NEW CHROME

CrN

Lafer S.p.A. – Strada di Cortemaggiore 31, 29122 Piacenza.
Tel. 0523 517940 – info@lafer.eu – www.lafer.eu
Capitale sociale € 1.040.000 i.v. – R.E.A. 80708
P.IVA/C.F./R.I. Piacenza/CEE IT 00122880339
Azienda con sistema di gestione qualità certificato da
TÜV Italia Srl secondo la norma ISO9001 e da
IMQ SpA secondo la norma ISO13485.

Lafer
RIVESTIMENTI PVD-CVD-DLC

Doc. SpT_NewChrome
Rev. 1 del 21/11/2020

NEW CHROME

Il **New Chrome Lafer** è il rivestimento a base di **Nitruro di Cromo (CrN)** adatto ad una vasta gamma di applicazioni in molteplici ambiti della meccanica.
Il New Chrome Lafer garantisce le migliori prestazioni su componenti **automotive di serie** o **racing**, su **stampi per materiali termoplastici** (PVC, PTFE, PVDF e TPU) e **termoindurenti** nonché sui più svariati **componenti di macchine automatiche**.
Grazie alle più innovative tecnologie di deposizione PVD presenti in Lafer, le caratteristiche del New Chrome possono essere personalizzate in base ai requisiti cliente e in funzione dell'applicazione

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Componenti di macchine automatiche
- Componenti motore per applicazioni racing e automotive
- Stampaggio plastica

PROPRIETÀ DEL RIVESTIMENTO

CARATTERISTICHE VISIVE

Superficie

Valori	Parametri di misura del colore Secondo ISO11664-4
60 ÷ 65	**L*** Luminosità
0 ÷ 1	**a*** Coordinata colore
1,5 ÷ 2,5	**b*** Coordinata colore

NOTE:
requisito non funzionale, valori indicativi

CARATTERISTICHE FISICHE

Misura	Valori	Modalità di misura
Spessore coating*	2 ÷ 6 µm	Calotest su campione
Durezza coating**	1800 ± 200 HV	Nanoindentazione 20mN/20s
Rugosità Ra**	0,05 ÷ 0,10 µm	A partire da campione con Ra < 0,03µm
Coefficiente d'attrito**	0,3 ÷ 0,4	Pin on disk, a secco, contro Al_2O_3

NOTE:
* dipende dall'applicazione.
** dipende dalle condizioni di prova.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Tecnologia coating	Arco
Composizione chimica	CrN
Struttura	Monostrato
	200 ÷ 450°C (in funzione dell'applicazione)
Massima temperatura di lavoro	650°C
Biocompatibilità	-
Compatibilità alimentare	Conforme al regolamento CE N°1935/2004