



PIEDRA AFILAR NORTON GRANO GRUESO Y FINO 8 X 2 X 1 Pulg

MARCA:

NORTON

PROCEDENCIA:

MÉXICO

FUNCIÓN:

Eliminar el desgaste y la pérdida de filo que ocurre con el uso regular de herramientas de corte para alimentos.

El proceso implica eliminar una pequeña cantidad de material de la hoja de la herramienta para crear un nuevo filo.

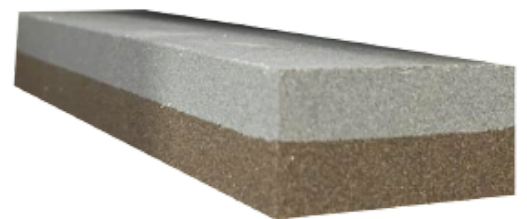
DIMENSIONES:

Ancho: 54 mm

Largo: 222 mm

CARACTERÍSTICAS:

- Prolonga la vida útil de la herramienta de corte.
- Fabricada en oxido de aluminio.
- Cuenta con dos lados Gris y marrón:
 - Gris: compuesto de granos más finos se utilizan para el afilado y mantenimiento de la herramienta de corte.
 - Marrón: Compuesto de granos más gruesos se utilizan para producir un filo nuevo o remover mellas y astillas.
- Lubricación con agua, para eliminar los residuos y a mantener la superficie de la piedra limpia.



Equipos y Servicios de Calidad
para la industria de Alimentos

 citalsa.com
 316 876 6110
   