

Specifikation Automatslipning hackknivar

Kund: _____ Ordernr: _____

Dessa knivar är slipade i vår **numeriskt styrda (NC) slipmaskin**.
I och med detta slipas de exakt lika varje gång,

- Med exakt vinkel och kurva
- Minimalt med material slipas bort.
- Knivarnas livslängd förlängs .
- Knivarna ger exakt samma resultat på din produkt från gång till gång.



Samtliga knivar går igenom följande steg vid slipning, och kontroller.

1. Sprickindikering.
Knivsats nr:
2. Automatisk Slipning
3. Grov polering
4. Fin polering.
5. Diskning
6. Kontroll eggvinkel, 27° 30° 35°
7. Kontrollvägning och parvis märkning,
avvikelse _____ gram.
- 8 Knivarna understiger minimått
(Dessa knivar är slipade enl Er egen begäran, PES tar ej ansvar för ev brott.)

Vi slipar endast knivar för kött- och övrig livsmedelsindustri.

Anmärkning: DISKAS/DECINFICERAS FÖRE ANVÄNDNING

Är ni inte nöjda med resultatet **KONTAKTA OSS GENAST**

Slipad & kontrollerat av

Packat & kontrollerat av

Datum

