



# DICK

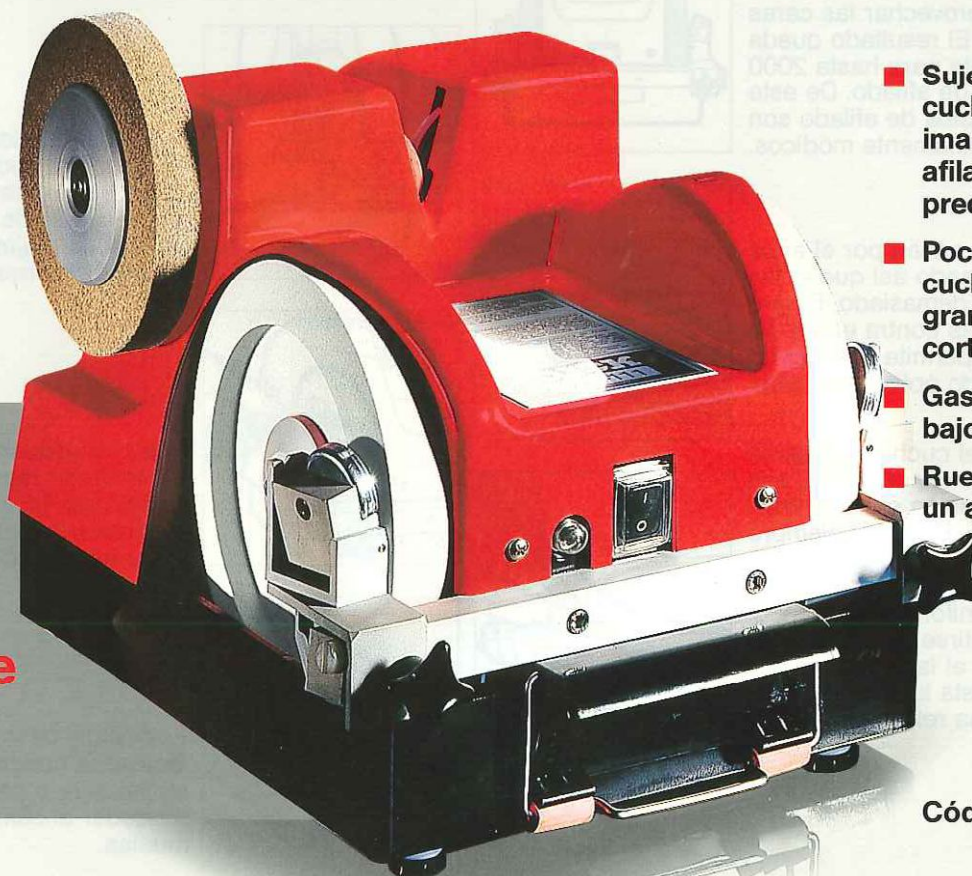
*Die Traditionsmarke  
der Profis*

nuevo

**Afilado, repasado y pulido profesional**

## **SM-111**

*Dick - su especialista en tecnología de afilado*



- **Sujeción de los cuchillos mediante imanes para un afilado seguro y preciso**
- **Poco desgaste del cuchillo – gran duración del corte**
- **Gastos de afilado bajos**
- **Rueda pulidora para un acabado perfecto**

**Para las  
carnicerías  
y los  
servicios de  
afilado**

**Código 9 8210 00**

Su mayorista:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG  
Postfach 1173  
D-73777 Deizisau  
Tel. +49 (0)71 53/8 17-0  
Fax +49 (0)71 53/8 17-218  
E-mail: mail@dick.de

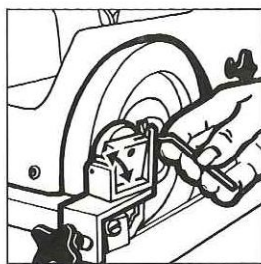
*cuchillos . herramientas . aceros . afiladoras*  
**www.dick.de + www.kochwelt.de**



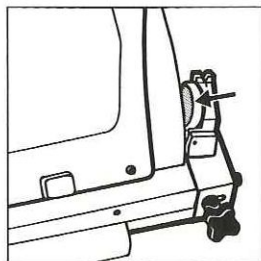
# Afiladora SM-111

*Dick - su especialista en tecnología de afilado*

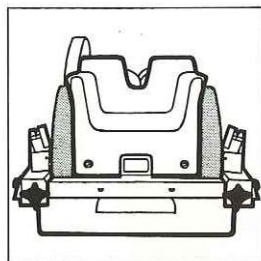
El ángulo de afilado ya está fijado. Este ángulo puede variarse según sus exigencias.



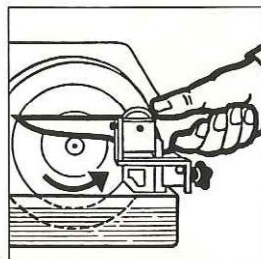
Los imanes que sujetan el cuchillo garantizan un afilado seguro y un ángulo preciso facilitando así un resultado uniforme.



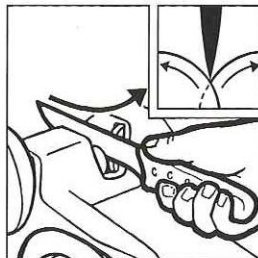
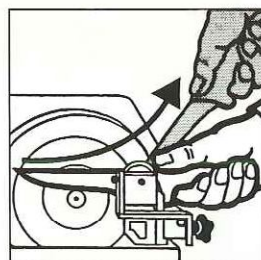
Las muelas, una vez gastadas las caras exteriores, se pueden invertir y aprovechar las caras interiores. El resultado queda constante para hasta 2000 procesos de afilado. De este modo los gastos de afilado son extremadamente módicos.



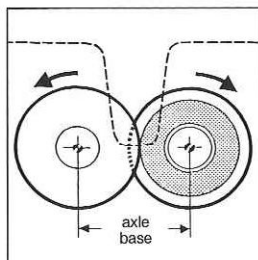
Las muelas pasan por el agua impidiendo así que el filo se caliente demasiado. El giro de las muelas contra el filo del cuchillo permite obtener un afilado óptimo y rápido.



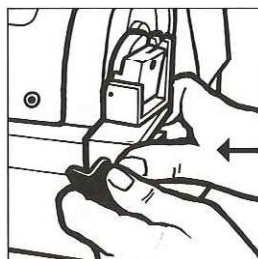
Para afilar el cuchillo, pasar el filo entero varias veces, con una ligera presión entre el imán y la muela. Empezar siempre desde el mango hasta la punta, nunca al revés. Este movimiento debe ser uniforme y continuo. Debe repetirse este procedimiento en el lado izquierdo y derecho hasta la formación de una rebaba en el filo.



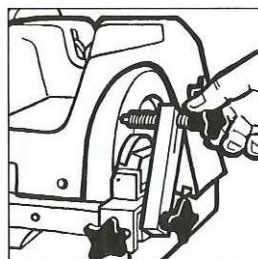
Para repasar el cuchillo, pasar el filo seco entero varias veces con una ligera presión entre los discos de repaso (empezar siempre desde el mango hacia la punta). Para obtener un acabado todavía más perfecto pulir el filo con la rueda pulidora.



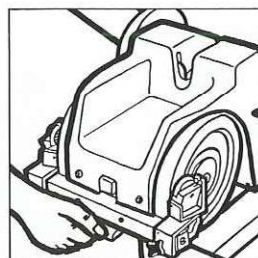
El ángulo óptimo de los discos de repaso ya está fijado. Este ángulo puede variarse según sus exigencias. Pasar el cuchillo varias veces por los discos de repaso permite mantener afilado el cuchillo y reducir la frecuencia de afilado.



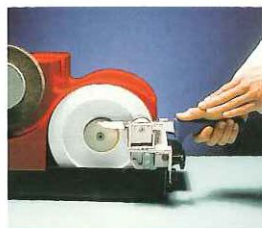
El reajuste de los imanes, que sostienen el cuchillo durante el afilado, se realiza en función del desgaste de las muelas. Durante el reajuste, el ángulo de afilado permanece intacto.



Si las muelas se obturaran o presentaran regatas, pueden rectificarse fácilmente mediante un dispositivo con diamante suministrado con la máquina.



Es posible desmontar con facilidad la cubeta de agua para su limpieza o para poder proceder al cambio de las muelas.



Afilar



Repasar



Pulir

Datos técnicos:  
 Profundidad: 450 mm  
 Ancho: 300 mm  
 Altura: 295 mm  
 Peso: 15 kg  
 1 ~ 220/240 volts - 50/60 Hz.

Salvo modificaciones técnicas.