

Meatkutter Frozen MKF



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Meatkutter™ Frozen MKF

Cortes rápidos, suaves e limpos em alimentos congelados, com menor desperdício de material em relação às serras de fita convencionais.

Características

- Aço alto carbono polido.
- Dentes retificados e temperados.
- Identificadas com gravação a laser no corpo da lâmina para garantir procedência e rastreabilidade.
- Grande variedade de larguras e dentições.

- Trava especialmente desenvolvida para corte de pescados.

Vantagens

- Alto índice de higiene.
- Excelente precisão de corte.
- Baixa perda de produto

Aplicações

- Peixes e carnes congeladas até -20°C.

Meatkutter™ Frozen			
Largura x Espessura	Dentição	Nº Catálogo	
mm pol.			
16 x 0,35 5/8 x 0.014	3	MKF16x3/P-3	
	3	MKF16x3/P-5	
16 x 0,50 5/8 x 0.020	4	MKF16x4/P-5	
	6	MKF16x6/SK-5	
19 x 0,55 3/4 x 0.022	3	MKF19x3/P	
27 x 0,60 1 x 0.023	3	MKF27x3/P*	
35 x 0,80 1.1/4 x 0.032	2	MKF35x2/P*	
50 x 0,80 2 x 0.035	1.3	MKF50x1.3/P*	

SK= Skip | P = Positivo

Fornecidas em fitas soldadas, rolos de 30 metros ou em rolos de produção.

*Fornecidas em fitas soldadas ou em rolos de produção.

Copyright. © Starrett 2021. Todos os direitos reservados.