

Lame de scie à ruban alimentaire sur-mesure (longueur 1000 à 2000 mm)

Lame conçue pour la coupe de produits alimentaires (produits congelés, viandes, pâtes...).



Marque : FORÉZIENNE MFLS

Référence : Alimentaire

Points de fidélité offerts : 26

Prix : 25.90€ TTC

Options disponibles :

Indiquez la longueur souhaitée

Largeur de la lame : 13, 15 (+ 2.00€ TTC), 20 (+ 3.00€ TTC)

Type de lame : Réaffutable, Trempée (+ 1.00€ TTC)

Descriptif :

Lame de scie à ruban alimentaire

Pas d'échange/remboursement possible, vérifier bien les dimensions souhaitées. ne sont pas concernés par le délai de rétractation les articles confectionnés selon les spécifications du consommateur (article L.221-28)

Les lames trempées :

Nous proposons ici des lames à la denture trempée de la marque La Forezienne, qui présente une tenue de coupe plus longue que celle habituellement rencontrée sur les lames en acier réaffûtable. Ces lames ne sont pas destinées à être réaffûtées : même si cela reste possible, on perdrait lors de cette opération le bénéfice du trempage effectué d'origine.

Les lames réaffûtables :

Les lames réaffûtables offrent un rendement et un pouvoir coupant supérieur mais leur tenue de coupe est moindre que celle des "trempées". En revanche vous pouvez les réaffûter plusieurs fois : par un professionnel ou par vous-même

Choix de la largeur :

- Les lames étroites sont flexibles et servent à "chantourner" (faire des coupes courbes).
- Les largeurs intermédiaires sont utiles pour les usinages courants.
- Les lames les plus larges sont à réserver au débit des pièces droites.

[Lien vers la fiche du produit](#)