



ELITE AC

Afiladora de cuchillos de
precisión para profesionales

Ajuste rápido y ágil del
ángulo de afilado desde 6°
hasta 50°.

ELITE AC

AFILADORA DE CUCHILLOS Y TIJERAS PARA PROFESIONALES



La ELITE AC es nuestro equipo profesional para el afilado de cuchillos y tijeras.

Su flexibilidad en el uso la hace apta tanto para alimentación, charcutería, procesamiento de vegetales, pescado y para aquellos operarios que aprecian un perfecto afilado.

Permite un óptimo afilado de los cuchillos de manera ágil, gracias a su fácil uso y a la posibilidad de adaptar el ángulo de afilado de manera rápida desde los 6° hasta los 50°, según las necesidades de cada usuario.

La afiladora está provista de un disco de pulido que facilita un toque final al filo del cuchillo.

La Elite AC se trata de una máquina compacta de tan sólo 12 kg., que puede ser utilizada en cualquier superficie sin necesidad de ser fijada.

En resumidas palabras, es nuestra apuesta segura para un afilado de alta calidad, seguro y sin complicaciones.



ELITE 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.

Afilado:



1. Ajustar el ángulo de corte deseado.
2. Situar el filo en la guía tan cerca como nos sea posible y nos permita 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. Afilar 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.



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.**



ELITE 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.

RÁPIDEZ:

- 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°.

LIMPIEZA:

- 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 DE 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.



Características técnicas

Voltaje de funcionamiento	220 V. Monofase
Ángulo de afilado	Ajustable de 6º a 50º.
Muela de acabado	En el segundo cabezal, para obtener un filo de corte pulido.
Medidas netas	260 x 300 x 360 mm
Peso neto	12 kg.

Ventajas principales

La ELITE AC está concebida para el afilado industrial de cuchillos y tijeras, con acabado profesional.

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

Sujeto a posibles modificaciones de construcción según el avance tecnológico.

ELITE Corte y Afilado, S.C.P.

Joan Oró, 27

E-08635 St. Esteve Sesrovires

Barcelona - España

Telf. +34 932 935 178

www.elite.es - info@elite.es