: LO MAS VALIOSO!

FICHA TÉCNICA NÚMEROS PARA MARCAR GANADO

REF. NORMAL 101183-LUJO 101332



■ DESCRIPCIÓN

Estuche de números del 0 al 9 diseñado para la identificación de ganado, fabricados en materiales de alta durabilidad y resistencia térmica, en acero inoxidable, incluye estuche porta números diseñado para la organización con compartimientos individuales.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

☑Varilla lisa en hierro Ø 3/8" / Varilla Inoxidable Ø3/8" ☑Horquilla en hierro Ø3/8"/ Horquilla Inoxidable Ø 3/8" ☑9 números en INOX Ø 3/16" ☑Alto 7 cm



GARANTIA

6 meses por políticas de la compañía.

Este producto esta sujeto a revisión del área encargada. No aplica garantía por inadecuada manipulación.



ATRIBUTOS

☑ Fabricado en materiales de alta resistencia.

☑Mango naranja resistente al fuego / Mango amarillo resistente al fuego.

☑Recubrimiento estándar / Recubrimiento de lujo

☑Estuche plástico porta números



RECOMENDACIONES **DE USO**

☑Coloque el hierro en las brasas o en un horno de propano, gíralo periódicamente para que se caliente de manera uniform ☑Asegurase de que el hierro esté limpio, sin restos de piel o carbono de marcas anteriores.

* Espere a que todo el hierro, especialmente en las partes del diseño, alcance un color rojo cereza:

Saque el hierro y coloquelo con firmeza sobre la piel del animal (debe estar limpia v seca), realizando presión uniforme

*El fiempo de contacto depende del grosor de la piel del animal, pero generalmente es entre 2 y 5 segundos.

*La piel después de la marcación, debe presentar un color beige dorado. Si aparece humo negro, significa que el hierro estuvo demasiado tiempo sobre la piel o estaba demasiado caliente.

* Después de cada marca, limpiar el hierro con un cepillo de

alambre para eliminar residuos antes de volver a utilizarlo.

* Observar el color del hierro mas no el tiempo expuesto a la calor.

*Elnúmero (marca) debe estar de color rojo cereza o rojo naranja. *Color rojo cereza / naranja: Es el punto ideal para quemar el pelo

y la piel superficial sin carbonizar en exceso. *En fogata de leña que es el más tradicional puede tomar entre 10

y 30 minutos dependiendo de la brasa, se debe tener en cuenta que la marca debe estar inmersa en la brasa y no en las llamas, el mango no debe estar en contacto con el fuego o brasa Horno gas propano: Es más controlado y limpio suele estar entre 5



MANEJO Y DISPOSICIÓN **AMBIENTAL**

☑Materiales con capacidad de ser reprocesados (mango de la pieza y estuche)

☑Lavar con agua y jabón para eliminar materia orgánica e impurezas de las piezas.

☑Disponer como residuos peligroso (el fragmento del número), dado que es la que tiene contacto directo con la piel del animal.

☑No desechar en cuerpos de agua, ni en espacios naturales, ya que podría generar contaminación.

Optimice el uso de este producto y contribuyamos al planeta

> ¡ Cuidemos el medio ambiente!



Calle 2 N°18-93 parque industrial San Jorge Manzana P9 bodega 100 Servicio al Cliente 01 8000 18 9761 E-mail: servicliente@lhaura.com Mosquera Colombia.

www.lhaura.com

