

COMPACT KP10i



AFFILATRICE PROFESSIONALE PER COLTELLI
PROFESSIONAL SHARPENING MACHINE FOR KNIVES



FAZZINI[®]

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

20 marzo 2017 / March 20th, 2017

COMPACT KP10i

IL MODELLO COMPACT KP10i È CONSIGLIATA PER VOLUMI DI ATTIVITÀ MEDIO/ALTI. INDICATA PER MACELLERIE, MACELLI, SALUMIFICI, PESCHERIE, SUPERMERCATI, RISTORANTI, MENSE, COMUNITÀ, FERRAMENTA, SERVIZIO AFFILATURA ED INDUSTRIA.

THE MODEL COMPACT KP10i IT IS RECOMMENDED FOR MEDIUM/HIGH VOLUME OF ACTIVITY. SUITABLE FOR BUTCHERS, SLAUGHTERHOUSES, FISHMONGERS, SUPERMARKETS, RESTAURANTS, CANTEENS, COMMUNITY, HARDWARE SHOPS, SHARPENING SERVICES AND INDUSTRY.



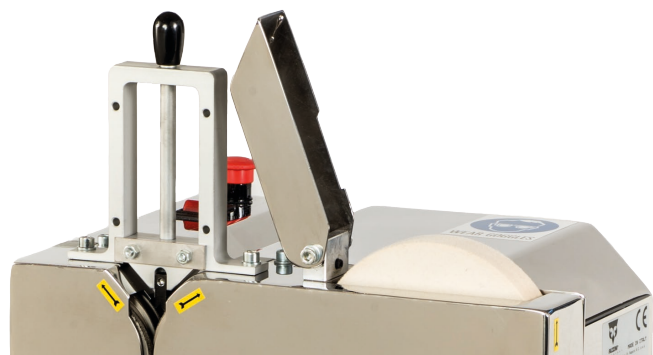
Struttura in alluminio e acciaio inossidabile. Mole per affilatura bilanciate e fissate con calettatore. Robustezza e riduzione al minimo delle vibrazioni.

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



Mola per lucidatura.

Polishing wheel.



RIGHT POSITION SYSTEM (R.P.S.)

Angolo di taglio simmetrico. Elevata qualità e miglior durata del taglio.

Symmetrical edge angle. High quality and improved cutting life.



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 <i>Yes</i>	Angolo filo coltello <i>Knife edge angle</i>	27°
Lucidatura coltelli <i>Knives polishing</i>	Si <i>Yes</i>	Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	400 x 380 x 270 mm
Potenza motore <i>Motor power</i>	0,37 Kw	Peso <i>Weight</i>	26 Kg
Tensione e frequenza <i>Voltage and frequency</i>	230 Volt / 50 Hz	Accessori / Optionals <i>Accessories / Optionals</i>	Right Position System (RPS) Acciaio Ceramizzato Ceramic coated sharpening steel Aspirapolveri Vacuum cleaner Banchetto porta macchina Machine bench
Dimensione mole <i>Knives wheels dimensions</i>	D 88mm / W 50mm		