

Meatkutter Premium MKP

SERRA FITA PARA CARNE



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Meatkutter™ Premium MKP

As lâminas de serra de fita Corta-Carne Premium da Starrett com dentes temperados e retificados proporcionam cortes muito mais rápidos, precisos, desperdiçam menos material e deixam a carne com melhor aparência.

Características

- Aço alto carbono com acabamento polido.
- Dentes retificados e temperados.
- Corpo temperado.

- Identificadas com gravação a laser no corpo da lâmina.

Vantagens

- Alto índice de durabilidade.
- Cortes rápidos, suaves e limpos, com menor desperdício de material.
- Cortes precisos com menor esforço.
- 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™ Premium			
Largura x Espessura	Dentição	Nº Catálogo	
mm	pol.		
		3	MKP13x3/P
13 x 0,55	1/2 x 0.022	4	MKP13x4/P
		6	MKP13x6/SK
16 x 0,46	5/8 x 0.018	4	MKP16x4/P-4
		6	MKP16x6/SK-4
16 x 0,55	5/8 x 0.022	3	MKP16x3/P-6
		4	MKP16x4/P-6
16 x 0,63	5/8 x 0.025	3	MKP16x3/P-7
		4	MKP16x4/P-7
19 x 0,55	3/4 x 0.022	3	MKP19x3/P
		4	MKP19x4/P

SK = Skip • P = Positivo

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

Copyright. © Starrett 2019. Todos os direitos reservados.