



MeatKutter™ Frozen • MKF

Corta Carne Frozen

Características

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

Vantagens

- Alto índice de higiene
- Cortes rápidos, suaves e limpos, com menor desperdício de material em relação às serras de fita convencionais
- Excelente precisão de corte

Aplicações

- Peixes e carnes congeladas até -20°C

LARGURA x ESPESSURA MM	ESPESSURA POLEGADAS	DENTIÇÃO	CÓDIGO
16 x 0,35	5/8 x 0,014	3	MKF16x3/P-3
16 x 0,50	5/8 x 0,020	3	MKF16x3/P-5
16 x 0,50	5/8 x 0,020	4	MKF16x4/P-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 0,90	2 x 0,035	1.3	MKF50x1.3/P*

P = Positivo

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

*Fornecidas em fitas soldadas ou em rolos de produção.

MeatKutter™ Frozen Bi-Metal • MKB

Corta Carne Frozen Bi-Metal

Características

- Serra de Aço Rápido Bi-Metal
- Dentes e corpo temperados

Vantagens

- Maior durabilidade em relação às serras convencionais
- Cortes rápidos e limpos
- Cortes com menor desperdício de material

Aplicações

- Peixes congelados até -60°C
- Peixes de grandes dimensões
- Indicada para indústrias frigoríficas

LARGURA x ESPESSURA MM	ESPESSURA POLEGADAS	DENTIÇÃO	CÓDIGO
34 x 0,90	1.1/4 x 0,035	2	MKB34x2/P

P = Positivo

• Fornecidas em fitas soldadas ou em rolos de produção.