



**FAZZINI®**

T E C H N O L O G Y

# AFFILATRICI

PROFESSIONALI

PER COLTELLI E FORBICI

*DAL 1988*

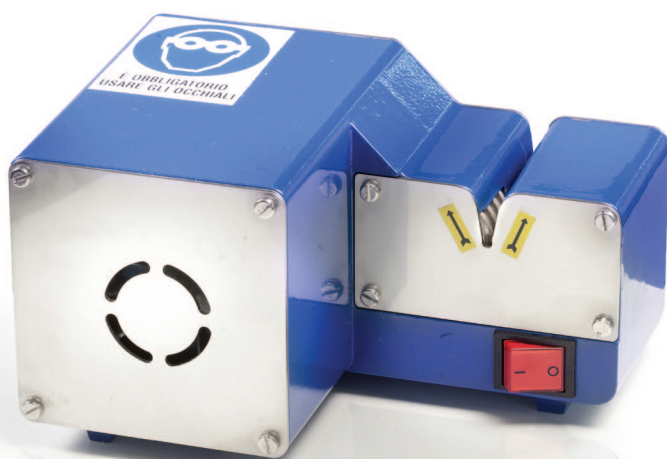


MADE IN ITALY





## Micra K2



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.

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

**Sicure:** perché sono realizzate nel rispetto delle normative.

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

Le mole sono in acciaio rivestite in C.B.N. (Nitruro di Boro Cubico), questa particolare composizione consente la lavorazione a secco senza problema di surriscaldamento. Le mole per l'affilatura dei coltelli sono a vite elicoidale, una contrapposta all'altra compenetranti e formano fra loro un angolo costante, permettendo di ottenere un'ottima affilatura semplicemente appoggiando la lama e facendola scorrere fra le due mole. La mola per l'affilatura delle forbici è cilindrica e grazie ad un riferimento si può procedere all'affilatura appoggiandovi la parte inferiore della lama e facendola scorrere.

Small, Compact e Professional possono montare un sistema di centraggio della lama del coltello (Right Position System - R.P.S.) che permette di tenere la lama perfettamente perpendicolare all'interasse delle mole migliorando ulteriormente la qualità dell'affilatura. La manutenzione è semplice e ridotta al minimo.

*Fazzini professional sharpening machines have been in order to simply, safely and effectively solve the problem of sharpening knives and scissors.*

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

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

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

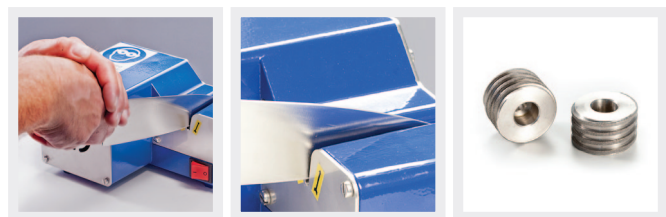
*The wheels are made of steel and are coated with CBN (Cubic Boron Nitride). This special composition allows dry operation without overheating problems. The two knife sharpening worm wheels are opposed, penetrate one into the other and form a constant angle thus allowing a perfect sharpening to be obtained just sliding the blade between the two wheels. The scissors sharpening wheel is cylindrical. Thanks to the limiting plate, the scissors can be sharpened by sliding the lower blade part on the wheel. Small, Compact e Professional can be provided by a system that allows to keep the blade of the knife in the right position during the sharpening operation (Right Position System - R.P.S.). Maintenance is very simple.*



**CE** BREVETTO INTERNAZIONALE  
INTERNATIONAL PATENT

**Novità 2012** - La "piccola professionale": consigliata per aziende con volume di attività medio/basso come ristoranti, pizzerie, piccole macellerie, salumerie, piccoli laboratori ed anche per gli hobbisti.

*New 2012 - This machine is suitable for restaurants, butcher's shops and groceries, small sharpening services and for hobby also.*



	Micra K2
Affilatura coltelli <i>Knives sharpening</i>	Si Yes
Affilatura forbici <i>Scissors sharpening</i>	No
Motore <i>Motor</i>	146/186 W
Tensione di alimentazione <i>Voltage/Hz</i>	230 V - 50/60 Hz
Diametro mole coltelli <i>Diameter of wheels of knives</i>	50 mm
Angolo filo coltello <i>Knife edge angle</i>	27°
Peso <i>Weight</i>	5,6 Kg
Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	220 x 160 x 125 mm

## Small



Small K5

Small KS5

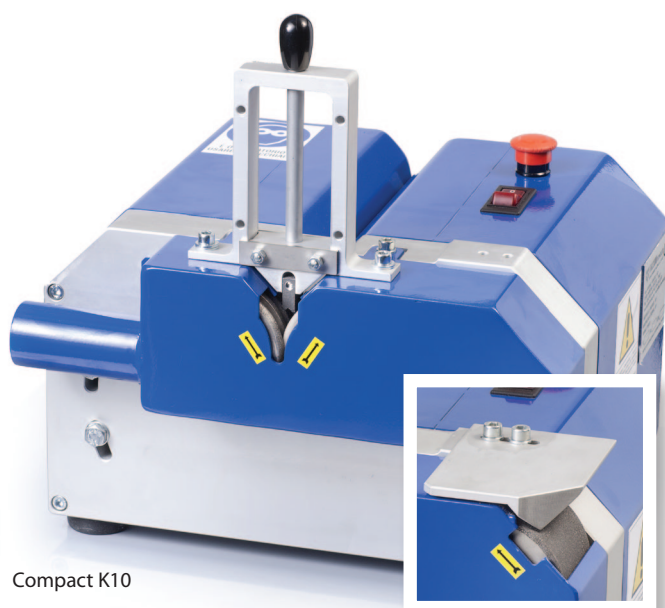
Progettata per lavorare con frequenza media: consigliata per aziende con volume di attività medio/basso come ristoranti, macellerie, salumerie, piccoli laboratori e piccole ferramenta.

*Planned for medium use: this machine is suitable for restaurants, butcher's shops, groceries, small sharpening services and small ironmongeries*



	Small K5	Small KS5
Affilatura coltelli <i>Knives sharpening</i>	Si Yes	Si Yes
Affilatura forbici <i>Scissors sharpening</i>	No	Si Yes
Motore <i>Motor</i>	0,09 Kw	0,09 Kw
Tensione di alimentazione <i>Voltage/Hz</i>	230 V monofase 50Hz	230 V monofase 50Hz
Diametro mole coltelli <i>Diameter of wheels of knives</i>	60 mm	60 mm
Angolo filo coltello <i>Knife edge angle</i>	27°	27°
Angolo filo forbice <i>Scissors edge angle</i>	-	80°
Peso <i>Weight</i>	11,5 Kg	11,5 Kg
Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	250 x 310 x 140 mm	250 x 310 x 140 mm

## Compact



Compact K10

Compact KS10

Progettata per lavorare con frequenza: consigliata per volumi di attività medio/alto come ristoranti medio/grandi, catering, comunità, macellerie, salumifici, industria alimentare, laboratori affilatura, ferramenta e industria.

*Planned for frequent use, this machine is suitable for medium/big restaurants, catering, butcher's shops, meat industry, sharpening services, ironmongeries and other hobby shops, industry*



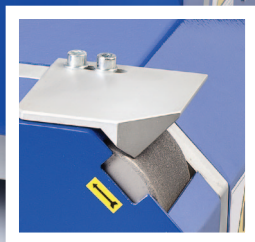
	Compact K10	Compact KS10
Affilatura coltelli <i>Knives sharpening</i>	Si Yes	Si Yes
Affilatura forbici <i>Scissors sharpening</i>	No	Si Yes
Motore <i>Motor</i>	0,37 Kw	0,37 Kw
Tensione di alimentazione <i>Voltage/Hz</i>	230 V monofase 50Hz	230 V monofase 50Hz
Diametro mole coltelli <i>Diameter of wheels of knives</i>	80 mm	80 mm
Angolo filo coltello <i>Knife edge angle</i>	27°	27°
Angolo filo forbice <i>Scissors edge angle</i>	-	80°
Peso <i>Weight</i>	26 Kg	28 Kg
Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	340 x 370 x 230 mm	340 x 370 x 230 mm



# Professional



Professional K100



Professional KS100

Progettata per lavorare con frequenza: consigliata per volumi di attività medio/alto come grandi ristoranti, catering, comunità, grandi macellerie, salumifici, industria alimentare, laboratori affilatura, ferramenta e industria. *Planned for frequent use, this machine is suitable for big restaurants, catering, big butcher's shops, meat industry, sharpening services, ironmongeries and other hobby shops, industry.*



	Professional K100	Professional KS100
Affilatura coltelli <i>Knives sharpening</i>	Si Yes	Si Yes
Affilatura forbici <i>Scissors sharpening</i>	No	Si Yes
Motore <i>Motor</i>	0,37 Kw	0,37 Kw
Tensione di alimentazione <i>Voltage/Hz</i>	230 V monofase 50Hz	230 V monofase 50Hz
Diametro mole coltelli <i>Diameter of wheels of knives</i>	140 mm	140 mm
Angolo filo coltello <i>Scissors edge angle</i>	27°	27°
Angolo filo forbice <i>Scissors edge angle</i>	-	80°
Peso <i>Weight</i>	30 Kg	32 Kg
Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	410 x 390 x 270 mm	410 x 390 x 270 mm

# K 1000 - A



Il modello K1000-A è stato creato per l'affilatura di coltelli a livello industriale. Progettata per lavorare con continuità è ideale per aziende produttrici di coltelli e per centri affilatura medio/grandi.

*The model K1000-A has been constructed for the industrial sharpening of knives. Planned for continuous use, this machine is suitable for cutlery industries and for medium / big sharpening services.*

Affilatura coltelli <i>Knives sharpening</i>	Si Yes
Affilatura forbici <i>Scissors sharpening</i>	No
Motore <i>Motor</i>	0,97 Kw
Tensione di alimentazione <i>Voltage/Hz</i>	380 V / 4 poli / trifase+ neutro + terra 380 V / 4 poles / three-phase + neutral + earth
Diametro mole coltelli <i>Diameter of wheels of knives</i>	160 mm
Angolo filo coltello <i>Scissors edge angle</i>	Regolabile 0 - 50° Adjustable 0-50°
Inverter	Si Yes
Peso <i>Weight</i>	185 Kg
Dimensioni (L x P x A) <i>Dimensions (W x D x H)</i>	700 x 700 x 1350 mm



## T 100

La macchina affilatrice professionale modello T100 è stata studiata per chi vuole eseguire l'operazione di affilatura nel modo tradizionale.

*The Fazzini sharpening machine model T100 has been designed for the traditional sharpening.*

[Maggiori informazioni sul sito web.](http://www.fazzinitechnology.com)  
*More info on the website.*