

FICHA TÉCNICA

Referência 1331970002

Designação AFIADOR FACAS ELECTRICO

AFIADOR DE FACAS

KNIFE SHARPENER

AIGUISEUR



Linha
EKS2P



ABS
PLASTIC

Referência	Medidas LxPxA (mm)	Ângulo de afiação	Cor	Temperatura	Material	Pack	EAN
1331970002	265 x 107 x 95mm	15°	VR/PR	-	ABS	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	5603700267749
20W	220V-240V	50HZ	3700rpm	-	-	1.09 KG	

ANOTAÇÕES

NOTES

REMARQUES

O afiador de facas elétrico, com potência de 20 W, alimentação 220-240 V / 50-60 Hz e velocidade de 3700 rpm, é indicado para afiação e manutenção de facas em cozinhas profissionais. O sistema de afiação em duas etapas, com afiação grossa e fina em diamante, permite recuperar e refinar o fio de corte de forma rápida, uniforme e consistente. O ângulo de afiação de 15° assegura elevada precisão, sendo adequado para facas de fio liso e serrilhado. A estrutura em ABS proporciona resistência ao uso intensivo, estabilidade e fácil limpeza. Com um peso de 1,09 kg, oferece um funcionamento seguro e eficiente.

This electric knife sharpener, with a power of 20 W, 220-240 V / 50-60 Hz power supply and a speed of 3700 rpm, is suitable for sharpening and maintaining knives in professional kitchens. The two-stage sharpening system, with coarse and fine diamond sharpening, allows for quick, uniform and consistent recovery and refinement of the cutting edge. The 15° sharpening angle ensures high precision, making it suitable for both smooth and serrated knives. The ABS structure provides resistance to heavy use, stability and easy cleaning. Weighing only 1.09 kg, it offers safe and efficient operation.

Cet affûteur électrique, d'une puissance de 20 W, fonctionnant sur une alimentation de 220-240 V / 50-60 Hz et atteignant une vitesse de 3 700 tr/min, est idéal pour l'affûtage et l'entretien des couteaux en cuisine professionnelle. Son système d'affûtage en deux étapes, combinant un affûtage grossier et fin au diamant, permet un affûtage rapide, uniforme et constant du tranchant. Son angle d'affûtage de 15° garantit une grande précision, le rendant compatible avec les lames lisses et dentelées. Sa structure en ABS lui confère une grande résistance à une utilisation intensive, une excellente stabilité et un nettoyage facile. Avec un poids de seulement 1,09 kg, il offre une utilisation sûre et efficace.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA
UTENSÍLIOS DE COZINHA
FACAS | CUTELOS | FUZIS

KITCHEN & BAKING
KITCHEN UTENSILS
KNIVES | CLEAVERS | SHARPENINGS

CUISINE ET PÂTISSERIE
USTENSILES DE CUISINE
COUTEAUX | COUPERETS | FUSILS