larga vida útil de las muelas y minimización de costos.



Características técnicas

AF2



CE PATENTE INTERNACIONAL
INTERNATIONAL PATENT

Afilado de cuchillos	SI
Afilado de tijeras	NO
Potencia del motor	0,146 Kw
Tensión y frecuencia	220-240 V / 50 Hz
Dimension de la rueda	D 50 mm
Ángulo de filo de cuchillos	27°
Ángulo de filo de tijeras	-
Dimensiones	220 x 160 x 125 h mm
Peso	5,6 kgs
Accesorios / Opcionales	-

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.