

PERFECT CUT! Maschi premium a due flauti - PERFECT CUT PREMIUM maschio plug a due flauti filettatura 3-36

[Utensili per armieri](#) > [Utensili e strumenti per armaiolo](#) > [Maschi e filiere](#) > [Maschi](#)

PERFECT CUT™ TAPS PREMIUM A DUE FLUTE La Perfect Cut™ Taps Premium a Due Flute della Reiff & Nestor Company è uno strumento di alta qualità progettato per i gunsmith e gli appassionati di armi che cercano soluzioni di filettatura precise ed efficienti. Realizzati in acciaio per utensili ad alta velocità, questi taps sono progettati per offrire prestazioni eccezionali e durata. Taps a Due Flute: Distribuiscono lo stress di filettatura su due ampie flute, fornendo più spazio per i trucioli, il che è vantaggioso quando si filetta acciai morbidi. Questi taps sono popolari per la filettatura meccanica e funzionano bene nelle operazioni manuali. Specifiche: Materiale: Acciaio per utensili ad alta velocità Dimensioni delle filettature disponibili: 3-56 6-48 6-40 Opinioni dei clienti: Gli utenti della Perfect Cut™ Taps Premium a Due Flute della Reiff & Nestor Company hanno espresso soddisfazione per le sue prestazioni, notando la precisione e la qualità delle filettature prodotte. I taps hanno ricevuto una valutazione media di 3,4 su 5 stelle da acquirenti verificati, indicando una ricezione generalmente positiva. Integrare la Perfect Cut™ Taps Premium a Due Flute della Reiff & Nestor Company nel tuo kit di gunsmithing garantisce filettature affidabili e accurate, migliorando la qualità e la longevità dei componenti delle armi.



Caratteristiche

- Nome: [PERFECT CUT PREMIUM maschio plug a due flauti filettatura 3-36](#)
- Produttore: [REIFF & NESTOR COMPANY](#)
- N. prodotto: 748202352
- N. fab.: 10922
- Filetti: 3-36
- Materiale: High Speed Acciaio
- Tipo: Plug
- Peso della spedizione: 0.005kg
- Larghezza di spedizione: 83mm
- Lunghezza di spedizione: 146mm

Dettagli dell'elemento

Made in Usa

Indice

- [Pagina iniziale](#)
- [Guida alle Istruzioni di Sicurezza per i Taps PREMIUM A DUE FLUTE PERFECT CUT™](#)
- [Chi siamo](#)

Guida alle Istruzioni di Sicurezza per i Taps PREMIUM A DUE FLUTE PERFECT CUT™

Introduzione

Grazie per aver scelto i taps PREMIUM A DUE FLUTE PERFECT CUT™ della Reiff & Nestor Company. Questa guida fornisce istruzioni di sicurezza essenziali per garantire un uso sicuro ed efficace di questo strumento. Si prega di leggere attentamente questo documento prima di utilizzare il prodotto.

Linee Guida Generali di Sicurezza

- Assicurarsi che il tap venga utilizzato solo per il suo scopo previsto, ovvero per creare filettature in materiali compatibili con l'acciaio per utensili ad alta velocità.
- Indossare sempre l'equipaggiamento di protezione personale (PPE) appropriato, inclusi occhiali di sicurezza e guanti, durante l'uso del tap.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata per evitare incidenti e garantire precisione.
- Non utilizzare il tap se è danneggiato o usurato. Ispezionarlo regolarmente per eventuali segni di usura o danni.
- Tenere il tap fuori dalla portata di bambini e persone non addestrate.
- Seguire tutte le normative locali riguardanti l'uso di strumenti e attrezzature di sicurezza.

Precauzioni Specifiche di Sicurezza per l'Uso

- Utilizzare il tap con una macchina per filettare o uno strumento manuale adatto per la dimensione e il tipo di tap.
- Assicurarsi che il materiale da filettare sia fissato saldamente per prevenire movimenti durante il processo di filettatura.
- Applicare un fluido da taglio sul tap e sul pezzo da lavorare per ridurre l'attrito e il calore durante l'uso.
- Filettare alla velocità e alla velocità di avanzamento raccomandate per evitare rotture o danni al tap.
- Se il tap si blocca, fermarsi immediatamente. Non forzarlo; invece, invertire la rotazione per liberarlo.
- Rimuovere sempre il tap dal pezzo da lavorare con cautela per evitare di danneggiare le filettature.

Istruzioni per l'Installazione e l'Uso

1. Preparazione:

- Raccogliere tutti gli strumenti e i materiali necessari, inclusi il tap, la macchina per filettare o lo strumento manuale, il fluido da taglio e l'equipaggiamento di sicurezza.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.

2. Impostazione:

- Fissare il pezzo da lavorare in una morsa o in un dispositivo di serraggio per prevenire movimenti.
- Applicare il fluido da taglio sul tap e sul pezzo da lavorare.

3. Processo di Filettatura:

- Inserire il tap nella macchina per filettare o nello strumento manuale secondo le istruzioni del produttore.
- Allineare il tap con il foro preforato nel pezzo da lavorare.
- Iniziare a filettare a una velocità lenta e costante, applicando una leggera pressione.
- Monitorare il processo da vicino per eventuali segni di difficoltà o resistenza.

4. Finitura:

- Una volta raggiunta la profondità desiderata, invertire con cautela il tap per rimuoverlo dal pezzo da lavorare.
- Pulire il tap e l'area di lavoro dopo l'uso.

Istruzioni per lo Smaltimento

- Smaltire eventuali taps danneggiati o usurati in conformità con le normative locali.
- Non smaltire i taps nei rifiuti domestici normali. Invece, controllare i programmi di riciclaggio locali o le opzioni di smaltimento dei rifiuti pericolosi.

Informazioni di Contatto per Ulteriori Supporto

Per eventuali domande o preoccupazioni riguardanti l'uso dei taps PREMIUM A DUE FLUTE PERFECT CUT™, si prega di fare riferimento alle informazioni di contatto del produttore fornite sulla confezione o visitare il sito web ufficiale.

Seguendo queste istruzioni di sicurezza, è possibile garantire un'esperienza sicura ed efficiente durante l'uso dei taps PREMIUM A DUE FLUTE PERFECT CUT™. Grazie per la vostra attenzione alla sicurezza.

Chi siamo

Brownells Italia

Brownells Italia - Il negozio online del più grande rivenditore di componenti e accessori per armi da tiro, difesa e caccia

Sede Legale e Operativa

Brownells Italia Srl

Via Dante Alighieri 163

25068 Sarezzo Bs

P.Iva e C.F. IT02801420981

“PERCEPITI AIUTI DI STATO/DE MINIMIS, GIA’ PUBBLICATI SUL REGISTRO NAZIONALE DEGLI AIUTI DI STATO, AI SENSI DELL’ART.52 L.234/2012”

www.brownells.it