

FRESHCUT

37

Sierras para el procesamiento de alimentos, fabricados con máquinas CNC de precisión
Corte más limpio, hasta el 37% más de productividad

SIERRAS PARA EL CORTE DE ALIMENTOS – CARNE FRESCA O CONGELADA

Sierras de acero de carbono de alta calidad, con dientes esmerilados y endurecidos por maquinaria CNC, para cortes en el procesamiento de carne fresca o congelada. Los dientes super afilados permiten la máxima penetración, mientras que la traba específica según la aplicación reduce el desperdicio al corte para un rendimiento superior. Todo el material viene bañado en aceite mineral aprobado por los órganos competentes.

ANCHO Y ESPESOR		DIENTES POR PULGADA			
pulgadas	mm	alto volumen		aplicaciones generales	
1/2 x .020	13 x 0.50			4	6
5/8 x .018	16 x 0.45			4*	6*
5/8 x .020	16 x 0.50	VP (2.5)	3	4	6*
5/8 x .022	16 x 0.55	VP (2.5)*	3	4	6*
5/8 x .025	16 x 0.65		3*	4*	
3/4 x .020	19 x 0.50		3	4	
3/4 x .022	19 x 0.55	VP (2.5)	3	4	
3/4 x .025	19 x 0.65		3*	4*	

SIERRAS PARA EL CORTE DE ALIMENTOS – CARNE SIN HUESOS Y PESCADO CONGELADO

Sierras de acero de carbono de alta calidad, con dientes esmerilados y endurecidos por maquinaria CNC, para cortar carne sin huesos y pescado congelado. Diseñada y fabricada con un ángulo de ataque del diente menos agresivo y con una traba ligera para disminuir aún más el desperdicio del producto. Ideal para aplicaciones cuando el control de desperdicio es crítico.

ANCHO Y ESPESOR		DIENTES POR PULGADA	
pulgadas	mm		
5/8 x .014	16 x 0.36	3*	
5/8 x .016	16 x 0.41	3*	
5/8 x .020	16 x 0.50	3*	
5/8 x .022	16 x 0.55	3*	

SIERRA PARA EL CORTE DE ALIMENTOS – ACERO INOXIDABLE

Para el uso cuando se exige cumplir con los requisitos de la comida sana. Fabricada de acero inoxidable 420 de grado alimenticio de alta calidad con resistencia única contra la corrosión.

ANCHO Y ESPESOR		DIENTES POR PULGADA		
pulgadas	mm			
5/8 x .022	16 x 0.55	3*	4*	6*
3/4 x .022	19 x 0.55	3*	4*	

* Disponible a pedido
Tamaños adicionales sujetos a pedido

- > 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

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/es

FRESHCUT

37

Sierras para el procesamiento de alimentos, fabricados con máquinas CNC de precisión
Corte más limpio, hasta el 37% más de productividad

SIERRA PARA EL CORTE DE ALIMENTOS – DIVISIÓN POR CANAL

Acero diseñado especialmente que proporciona características únicas según cada aplicación de división por canal - alta resistencia a la tracción y al desgaste para el ganado; o mayor resistencia a altas temperaturas para el chanco. Cada sierra, con dientes esmerilados, brinda un corte agresivo, rápido, preciso y de vida útil más larga. El paso variable (VP) de los dientes tiene una geometría única que garantiza un corte más limpio y con menos ruido.

ANCHO Y ESPESOR		DIENTES POR PULGADA			
pulgadas	mm	chanco		ganado - chancha - búfalo	
3/4 x .022	19 x 0.55	VP (2.5)	3	VP (2.5)	3

SIERRA DE CINTA PARA ALIMENTOS - SIERRAS DE MANO

Sierras de acero de carbono, con dientes esmerilados sin endurecimiento, para aplicaciones generales de sierras de mano. Se puede cortar los rollos para producir sierras de mano en medidas populares.

ANCHO Y ESPESOR		DIENTES POR PULGADA
pulgadas	mm	
3/8 x .022	10 x 0.55	10
1/2 x .022	13 x 0.55	10
5/8 x .022	16 x 0.55	10*

CUCHILLAS PARA EL CORTE DE ALIMENTOS

Disponible en una variedad de tipos de filos para el uso en muchas aplicaciones, tales como la cosecha de hierbas, cortar pescado en filetes, el procesamiento de carne y para rebanar pan. Estas cuchillas resultan que no haya desperdicio de material.

ANCHO Y ESPESOR		FILO DEL CUCHILLA		FILO DENTADO		FESTONEADO	ONDULADO
pulgadas	mm	dbse	tbse	dbse	tbse	dbse	dbse
1/2 x .020	13 x 0.50	✓	✓	✓	✓	SS	SW
5/8 x .018	15 x 0.45	✓				DS	
5/8 x .020	15 x 0.50	✓				SS	SW
5/8 x .025	15 x 0.65					SS	
3/4 x .020	19 x 0.50	✓				SS DS	SW
1 x .020	25 x 0.50	✓				SS	SW LW
1 x .025	25 x 0.65					SS DS	
1 x .032	25 x 0.80					SS*	
1 ¼ x .020	32 x 0.50	✓				SS*	LW
1 ¼ x .032	32 x 0.80					SS*	
1 ½ x .020	38 x 0.50	✓				SS*	

* Disponible a pedido
Todas las cuchillas para alimentos disponibles en filo endurecido
Tamaños adicionales sujetos a pedido

'SS' refiere a filo festoneado estándar
'DS' refiere a filo festoneado más profundo

'SW' refiere a filo ondulado corto
'LW' refiere a filo ondulado largo

- > 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

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/es