



ELITE modelo AC

Afiladora industrial de cuchillos y tijeras

Con un manejo extremadamente sencillo permite afilar los cuchillos, tijeras y otras herramientas de corta manual con un ángulo de corte de 6° a 50°, ya sea con el filo a la izquierda, derecha o a ambos lados.



Flexibilidad en el afilado de cuchillos.

- Uso sencillo y ágil.
- Ángulo de afilado de 6° a 50°
- Múltiples aplicaciones.



RAYMAN GRO
UP
ALIANZA DE BUENA MADERA

AFILAmag AC

Nueva tecnología que se adapta a sus necesidades

La afiladora flexible para alimentación, charcutería, procesamiento de vegetales, pescado y caza – para los que aprecian un perfecto afilado.

La AFILAmag AC es un nuevo desarrollo que ofrece un amplia gama de aplicaciones.



Permite un perfecto afilado de los cuchillos de manera ágil. Además permite adaptar el ángulo de afilado de manera rápida e infinita de 6° a 50° según las necesidades de cada usuario.



Utilice el disco de pulido para un toque final al filo del cuchillo

La vida de servicio de su cuchillos se prolongará de forma substancial si se realiza un acabado correcto durante el proceso de afilado.

El sistema de aspiración permite al operario un afilado sin polvo, lo cual cumple los requerimientos en cuanto a higiene se refiere. Todo lo que se necesita es conectar su aspiración a la AFILAmag.



La AFILAmag AC es una afiladora compacta de tan sólo 12 Kg. Y se puede utilizar en cualquier lugar sin necesidad de ser fijada.

La AFILAmag AC es una afiladora de alta calidad, segura y de fácil manejo.

Datos técnicos:

Peso: 12 Kg.

Voltaje 230 V.

Dimensiones: 260 x 300 x 360 mm.



AFILAmag AC



Instrucciones para el afilado

Antes de realizar el proceso de afilado es importante limpiar los cuchillos, asimismo una vez terminado el proceso también se recomienda la limpieza y desinfección de los cuchillos.



1. Ajustar el ángulo de corte deseado.
2. Situar el filo en la guía tan cerca como nos sea posible y nos permitir su manipulación (la guía es magnética).
3. Mantener el dorso del cuchillo en posición horizontal.
4. Presionar ligeramente el cuchillo hacia abajo a lo largo de la muela abrasiva de manera uniforme.
5. Para realizar el afilado de la parte curva del cuchillo, deslizar hacia fuera siguiendo el contorno del mismo.
6. Quitar la punta del cuchillo del abrasivo horizontalmente sin aplicar ningún tipo de presión.
7. Este ciclo debemos repetirlo dos o tres veces hasta que el cuchillo esté totalmente afilado. Afilan ambos lados del cuchillo de manera similar.



Pulido:

8. Antes de la primera utilización aplicar una fina capa de pasta para el pulido en el disco, ir repitiendo este ciclo de manera periódica.

Atención:

Mantener siempre el cuchillo plano respecto al disco de pulido. El filo del cuchillo se debe dirigir en la dirección de la flecha.

9. Fijar el cuchillo plano en el centro del disco de pulido, pulir ambas caras alternadamente dos o tres veces.

Pulir el filo de manera suave, no debemos perder la estructura del corte.





AFILAmag AC

Ajuste del ángulo de afilado



Aflojar el tornillo junto a la escala del ángulo.



Ajustar el ángulo deseado



Presionar el tornillo de la escala de ángulos.

ATENCIÓN

Usar el disco y la pasta original para garantizar la mejor calidad.

Si se aplica excesiva presión al filo del cuchillo, este llegará a ponerse al rojo vivo y quedará templado.

No tocar la muela abrasiva mientras esta gira.

Limpieza: utilizar aceite anti-humedad en pulverizador en la parte exterior secándolo con un paño seco. **Nunca utilizar jabón o pulverizadores con agua.**

Importante: trabajar en una habitación seca con poco nivel de humedad.



RAYMAN GRO UP
ALIANZA DE BUENA MADERA

AFILAmag AC

Ángulos de afilado recomendados:

Cuchillos para pan:	24°
Pescado y aves:	24° – 28°
Fileteado:	24° – 26°
Carne cerdo y ternera:	30° – 34°
Deshuesado:	32° – 38°
Cuchillo de mesa:	40° – 48°
Tijeras:	45°

Hemos ampliado el rango de afilado con los nuevos modelo de afiladoras de cuchillos y tijeras Elite AC, permitiendo afilar una mayor gamma de utensilios con su ángulo ajustable de 6° a 50°.

Estos son valores orientativos, el ángulo puede seleccionarse de acuerdo a la calidad del cuchillo y a las preferencias del usuario.

SEGURIDAD:

- Fácil y segura.
- Sin riesgo.
- No requiere personal cualificado.

RÁPIDA:

- Afilado en un instante.
- Aprendizaje de uso en muy poco tiempo.
- No precisa de ajuste o rectificado del abrasivo.
- Ajuste del ángulo de 6° a 50°.

LIMPIA:

- Las partículas de polvo que se generan, las absorbe la aspiración.
- No es necesaria la utilización de mascarar de protección.
- Fácil de limpiar: la cubierta de protección se puede quitar sin necesidad de herramientas.

RECORTE COSTES:

- Nos permite la reducción de costes de afilado de los cuchillos.
- Aumenta la vida de los cuchillos gracias a la poca cantidad de material que tenemos que rectificar.
- La máquina se puede situar en cualquier lugar sin necesidad de ser fijada.
- Minimiza el tiempo de afilado.