



Affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici

SHARPENER FOR KITCHEN KNIVES AND SCISSORS
包丁・ハサミ研ぎ器



AFFILELLA JUNIOR è un'affilatrice professionale per coltelli da cucina e forbici, veloce, facile da utilizzare e molto versatile. Infatti in pochi secondi è in grado di affilare tutti i tipi di coltelli (non dentati) e forbici.

AFFILELLA JUNIOR è composta da un corpo in acciaio verniciato, all'interno del quale è installato l'impianto elettrico, e da una struttura frontale in acciaio inox all'interno della quale è alloggiata la mola CBN (Borazone).

Il corpo della mola è costruito in acciaio C40 e rivestito con CBN (nitruro di boro cubico, materiale super-abrasivo che consente ottime finiture, affilatura in poche passate e non scalda il filo tagliente).

AFFILELLA JUNIOR è stata progettata per potere affilare tutti i tipi di coltelli e forbici con una sola **mola Borazon**: essendo dotata di interruttore per l'inversione della rotazione della mola, può infatti affilare sia i coltelli con doppio bisello che entrambe le lame delle forbici.

Gli appositi **tasselli angolari**, intercambiabili, personalizzabili e posti ai lati della mola CBN, servono da supporto per ottenere l'angolo di affilatura desiderato.



AFFILELLA JUNIOR is a professional sharpener for kitchen knives and scissors, easy and fast to use and very versatile. In fact, in a few seconds, you can sharpen all types of toothless knives and scissors.

AFFILELLA JUNIOR is made up of a main **steel housing** into which all the electrical system is installed and a stainless steel frontal structure within which the grinding wheel is housed.

The grinding wheel is made of C40 steel coated in CBN (cubic boron nitride, a super-abrasive material that ensures fast high quality sharpening without generating heat on the cutting edge).

AFFILELLA JUNIOR is designed for the sharpening of all types of knives and scissors using a single **Borazon grinding wheel**. It features a simple switch to reverse the grinding wheel rotation, thereby affording the sharpening of knives with double bevels and both blades of scissors.

The **bevel angle rest pieces** are interchangeable to offer varying sharpening angles.



AFFILELLA JUNIOR は、包丁やはさみ用のプロ仕様の研ぎ器で、簡単かつ迅速に使用でき、非常に多用途です。実際、数秒で、あらゆる種類の歯のないナイフやハサミを研ぐことができます。

AFFILELLA JUNIORは、すべての電気系統が設置されたメイン・スチール・ハウジングと、研削砥石が収納されたステンレス・スチール製の前面構造で構成されています。

砥石は、CBN (立方晶窒化ホウ素、刃先に熱を発生させることなく高速で高品質な研ぎ上がりを実現する超砥粒) でコーティングされたC40鋼製です。

AFFILELLA JUNIOR (アフィレラ・ジュニア) は、**Borazon**の砥石を使用した、あらゆる種類のナイフやハサミの研ぎ用に設計されています。シンプルなスイッチで砥石を逆回転させることができるため、両刃のナイフやハサミの両刃を研ぐことができます。

ベベルアングルレストピースは 交換可能で、様々な研ぎ角度を提供します。

| | | | |
|----------------------|-----------------------|------------|----------------|
| Potenza motore | Motor power | モーター出力 | 0.18 kW |
| Tensione | Voltage | 電圧 | 220V |
| Diametro mola CBN | Diameter of CBN wheel | CBNホイールの直径 | ∅ 150 mm |
| Angolo filo coltelli | Knife bevel angles | ナイフの開先角度 | 15° + 15° |
| Angolo filo forbici | Scissor bevel angle | シザーベベル角度 | 50° |
| Peso | Weight | 重量 | 13.5 Kg |
| Dimensioni | Dimensions | 寸法 | 320x230x210 mm |



AFFILELLA by MVM srl
VIA DEL PROGRESSO, 14
42015 CORREGGIO (RE) ITALY
P.I. 01858720350
TEL. +39.0522.632266
FAX. +39 0522.642011



WWW.AFFILELLA.COM
info@affilella.com
WWW.MVMSRL.IT
mvmsrl@mvmsrl.it

