

**Meatkutter™ Premium**

Largura x Espessura		Dentes por pol. (25,4mm)	Nº Catálogo
mm	polegadas		
13 x 0,55	1/2 x 0.022	6	MKP13x6/SK
		4	MKP13x4/P
		3	MKP13x3/P
16 x 0,46	5/8 x 0.018	6	MKP16x6/SK-4
		4	MKP16x4/P-4
16 x 0,55	5/8 x 0.022	4	MKP16x4/P-6
		3	MKP16x3/P-6
19 x 0,55	3/4 x 0.022	8	MKP19x8/S*
		4	MKP19x4/P
		3	MKP19x3/P

S = Regular • SK = Skip • P = Positivo

\*Ideal para uso em serrotes.

**Meatkutter™ Inox**

Largura x Espessura		Dentes por pol. (25,4mm)	Nº Catálogo
mm	polegadas		
16 x 0,46	5/8 x 0.018	6	MKI16x6/SK
		4	MKI16x4/P

SK = Skip • P = Positivo

**Carcasskutter™**

Largura x Espessura		Dentes por pol. (25,4mm)	Nº Catálogo
mm	polegadas		
19 x 0,55	3/4 x 0.022	4	CK19x4/P
		3	CK19x3/P

P = Positivo

**Faca-Fita Aço Alto-Carbono**

Largura x Espessura		Tipo de Afiação	Nº Catálogo
mm	polegadas		
16 x 0,55	5/8 x 0.022	Scallop	FF16CSVD-6

**Faca-Fita Inox**

Largura x Espessura		Tipo de Afiação	Nº Catálogo
mm	polegadas		
16 x 0,46	5/8 x 0.018	Scallop	FF16CSVD-4



**Meatkutter™ Premium  
Meatkutter™ Inox**

Lâminas de serra de fita para cortar carne, peixe e aves; com 0,46mm de espessura, proporcionam perda mínima de material.

- ▶ As Meatkutter™ Premium são fabricadas com aço alto-carbono especial e dentes temperados.
- ▶ As Meatkutter™ Inox são fabricadas com aço inoxidável AISI 420, podendo ser lavadas sem risco de oxidação.
- ▶ Ambas oferecem altos níveis de higiene requeridos por hospitais, frigoríficos, supermercados e açougues no corte de carnes, peixes e aves.
- ▶ Dentes retificados.

**Carcasskutter™**

As lâminas de serra de fita Carcasskutter™ (Corta-Carça) possuem dentes temperados e retificados, proporcionam cortes mais rápidos e precisos além de reduzir o desperdício de material.

São fabricadas em aço alto-carbono com acabamento polido.

Podem ser utilizadas praticamente em todas as máquinas disponíveis no mercado.

- ▶ Indicadas para cortar em alta velocidade qualquer tipo de carcaça, principalmente nos frigoríficos, matadouros, etc.

**Facas-Fita (alimentícia)**

São fabricadas em aço alto-carbono ou em aço inoxidável AISI 420, de acabamento polido e tratadas termicamente.

Afiação especial para cortes suaves e sem perda de material.

- ▶ Indicadas para cortar carnes frescas desossadas, peixes, aves, bacon, frios, verduras, etc.
- ▶ Não desperdiça material.
- ▶ A Faca-Fita Inox pode se lavada sem risco de oxidação.
- ▶ Dupla afiação.