

## ELITE AC mini

Afiladora de cuchillos económica de fácil uso y mantenimiento.

Esta máquina equipa dos muelas abrasivas ya orientadas para obtener un ángulo de corte correcto. Fabricado en acero inoxidable y aluminio anodizado.



La afiladora de cuchillos rápida, precisa y económica.

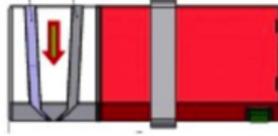
El modelo ELITE AFILAmag AC mini está destinado a afiladores de cuchillos o pequeños centros de producción de carne que requieran un afilado de alta precisión en su uso diario.

No es necesario saber afilar para obtener un resultado perfecto, ya que la máquina incorpora un sistema de autocentrado de la cuchilla.

La muela de afilado de cuchillos permite obtener el mínimo de rebabas y una larga duración.

También incluye un asa central para facilitar su transporte, pensada para afiladores itinerantes.

## Como afilar un cuchillo con la Elite AC mini



Sostenga el cuchillo por el mango e inserte el borde afilado en la guía, deslice en la dirección que indica la flecha todo el borde hasta el final.

Alternativamente, use las dos ranuras para eliminar las rebabas que aparecen. Proteja la máquina de la humedad y la suciedad.

Los mejores resultados se obtienen en cuchillos con bordes rectos sin refrigeración con agua ni dentados.

### Accesorios Opcionales

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

# ESPECIFICACIONES

## Características técnicas

<b>Voltaje de conexión</b>	220 1Ph
<b>Ángulo de afilado</b>	Fijo a 30°

## Available versions

<b>Modelo</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Peso</b>
AC	260 x 300 x 360 mm.	12 Kg.

## DESTACADOS

- Máquina fabricada en aluminio anodizado y acero inoxidable, de larga duración y fácil limpieza.
- Los cuchillos se pueden afilar con doble bisel a 30° o con un solo bisel a 30°.
- Muelas abrasivas muy duraderas y económicas.
- Excelente calidad de afilado sin sobrecalentamiento del filo.

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

---