

PUNTA DIAMANTATA REFRIGERATA



High performances

Il refrigerante di origine vegetale inserito all'interno allunga la vita della punta ideale per le forature in verticale grazie al sistema di refrigerazione interna per il taglio a secco a sola rotazione del gres-gres smaltato-gres porcellanato, marmo, e di tutte le piastrelle

- Testa con diamante elettrodepositato
- Attacco esagonale per una migliore presa del mandrino
- Uso con trapani stazionari, portatili o a batteria

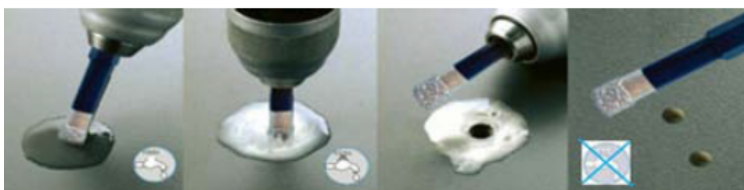
Ø	Lunghezza	Ø Gambo-Codolo	Num. Giri Consigliati Al Min	Art.
6 mm	69 mm	8.5 mm	1000-3000	F3637 903 026
8 mm	80.5 mm	8.5 mm	1000-3000	F3637 903 028
10 mm	80.5 mm	8.5 mm	1000-3000	F3637 903 020

Modalità d'uso:

- Iniziare il taglio inclinando la fresa di 30° per agevolare la centratura (oppure utilizzare l'apposita dima).
- Portarsi gradualmente in posizione verticale. Usare una velocità di taglio di 1000÷3000 g/minuto in funzione del diametro decrescente della fresa.
- Durante il taglio applicare un lieve movimento circolare per agevolare l'evacuazione dei detriti.
- Invertendo periodicamente il senso di rotazione della fresa, si ravvivano i diamanti e si allunga la vita utile dell'utensile.
- Nel caso si voglia inserire un tassello, terminato il taglio nel gres, continuare con una punta per muro tradizionale a rotopercussione.

ATTENZIONE!

- Nel caso di utilizzo con trapani a filo, a causa del raffreddamento ad acqua, si rende indispensabile l'utilizzo di un dispositivo PRCD di sicurezza o dispositivi analoghi facenti medesima funzione. Nella operazioni di foratura in verticale si consiglia l'utilizzo del solo trapano a batteria.
- Effettuare forature con getto continuo d'acqua.
- Per la vostra sicurezza usare sempre i (DPI) Dispositivi di Protezione Individuale.



A SECCO
15 fori
(refrigerante vegetale)



CON ACQUA
25 fori **



** L'utilizzo anche con refrigerazione ad acqua, allunga la vita utile dell'utensile