

Link do produktu: <https://www.kammar24.pl/kamien-szlifierski-sciernica-blackstone-sb-250-tormek-p-35849.html>



Kamień szlifierski ściernica Blackstone SB-250 Tormek

Cena brutto	1 334,00 zł
Cena netto	1 084,55 zł
Dostępność	Na magazynie
Wysyłka	Wysyłka w 2-3 dni robocze
Numer katalogowy	93845204
Kod producenta	93845204
Kod EAN	7392485001188
Producent	TORMEK

Opis produktu

TORMEK SB-250 Kamień szlifierski ściernica ostrzałki Blackstone - Ostrzy twardszą stal

Krzem SB-250 Blackstone firmy Tormek został opracowany specjalnie do kształtowania i ostrzenia stali HSS i innych stali wysokostopowych. To sprawia, że jest popularny m.in. wśród tokarzy ze względu na skuteczniejsze usuwanie materiału z twardych narzędzi tokarskich. Krzem SB-250 Blackstone ma regulowaną charakterystykę odpowiadającą ziarnistości od 220 do 1000.

Dlaczego SB-250 Blackstone Silicon?

- Wydajniejsze ostrzenie stali szybko tnących i innych stali wysokostopowych.
- Regulowane właściwości ostrzenia odpowiadające ziarnistości od 220 do 1000.
- Skuteczny nawet przy niższym ciśnieniu szlifowania.
- Pasuje do Tormek T-8, Tormek T-7 i starszych modeli.

Twardziele z najtwardszymi

Połączenie twardości, kształtu i rozmiaru ziarna sprawia, że SB-250 Blackstone Silicon pracuje wydajnie przy niskich prędkościach obrotowych maszyny Tormek. Wyższa ścieralność kamienia jest szczególnie cenna przy kształtowaniu narzędzi o dużej powierzchni skośnej lub ostrzącej, gdzie nacisk szlifowania jest niski, takich jak noże strugarskie i dłuta tokarskie.

SB-250 Blackstone Silicon pasuje do Tormek T-8, Tormek T-7 i wcześniejszych modeli Tormek z tarczą szlifierską o średnicy 250 mm (9 7/8") i szerokości 50 mm (2").

Wydajne usuwanie materiału przez długi czas

Krzem SB-250 Blackstone ma właściwości ostrzenia odpowiadające ziarnistości 220. Równiarka SP-650 umożliwia regulację powierzchni kamienia do odpowiednika ziarnistości 1000. Jego ostre i stosunkowo małe ziarna oznaczają, że ostrzy się skutecznie nawet przy niskim nacisku ostrzenia. Oznacza to, że SB-250 Blackstone Silicon wyjątkowo dobrze zachowuje swój kształt przez długi czas, a tym samym ma bardzo długą żywotność.

Dane techniczne

- Średnica: 250 mm (9 13/16")
- Szerokość: 50 mm (1 15/16")

- Waga: 4,39 kg
- Kolor: Czarny
- Materiał: Węglik krzemu
- Piasek: Regulowane właściwości ostrzenia odpowiadające ziarnistości od 220 do 1000

O producencie

Tormek - precyzja i ostrość - rodem ze Szwecji

Tormek to szwedzka firma, która od 1973 roku produkuje ostrzałki i akcesoria do ostrzenia narzędzi. Jej produkty są cenione na całym świecie za wysoką jakość, precyzję i trwałość.



Ostrzałki Tormek są przeznaczone dla każdego, niezależnie od tego, czy jesteś profesjonalnym stolarzem, majsterkowiczem czy kucharzem. Pomagają utrzymać ostrość narzędzi, co z kolei podnosi jakość pracy i sprawia, że wykonywanie nawet najtrudniejszych zadań staje się łatwiejsze i przyjemniejsze.

Ostrzałki Tormek są wyposażone w szeroki zakres uchwytów i akcesoriów, dzięki czemu można naostrzyć nimi niemal każde narzędzie z ostrzem. Do wyboru są m.in. uchwyty do ostrzenia dłut, nożyczek, wiertel, noży kuchennych i wielu innych.

Ostrzałki Tormek to inwestycja, która się opłaca. Dzięki nim narzędzia będą zawsze ostre i gotowe do pracy.

Oto niektóre z zalet ostrzałek Tormek:

- **Precyzja i trwałość:** Ostrzałki Tormek zapewniają dokładne i precyzyjne ostrzenie, które pozwala na zachowanie ostrości narzędzi przez wiele lat.
- **Uniwersalność:** Ostrzałki Tormek są przeznaczone do ostrzenia niemal każdego narzędzia z ostrzem.
- **Łatwość użycia:** Ostrzałki Tormek są łatwe w użyciu i nie wymagają specjalnych umiejętności.
- **Bezpieczeństwo:** Ostrzałki Tormek są bezpieczne w użyciu i nie powodują przegrzania narzędzi.

Jeśli szukasz niezawodnych i trwałych ostrzałek do narzędzi, to Tormek jest doskonałym wyborem.

Tormek to szwedzki innowator w ostrzeniu narzędzi tnących, oferujący wysokiej jakości systemy ostrzenia na mokro i ostrzałki do noży. Dla profesjonalistów i hobbystów, model T-8 i T-4 Original oraz T-4 Bushcraft to idealne rozwiązania. Dla kucharzy, T-2 Pro i T-1 zapewniają szybkie i precyzyjne ostrzenie noży kuchennych. Opatentowane przewodniki i uchwyty Tormek umożliwiają powtarzalne i równomierne ostrzenie, a koło honujące zapewnia wykończenie ostrza do ostrości brzojty. Nasze metody chronią stal przed przegrzewaniem i nadmiernym zużyciem, wydłużając żywotność narzędzi.