

# Instrucciones Espátula de repostería

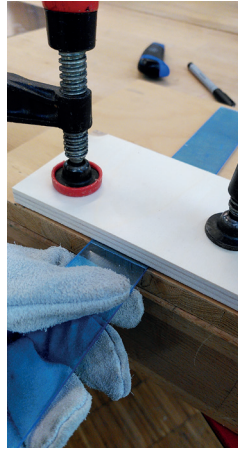


Material utilizado:	Número de artículo:	Cantidad:
Tiras de metacrilato de 80 x 500 x 3 mm (para dos espátulas)	876595	1
Herramientas recomendadas:		
Sierra de marquetería	350460	según sea necesario
Rasqueta	832025	según sea necesario
Limas	367200	según sea necesario
Pistola de aire caliente	328515	según sea necesario
Thermoform 580	374251	según sea necesario
Plegadora de plástico	330581	según sea necesario
Sierra de marquetería	300043	según sea necesario
Hojas de sierra de calar finas	313574	según sea necesario

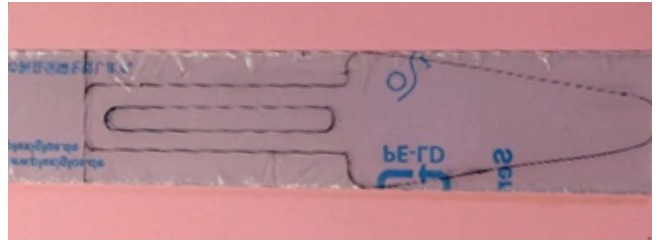
## Herramientas necesarias:

Rotulador para pizarras blancas, cutter, papel de lija (para lijar en seco y en húmedo), disco para pulir, rasqueta, lima, pistola de aire caliente, plegadora de plástico Thermoform, sierra de marquetería, hojas de sierra de marquetería

## Instrucciones:



1. Divide las tiras en dos partes iguales. Marca el borde de corte y dóblabla para separarlo. Es recomendable repasar las normas de seguridad antes de trabajar con el cúter. (Lo ideal es que no se retire la película protectora hasta el conformado con la Thermoform)



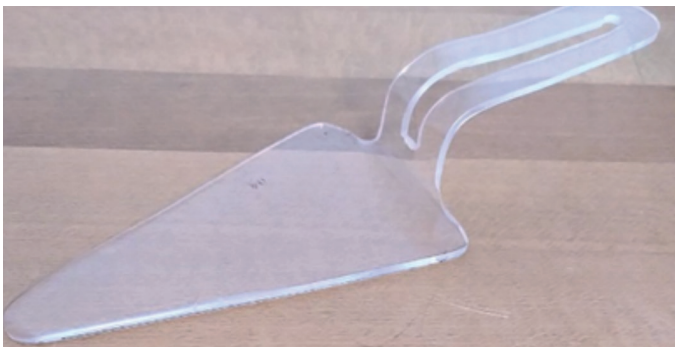
2. Transporta las medidas y la posición de los orificios con un rotulador para pizarras blancas. Orificios de 5 mm (ten en cuenta las normas de seguridad y adaptar la velocidad del taladro al trabajo con metacrilato).



3. Acaba (redondea) los bordes con una lima, papel de lija, papel de lija húmedo y el disco de pulir.

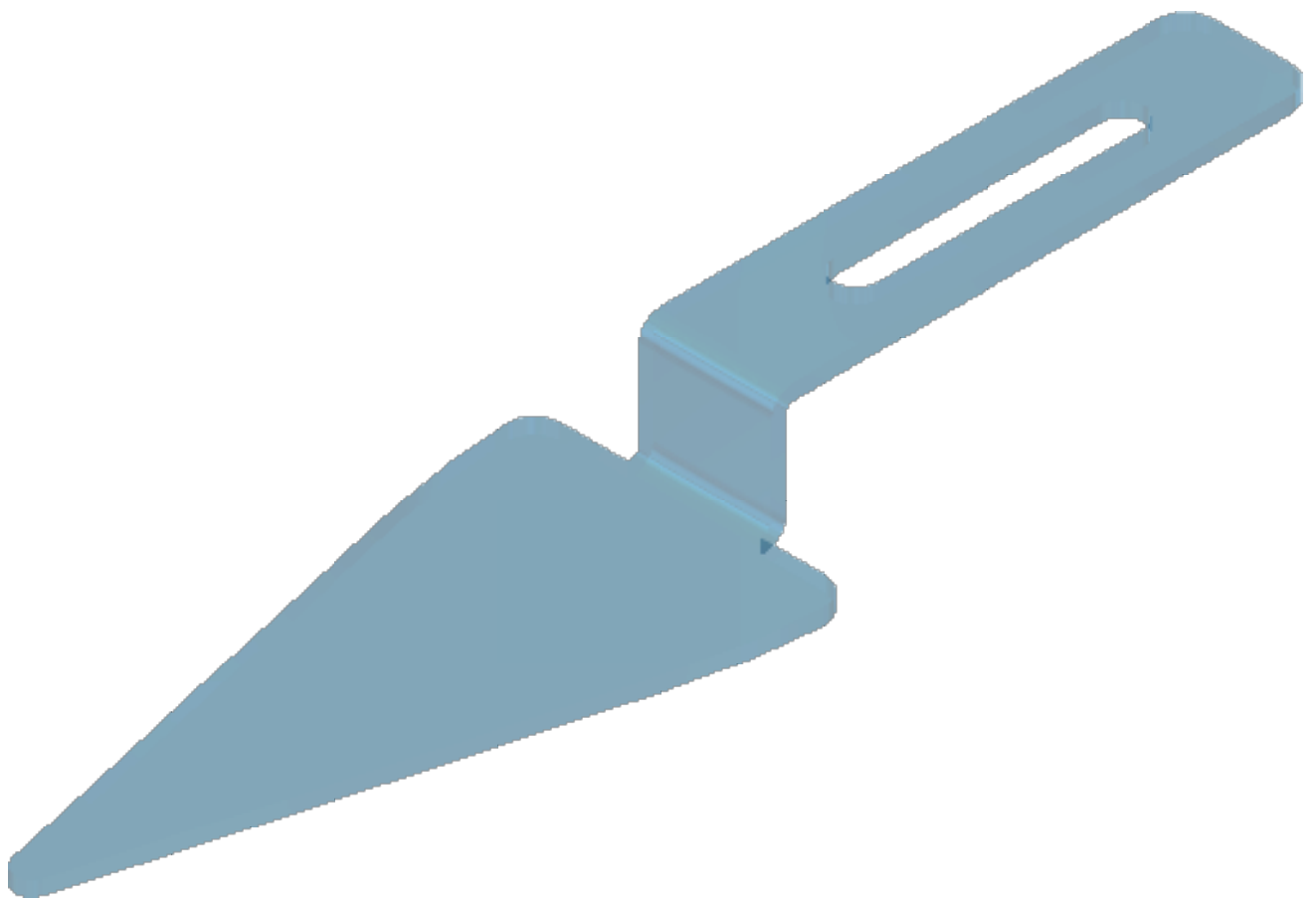
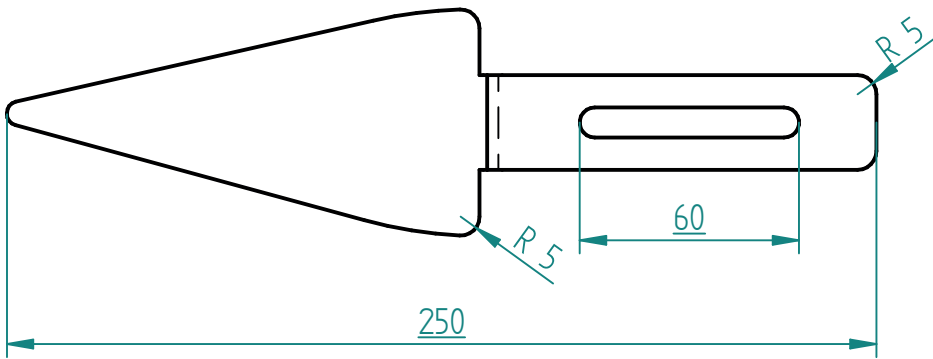
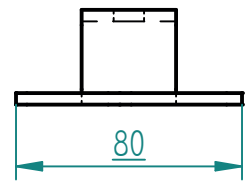
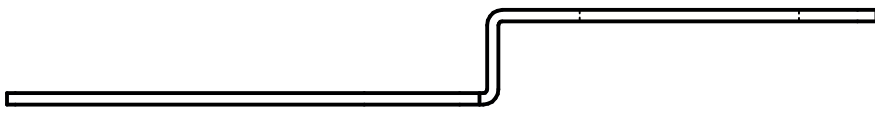


4. ¡Bisela la punta y la zona delantera de la espátula con una lima para que sea más fácil recoger la tarta del plato! Lija y pule la superficie biselada.



5. Dobra la plancha de metacrilato como se muestra en la imagen (puedes hacer una plantilla). Antes de doblarla, retira siempre el plástico protector.

*¡Que te diviertas mucho con el proyecto!*



Tortenheber

SOLID EDGE ACADEMIC COPY