

# DES ABRASIFS D'IBZ UTILISÉS POUR LES CUISINES GASTRONOMIQUES

## RAFFINÉ GRÂCE À L'ACIER INOX

Schmocker AG à Interlaken réalise environ 150 projets par an, traite environ 200 tonnes d'acier chrome-nickel et est actif dans toute la Suisse. Basée dans le magnifique Oberland bernois, l'entreprise est spécialisée dans les équipements de cuisine professionnelles et les buffets en libre-service – transformations ou nouvelles constructions.

Les partenariats de confiance, francs et durables sont payants!

**schmocker+**

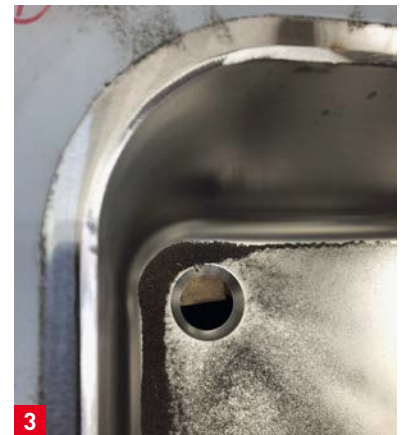
**IBZ.**  
KLEBEN, SCHLEIFEN  
ARBEITSSCHUTZ



1 Évier avant ponçage



2 Le contour est poncé avec une meuleuse d'angle et un disque en fibre 3M 787C



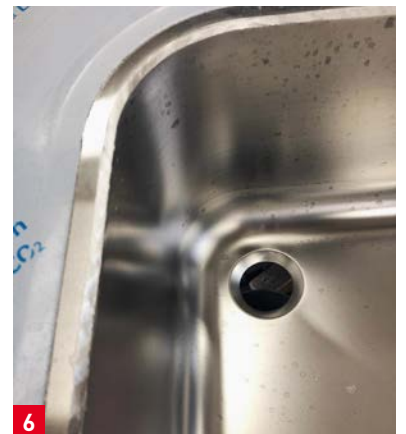
3 Résidus de ponçage



4 Si vous poncez, protégez-vous : protection combinée de l'ouïe et du visage (3M G500) et gants de 3M. Dans cette étape de travail, la surface est poncée longitudinalement



5 Le Scotch-Brite 3M CF-RL est utilisé pour affiner et finir l'acier inox afin qu'il brille de tous ses feux



6 La brillance du résultat

## DES CABANES DE MONTAGNE AUX STADES DE FOOTBALL

Ces équipements raffinés et fonctionnels sont installés dans les hôtels, les restaurants, les hôpitaux, les foyers et les restaurants du personnel.



FHNW Muttenz (Université des sciences appliquées du Nord-Ouest de la Suisse)



Hôpital universitaire de Bâle

Vous cherchez toujours le bon abrasif? Nos experts en traitement de surfaces se feront un plaisir de vous conseiller. Appelez-nous : Tél. +41 22 344 36 50

Assurance Mobiliar Berne