

Faca Evisceracao

FACA PROFISSIONAL



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Faca Evisceração

Líder mundial no segmento de lâminas de serra de fita para a indústria de alimentos, a Starrett® anuncia mais uma novidade: linha de facas e chairas profissionais.

Já reconhecida pela qualidade e precisão dos seus produtos, este lançamento oferece para açougues, frigoríficos, supermercados e profissionais da indústria de alimentos em geral uma nova e excelente opção para o corte de carnes.

Características:

- Lâminas em aço inoxidável

- Cabos ergonômicos e injetados em polipropileno que propicia melhor conforto
- Acabamento polido da lâmina
- Identificação com gravação a laser no corpo da lâmina
- Liga de aço especial, com alta dureza proporcionando maior vida útil.
- Certificação "NSF"

Vantagens:

- Alto índice de durabilidade.
- Proteção antimicrobiana Sanitized nos cabos (evita proliferação de bactérias).
- Maior segurança.
- Garantia de procedência e rastreabilidade.
- Não mancha e não oxida.
- Ângulo exclusivo de afiação permitindo cortes com mais impacto

Com uma rugosidade média até três vezes menor do que outros modelos disponíveis no mercado, os produtos da nova linha de facas profissionais da Starrett® proporcionam a facilidade e a suavidade que você procura nos mais diversos tipos de corte.

Modelos:

Tipo / Aplicação		Tamanho da Lâmina	Característica da Lâmina	Cor do Cabo	Nº Catálogo
Evisceração	20cm - 8"	Curvada Estreita	Branco	BKW606-8	
			Vermelho	BKR606-8	
			Amarelo	BKY606-8	
			Azul	BKL606-8	
			Verde	BKG606-8	
			Preto	BKB606-8	
Evisceração	25cm - 10"	Curvada Estreita	Branco	BKW606-10	
			Vermelho	BKR606-10	
			Amarelo	BKY606-10	
			Azul	BKL606-10	
			Verde	BKG606-10	
			Preto	BKB606-10	

Copyright. © Starrett 2020. Todos os direitos reservados.