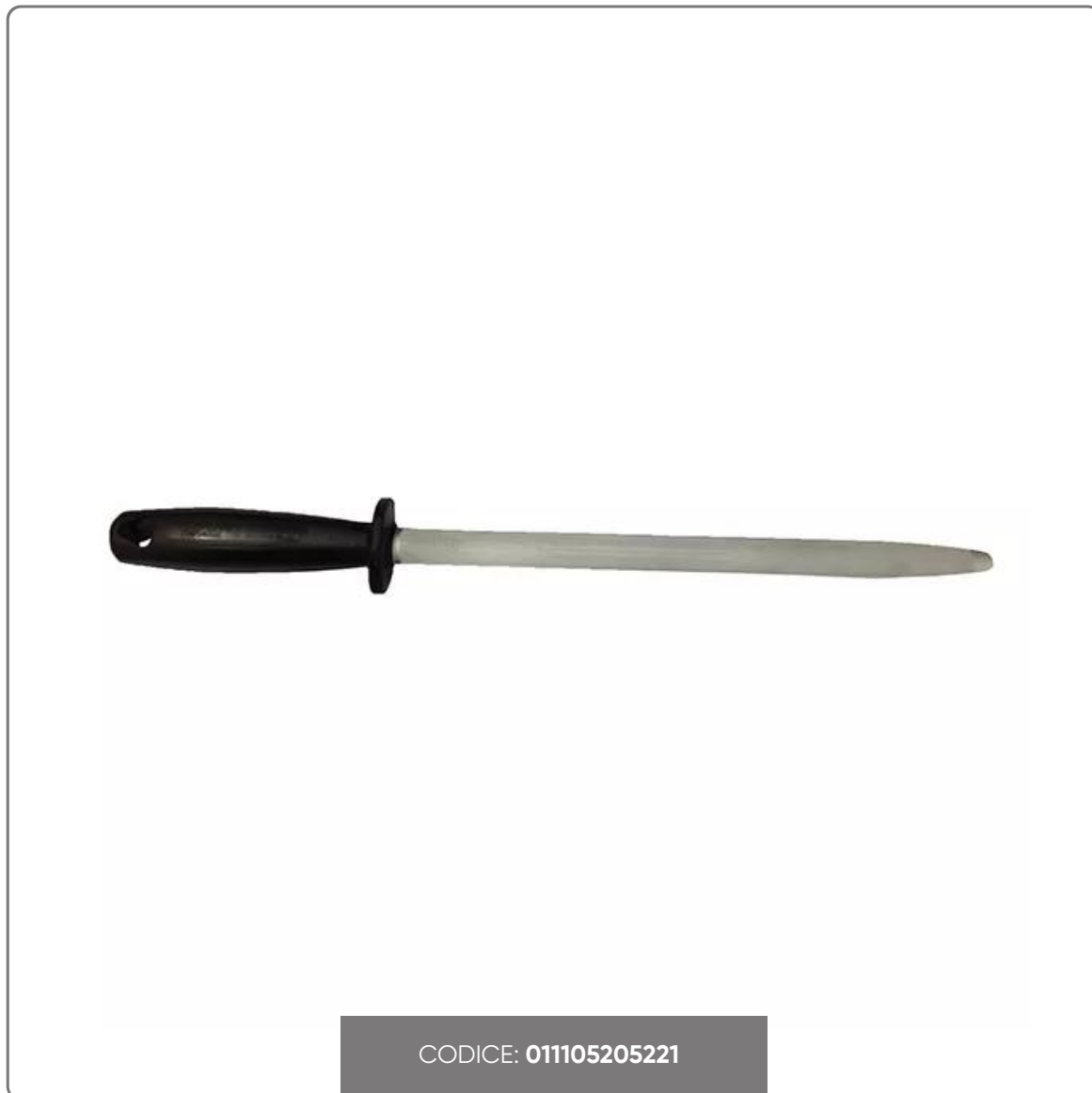


ACCIAINO STANDARD OVALE cm. 30



vedi prodotto online

CODICE: 011105205221

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, stampato in unico pezzo per una perfetta tenuta all'acqua, realizzato in materiale plastico di alta qualità resistente al calore fino a 120°C