

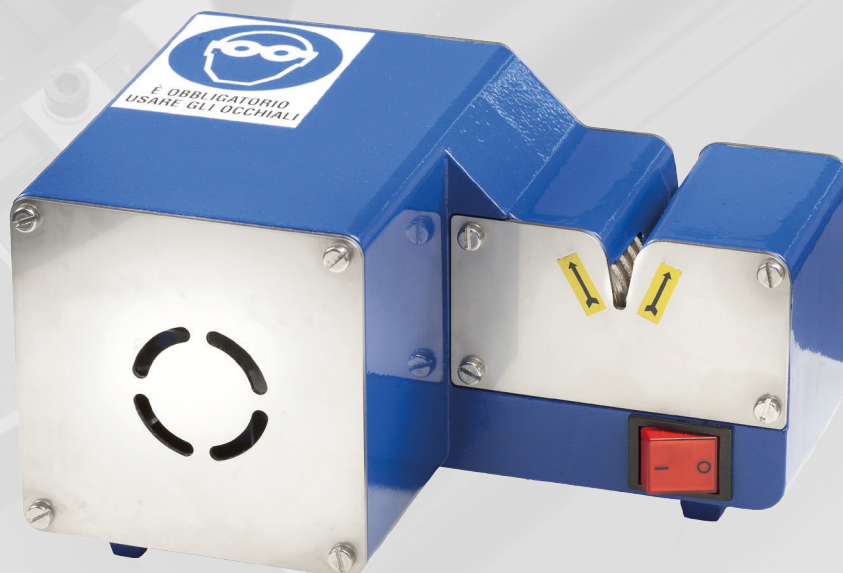
MICRA K2



AFFILATRICE PROFESSIONALE PER COLTELLI
PROFESSIONAL SHARPENING MACHINE FOR KNIVES



T E C H N O L O G Y



LE MACCHINE AFFILATRICI PROFESSIONALI FAZZINI SONO STATE CREATE CON L'OBIETTIVO DI RISOLVERE IN MODO SEMPLICE, SICURO ED EFFICACE IL PROBLEMA DELL'AFFILATURA DI COLTELLI E FORBICI.

FAZZINI PROFESSIONAL SHARPENING MACHINES HAVE BEEN IN ORDER TO SIMPLY, SAFELY AND EFFECTIVELY SOLVE THE PROBLEM OF SHARPENING KNIVES AND SCISSORS.

Semplici: perché qualsiasi persona anche senza esperienza è in grado di ottenere una perfetta affilatura.

Sicure: perché sono realizzate nel rispetto delle normative CE.

Efficaci: perché l'utilizzatore potrà autonomamente e rapidamente gestire le proprie lame che potranno sempre essere mantenute ai massimi livelli di efficienza.

Le **macchine affilatrici professionali Fazzini** sono disponibili in diverse versioni per soddisfare ogni esigenza: macellerie, salumerie, macelli, salumifici, pescherie, supermercati, ristoranti, mense, comunità, ferramenta, servizio affilatura ed industria.

Simple: since anyone can obtain a perfect sharpening even without any experience.

Safe: since they are constructed in conformity with the CE regulations.

Effective: since the user can quickly sharpen the blades thus guaranteeing their maximum efficiency thanks to the uniform cutting edge.

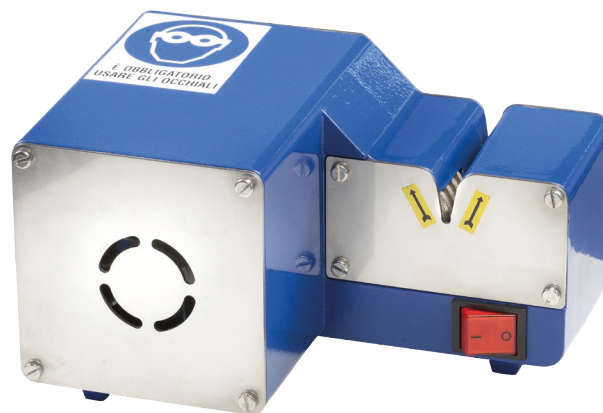
Fazzini professional sharpening machines are available in different models in order to meet all requirements: butchers, slaughter houses, fishmongers, supermarkets, restaurants, canteens, community, hardware shops, sharpening services and industry.

CE BREVETTO INTERNAZIONALE
INTERNATIONAL PATENT

MICRA K2

IL MODELLO MICRA K2 È CONSIGLIATA PER VOLUMI DI ATTIVITÀ MEDIO/BASSI. INDICATA PER MACELLERIE, SALUMERIE, PESCHERIE, RISTORANTI, MENSE, COMUNITÀ.

THE MODEL MICRA K2 IT IS RECOMMENDED FOR MEDIUM/LOW VOLUME OF ACTIVITY. SUITABLE FOR BUTCHERS, FISHMONGERS, RESTAURANTS, CANTEENS, COMMUNITY.



Struttura in alluminio pressofuso verniciato e acciaio inossidabile. Mole bilanciate e fissate con calettatore. Robustezza e riduzione al minimo delle vibrazioni.

Painted cast aluminium and stainless steel structure. Balanced grinding wheels fixed by a keyless locking devices. Robustness and minimisation of vibrations.



Mole a vite elicoidale in acciaio C40 rivestite in C.B.N.. Lavorazione a secco senza problema di surriscaldamento. Lunga durata delle mole e riduzione al minimo dei costi.

Worm wheels made of C40 steel C.B.N. coated. Dry operation without overheating problems. Long wheels life and minimisation of costs.



20 marzo 2017 / March 20th, 2017

Affilatura coltelli <i>Knives sharpening</i>	Si Yes	Angolo filo coltello <i>Knife edge angle</i>	27°
Potenza motore <i>Motor power</i>	0,146 Kw	Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	220 x 160 x 125 mm
Tensione e frequenza <i>Voltage and frequency</i>	230 Volt / 50 Hz	Peso <i>Weight</i>	5,6 Kg
Dimensione mole <i>Wheels dimensions</i>	D 50mm / W 30mm		