

**ACCIAINO CLASSIC TONDO cm. 30**



vedi prodotto online

CODICE: 011103205290

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## MATERIALE:

Selezionato per l'affilatura dei coltelli in acciaio inox più resistenti, vengono utilizzati acciai speciali ad alto contenuto di carbonio.

Esempio: acciaio di LIME 135 C3 (1,35 % carbonio).

## ABRASIONE

Studiato per dare il "MORDENTE"

TAGLIO FINE: restaura in modo impeccabile il filo e il filo morto delle lame dei coltelli professionali. Combinazione tra affilatura e arrotatura.

## TRATTAMENTO TERMICO

Conferisce durezza. Grazie a processi produttivi specifici si conosce e controlla perfettamente questo punto fondamentale nella fabbricazione dell'affilatoio.

Il trattamento termico assicura una durezza variabile da 62 a 64 HRC, che permette di realizzare l'affilatura di tutti i coltelli attualmente sul mercato.

## RIVESTIMENTO

Ricoperto da uno strato di cromo duro di 8 micron. Questo microstrato aumenta la durezza superficiale dei taglienti da 3 a 4 HRC.

## MAGNETIZZAZIONE

Operazione indispensabile che trattiene sull'affilatoio le minuscole particelle di acciaio prodotte dall'affilatura per proteggere gli alimenti.

## MANICO

Di forma ergonomica, realizzato in materiale plastico di alta qualità resistente al calore fino a 120°C dotato di protezione ed anello in acciaio