

Meatkutter Inox MKI

FACA PROFISSIONAL



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Meatkutter™ Inox MKI

As lâminas de serra de fita Corta Carne Inox da Starrett possuem as mesmas características e aplicações das MKP de aço alto carbono, com a vantagem de poderem ser lavadas em água, sem risco de oxidação, o que é muito importante para atender aos requisitos de higiene sanitária.

Características

- Aço inoxidável AISI 420.
- Dentes retificados.

- Identificadas com gravação a laser no corpo da lâmina.
- Atende as exigências da vigilância sanitária

Vantagens

- Podem ser lavadas sem risco de oxidação.
- Cortes rápidos, suaves e limpos, com menor desperdício de material.
- Garantia de procedência e rastreabilidade.

Aplicações

- Carnes com e sem ossos resfriadas ou congeladas.
- Aves, peixes.
- Indicada para açougues, indústria alimentícia, frigoríficos e supermercados.

Meatkutter™ Inox			
Largura x Espessura		Dentição	Nº Catálogo
mm	polegadas		
16 x 0,46	5/8 x 0.018	4	MKI16x4/P
		6	MKI16x6/SK

SK = Skip • P = Positivo

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

Copyright. © Starrett 2021. Todos os direitos reservados.