

TRAMONTINA

FICHA TÉCNICA

Afilador estriado Profesional Master



A la hora de afilar sus cuchillos use el Afilador Estriado Tramontina Profesional con eje de Acero Carbono y Mango en Polipropileno, y obtenga más desempeño y calidad en el filo de corte de sus cuchillos. El afilador posee un eje en acero carbono revestido con cromo duro.



El mango de polipropileno posee un formato anatómico que se encaja en la mano a la perfección.

El mango inyectado directamente sobre la lamina garantiza perfecta fijación, evita la retención de residuos y su formato protege la mano del cuchillo.



Mango con protección antimicrobiana que inhibe el crecimiento de hongos y bacterias, proporcionando beneficios en términos de higiene y reducción de microorganismos que causan contaminación, esta tecnología se incorpora durante el proceso de fabricación del mango y dura toda la vida útil del producto, pero no elimina la necesidad de lavarlo.



Revisado en
Octubre/2023

Certificación NSF: Los productos de la Línea son certificados por la National Sanitation Foundation (NSF), organización reconocida como la autoridad internacional en seguridad alimenticia y prácticas de higiene.



PROFISUR

Distribuidores para la
industria del salmón en
Puerto Montt y Calbuco
www.profisur.cl

Michel Rebhein
Cel. +56991649303
Mail contacto@profisur.cl



Referencia:	24642/082
Descripción:	Afilador estriado de 12"
Certificación:	NSF
Acero:	Acero Carbono AISI 1045 revestido con cromo duro, anillo de acero inoxidable 302/304 Ø 4 mm
Dureza:	HRc 62 Rockwell
Mango:	Polipropileno CP442 con densidad ajustada, protección antibacteriana incorporada
Reciclaje:	100% Reciclable
Marca:	Tramontina