

ELITE AC

Afiladora de cuchillos de precisión para profesionales.

Extremadamente fácil de operar, permite afilar cuchillos, tijeras y otras herramientas manuales en un ángulo de corte de 6 ° a 50 °, ya sea con el filo a la izquierda, a la derecha o a ambos lados.



ELITE AC es nuestra máquina profesional para afilar cuchillos y tijeras.

Su uso flexible lo hace adecuado para el procesamiento de alimentos, fiambres, verduras y pescado y para aquellos operadores que aprecian el perfecto afilado de sus herramientas.

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

El afilador está equipado con un disco de pulido que proporciona un toque final al filo del cuchillo.

La Elite AC es una máquina compacta de tan solo 12 kg, que se puede utilizar en cualquier superficie sin necesidad de ser fijada.

En resumen, es nuestra apuesta segura por un afilado de alta calidad, seguro y sin problemas.

INSTRUCCIONES PARA EL AFILADO

Antes de realizar el proceso de afilado es importante limpiar los cuchillos, además una vez finalizado el proceso se recomienda limpiar y desinfectar los cuchillos.



OPERACIÓN DE AFILADO

1. Ajuste el ángulo de corte deseado.
2. Coloque el borde de corte en la guía lo más cerca posible y deje que se deslice (la guía de la cuchilla es magnética).
3. Alinee el cuchillo horizontalmente.
4. Presione ligeramente el cuchillo hacia abajo y, simultáneamente, muévala a lo largo de la muela.
5. Para afilar la parte curva del cuchillo, deslícelo hacia afuera siguiendo el contorno del cuchillo.
6. Retire la punta de la cuchilla del abrasivo horizontalmente sin aplicar presión.
7. Repita este ciclo dos o tres veces hasta que el cuchillo esté completamente afilado. Afile ambos lados del cuchillo de manera similar.



OPERACIÓN DE PULIDO

8. Antes del primer uso, aplique una fina capa de pasta de pulir sobre el disco, repitiendo este ciclo periódicamente.
Coloque siempre el borde de la hoja en la dirección de la flecha.



ADVERTENCIA

Mantenga siempre la cuchilla plana contra el disco de pulido. El borde del cuchillo debe dirigirse en la dirección de la flecha.

9. Fije la cuchilla plana en el centro del disco de pulido, pula ambos lados alternativamente dos o tres veces.

Pula el borde suavemente, no pierda la estructura del corte.



AJUSTE DEL ÁNGULO DE AFILADO

1. Afloje el tornillo en la escala de ángulo.



2. Ajuste el ángulo requerido. Vuelva a apretar el tornillo.

3. Vuelva a apretar el tornillo en la escala de ángulo.

ADVERTENCIA

- La máquina solo debe utilizarse para cuchillos para carne, cuchillos de cocina, etc. sin ranuras.
- Nunca afile sierras, cuchillas ranuradoras, etc.
- Utilice únicamente la muela de pulido y el compuesto de esmerilado originales, de lo contrario no se podrá garantizar la calidad.
- No aplique demasiada presión al empujar la cuchilla sobre la muela. Si se aplica demasiada presión sobre la muela, la cuchilla puede recocerse.
- No introduzca la mano en la muela giratoria para pulir o rectificar.

ELITE AC

Ángulos de afilado recomendados

Cuchillos de pan:	24°
Pescado y aves:	24° - 28°
Fileteado:	24° - 26°
Cerdo y cordero:	30° - 34°
Deshuesado:	32° - 38°
Cuchillos de mesa:	40° - 48°
Tijeras:	45°

ESPECIFICACIONES

Características técnicas

Voltaje de conexión	220 1Ph
Ángulo de afilado	Ajustable de 6° to 50°.
Muela de pulido	En el segundo cabezal, para obtener un filo de corte pulido

Versiones disponibles

Modelo	Medidas	Peso
AC	260 x 300 x 360 mm.	12 Kg.

Accesorios Opcionales

- Juego de 2 muelas abrasivas
- Muela de pulido fino
- Pasta de pulir

DESTACADOS

- Diseñado para el afilado industrial de cuchillos y tijeras, con acabado profesional.
- La operación extremadamente simple permite afilar cuchillos, tijeras y otras herramientas de corte manuales en un ángulo de 6 ° a 50 °, ya sea con el filo de corte a la izquierda, a la derecha o a ambos lados.

Nos reservamos el derecho a realizar cambios de diseño en interés del progreso técnico.
