

PROFISSIONAL MASTER



— proceso de — **FABRICACIÓN**

01. Primer p a s o

El proceso de producción comienza con la segmentación de la bobina original del acero inoxidable en bobinas más estrechas. Ese acero se define de acuerdo a la necesidad de la aplicación.



02. Perfilado de la l â m i n a

Las bobinas estrechas se alimentan automáticamente a una prensa de corte. De esa operación sale la lámina cortada y el sistema de prensado corta el metal en el formato de cada modelo de cuchillo.



03. Tratamiento t é r m i c o

Para el templeado, las láminas se llevan a un horno continuo a temperaturas superiores a 1.000 °C. Después, se enfrían a temperatura ambiente y pasan por el tratamiento subcero en el que enfrían a aproximadamente -80 °C, con uso de nitrógeno líquido. Finalmente, se aplica el proceso llamado revenido, que corrige la dureza y la tenacidad de las láminas.



04. Lijado del c o n t o r n o

Después del templeado, se realiza el proceso de lijado del perfil de la lámina. Esta etapa elimina imperfecciones y le da uniformidad a la pieza.



05. Geometría p r e c i s a

En esta etapa ocurre la retirada de material de las caras de la lámina. Eso determina la geometría final del cuchillo, que varía de acuerdo a la aplicación.



06. Satinado para u n i f o r m i d a d

Éste es el proceso de terminación abrasivo final, que uniformiza la superficie. Es cuando el cuchillo recibe un aspecto satinado.



07. Afilados a p u n t o

El afilado de la lámina ocurre en múltiples etapas, por medio de un proceso robotizado, que le otorga uniformidad a los cuchillos.



08. Marcado p a r a c o n t r o l

Las láminas de la línea profesional tienen su referencia y rastreabilidad grabadas, facilitando la identificación y control del producto.



09. Mangos h i g i é n i c o s

Los mangos se fabrican con polímero al que se le agrega un material antimicrobiano. Ese material se aplica directamente sobre la lámina, garantizando el fijado y ausencia de grietas entre la lámina y el mango.



PROFISSIONAL MASTER

Mangos de polipropileno con protección antimicrobiana.

Certificado por la NSF, National Sanitation Foundation, organización internacionalmente reconocida en el control de seguridad de alimentos y prácticas de higiene en empresas de alimentos y restaurantes.

Ausencia total de rendijas, evitando holguras o grietas entre las partes y la retención de residuos.

Lámina de acero inoxidable especial, tratada con procesos de templeado subcero y revenido, proporcionando un filo más preciso y durable.

Desbastado en forma de «V» asegura un corte preciso y un excelente rendimiento, incluso después de varios afilados.



Revisado en setiembre de 2020.

