

FRESHCUT

37

Hojas de sierra de cinta y cuchillas de cinta con dientes y biselos esmerilados para el sector alimentario
Hoja de alto rendimiento, con un aumento de la definición del corte del 37%



Descubra por qué Freshcut³⁷ es la gran novedad como opción para cortar y rebanar alimentos con precisión

- Alto rendimiento de corte
- Costos de producción más bajos
- Hoja recubierta en aceite apto para alimentos
- Geometría de corte uniforme
- Estética mejorada del producto
- Máxima eficiencia operativa

DAKIN
FLATHERS

Sierra de cinta y cuchilla de cinta de alta calidad

Freshcut³⁷ – Hojas de sierra de cinta y cuchillas de cinta de gran precisión para el sector alimentario

Somos líderes en la industria porque nos especializamos exclusivamente en la fabricación de las hojas de sierra de cinta y cuchillas de cinta más precisas que usted encontrará en el mundo. Aplicamos un programa continuo de investigación y desarrollo para perfeccionar nuestras técnicas y es por ello que todos nuestros productos son de alta calidad. Efectivamente, cuando usted adquiere productos Dakin-Flathers aumenta el rendimiento de sus procesos de producción y la calidad del producto terminado.

La nueva hoja Freshcut³⁷ lo demuestra. Estas hojas de sierra de cinta y cuchillas de cinta con dientes y biselos esmerilados han sido diseñadas específicamente para procesar grandes volúmenes de alimentos con una geometría de corte completamente uniforme que permite obtener porciones más definidas y de aspecto más atractivo para el consumidor.

Mantener productos de calidad que lideran el mercado implica un control estricto de cada una de las etapas del proceso de

fabricación. Construimos especialmente una planta que se encuentra operativa las 24 horas del día a fin de controlar todos los aspectos, desde la materia prima que ingresa hasta el producto terminado previo al envío. Estamos atentos a todo. Gracias a que atendemos hasta el último detalle durante todas las etapas del proceso de fabricación, nuestras hojas son uniformes y de mayor durabilidad y, en consecuencia, usted obtiene un mayor rendimiento y menos inactividad.

Suministrarle un producto líder en el mundo es solamente una etapa del proceso. Una de las premisas de Dakin-Flathers es garantizar que el nivel de calidad del servicio ofrecido sea comparable al del propio producto.

Gracias a esta combinación de tecnología, experiencia y preocupación por el último detalle se obtiene nada menos que Freshcut³⁷: hojas de sierra de cinta y cuchillas de cinta con dientes y biselos esmerilados para el sector alimentario con diferentes aplicaciones.

Así es cómo Freshcut³⁷ devora a la competencia...

Máximo rendimiento de corte - Mayor rapidez y definición del corte

Dientes y biselos esmerilados muy afilados

El filo de los dientes y biselos de las hojas de sierra de cinta y cuchilla de cinta Freshcut³⁷ es insuperable gracias a la precisión del proceso de fabricación. Cuanto más afilados los dientes y biselos, mayor definición en el corte. Esto es fundamental para la industria alimentaria porque los consumidores compran por lo que ven. Además, cuanto más preciso el corte, menos se desperdicia y esto se traduce en mayores ganancias.

Cada diente individual de cada hoja de sierra de cinta Freshcut³⁷ se esmerila con maquinaria de alta precisión controlada por computadora (CNC) de última generación. En Dakin-Flathers no perforamos las hojas para no aplicar altos niveles de tensión que puedan acortar su vida útil y producir un rendimiento irregular. La geometría del perfil de las hojas de sierra de cinta Freshcut³⁷ es completamente uniforme porque el proceso de esmerilar es con diamante para optimizar su filo, durabilidad y confiabilidad.

El 'modelo finito' (Fig. 1 y Fig. 2) permite apreciar la diferencia entre una hoja perforada y una esmerilada. Las áreas rojas, amarillas y verdes en el cuerpo de la estructura y en el espacio entre los dientes son puntos de alta tensión, que producen la ruptura precoz de la cinta. Las hojas esmeriladas presentan un perfil definido y homogéneo casi sin puntos de alta tensión, a diferencia de las hojas perforadas que presentan una superficie áspera con alta tensión.

Incorporamos maquinaria CNC de la última tecnología también en la fabricación de las hojas de cuchillas de cinta Freshcut³⁷. Las técnicas tradicionales de esmerilar y afilar son anticuadas, ya que producen hojas a altas temperaturas, con puntos de rigidez y perfiles heterogéneos formados durante el proceso de producción que presentan un rendimiento irregular e insuficiente. La maquinaria CNC patentada y diseñada exclusivamente para Dakin-Flathers aplica un proceso de esmerilar y afilar con diamante de precisión 'suave' para asegurar que el corte y el rebano de la hoja sean más definidos y precisos por más tiempo.

Los cortes rectos y precisos desperdician menos producto

Triscado de los dientes CNC

Cuanto más uniforme sea el triscado de los dientes en las hojas de sierra de cinta, más recto y eficiente será el corte. El triscado asimétrico de los dientes en la hoja produce un acabado mucho más áspero, un corte irregular y mayor desperdicio del alimento. Un menor rendimiento se traduce en menos ganancia, por lo que usted recupera su inversión en la hoja de sierra de cinta Freshcut³⁷ de Dakin-Flathers por su insuperable homogeneidad.

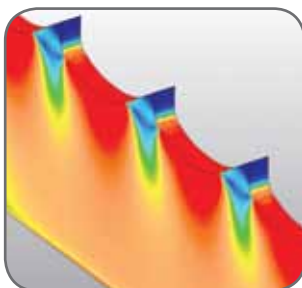


Fig. 1 (Perforado)

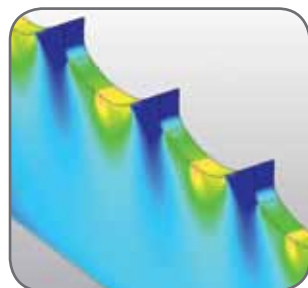


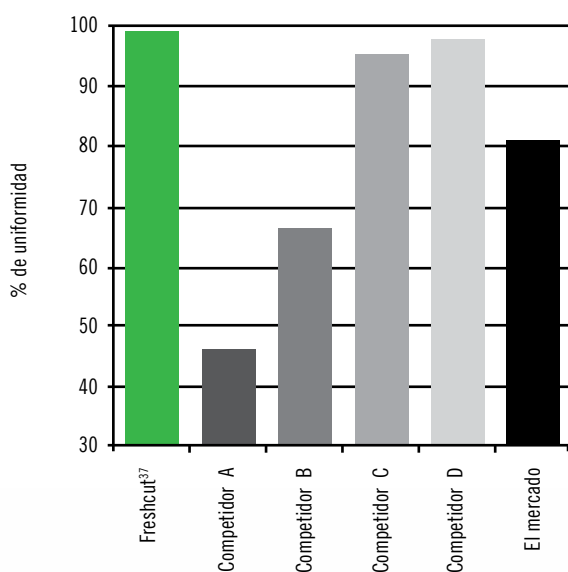
Fig. 2 (Esmerilado)

El triscado de cada diente es inmejorable porque aplicamos un exclusivo contacto doble. Podemos garantizar esta homogeneidad líder en el mercado porque inspeccionamos cuidadosamente las hojas con un medidor fotométrico digital de alta precisión. Este dispositivo detecta automáticamente los dientes que se encuentran desalineados.

Una vez que la hoja cumple con nuestros rigurosos estándares de calidad, se realizan las pruebas de rectitud y dureza, los controles digitales del perfil de los dientes y el análisis microestructural metalúrgico.

Como se representa en la siguiente gráfica, el 98% de los rollos obtenidos cumplen con nuestras especificaciones de fabricación en lo que respecta a la uniformidad. Entonces, usted sabe que desde que abre la caja de su hoja de sierra de cinta Freshcut³⁷ ya dispone de una herramienta para cortar con mayor rectitud y rapidez.

Uniformidad - Freshcut³⁷ respecto de la competencia



Rendimiento de corte superior

Regularidad en la dureza de los dientes

Las hojas de sierra de cinta Freshcut³⁷ son muy resistentes porque son tratadas por inducción. Esto incluye el tratamiento térmico de los dientes por inducción electromagnética y el enfriamiento rápido del acero para aumentar su dureza y durabilidad.

Este tratamiento de los dientes es el más eficaz y sistemático para su endurecimiento, y permite alcanzar una dureza excepcional. El acero sin procesar que utilizamos para fabricar las hojas contiene altas concentraciones de carbono. Por eso, durante el proceso de endurecimiento por inducción, el carburo se dispersa por todos los dientes de acero aumentando aún más la durabilidad y la potencia de corte.

Es más, como la dureza de los dientes es homogénea, el filo de la hoja es el mismo en cada corte. Este excelente grado de uniformidad, precisión, durabilidad y confiabilidad es posible gracias a la combinación del acero de Europa Occidental rico en carbono y de alta calidad con el conocimiento y la experiencia en ingeniería y tecnología de Dakin-Flathers.

Durabilidad – Una mayor duración se traduce en una mayor productividad

Material de mejor calidad y mayor rigidez de la hoja

La calidad de cualquier producto elaborado depende en gran medida de la calidad de los materiales utilizados para su fabricación. Este concepto también se aplica a la fabricación de hojas de alta precisión. Utilizamos acero de Europa Occidental rico en carbono y de primera calidad que satisface nuestras exigentes especificaciones metalúrgicas, y así Freshcut³⁷ de Dakin-Flathers supera a las otras hojas para la elaboración de alimentos.

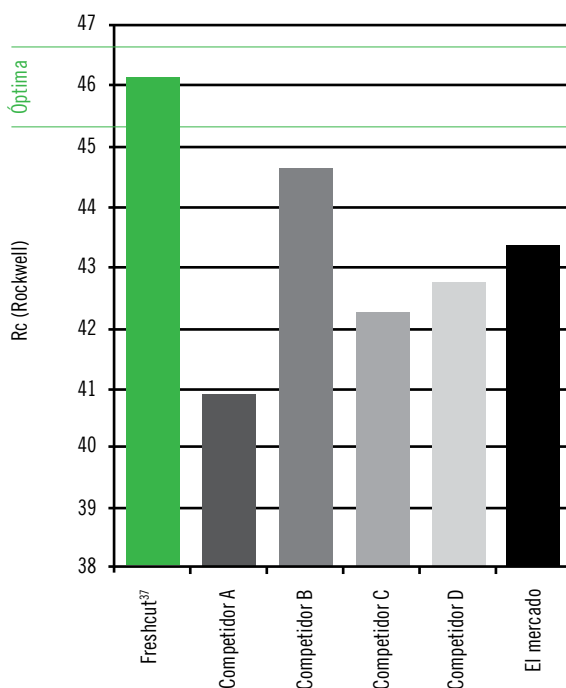


Alimente su reflexión: La geometría de los perfiles de las hojas Freshcut³⁷ es absolutamente uniforme por lo que usted desperdiciará menos producto y su ganancia será mayor

Lograr la resistencia óptima de la hoja requiere de equilibrio. Si el acero no presenta la rigidez adecuada, la sierra o cuchilla no puede conservar el filo. Si la rigidez de las hojas es excesiva, la hoja es quebradiza y la fatiga del metal puede acortar significativamente su vida útil. Además, como se aplica esmerilado en lugar de fresado o perforado, es posible utilizar acero de un grado mas duro que permite obtener una hoja de estabilidad, fuerza, resistencia a la fatiga y durabilidad inmejorables.

Las hojas Freshcut³⁷ se fabrican aplicando procedimientos avanzados y son muy fuertes, por lo que resisten a altos valores de presión, y usted podrá cortar huesos de animales u otros productos alimenticios con mayor rectitud y rapidez de la que alguna vez pudo imaginar.

Dureza del cuerpo de la hoja - Freshcut³⁷ respecto de la competencia



Hoja de calidad confiable y constante

Soldaduras ultra fuertes

El punto más débil de cualquier hoja es la soldadura que crea el círculo. Para garantizar la integridad absoluta de esta unión, se ha puesto a punto un singular proceso de soldado exclusivo de Dakin-Flathers. Este proceso permite obtener una hoja con soldado ultra fuerte con uniones de resistencia inmejorable y mayor alineación.

Este proceso permite obtener una soldadura muy flexible y al mismo tiempo ultra fuerte, pero también es extraordinariamente confiable y permite alcanzar la máxima eficiencia operativa.

Envasado

Las piezas cortantes de las maquinarias utilizadas en la elaboración de alimentos deben cumplir con las normativas más exigentes de la Dirección General de Salud y Seguridad. Hemos tomado las medidas necesarias para garantizar que usted reciba nuestros productos en óptimas condiciones y que cuando abra la caja, ya estén listos para ser utilizados sin riesgos.

Todas las hojas y rollos Freshcut³⁷ de Dakin-Flathers presentan un recubrimiento en toda su superficie de un aceite mineral especial apto para alimentos y aprobado por la industria. El envasado incluye un inhibidor volátil de corrosión (IVC) a fin de controlar el contenido de humedad durante el traslado del producto.

Departamento de soporte técnico con personal amable

Aproveche la gran experiencia del personal de nuestro departamento de soporte técnico, que le ayudará a resolver inconvenientes específicos de su línea de productos y le ofrecerá soluciones a sus problemas.

Le brindaremos el asesoramiento técnico necesario para que usted pueda adquirir la hoja que se adapte mejor a su uso para obtener los mejores resultados.

Nuestra garantía

Todas las hojas Freshcut³⁷ de Dakin-Flathers que usted compre incluyen la Garantía de Sello de Oro. Es decir, si usted no está absolutamente satisfecho con su compra, le repondremos el producto o le reintegraremos el importe total.*

Resumen

La línea de productos Freshcut³⁷ se diseñó especialmente para los fabricantes de alimentos que buscan componentes de vanguardia que permitan recuperar el capital invertido y un proceso de producción de inmejorable rendimiento y confiabilidad. Si usted elige hojas Freshcut³⁷...

- Obtendrá un mayor rendimiento, desperdiciando menos producto
- Sus cortes serán más definidos y sus productos serán más atractivos para el consumidor
- Adquirirá un producto recubierto con aceite apto para alimentos que podrá utilizar sin riesgos de forma inmediata
- Abatará sus costos de producción, ahorrando dinero
- Su tiempo de inactividad será mínimo, prolongando el ciclo de producción
- Obtendrá una eficiencia operativa máxima que aumentará sus ganancias

*Sujeto a nuestras políticas de uso razonable

Dakin-Flathers Ltd, Boothroyds Way, Green Lane Industrial Estate, Featherstone, West Yorkshire, WF7 6RA, Inglaterra

T +44 (0) 1977 705 600 F +44 (0) 1977 705 700 E sales@dakin-flathers.com W www.dakin-flathers.com