



РЕЗКА ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ

НОЖИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ



ПИЛЬНЫХ ЛЕНТ
И НОЖЕЙ для
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Пильные ленты, сделанные из высококачественной стали, для того чтобы гарантировать наилучшие результаты нарезки ломтиками всех видов хлеба и выпечки. Чистые разрезы, без разрывов или раздавливания продукта, минимальные потери продукта. Ножи нарезаются и привариваются с очень узкими допусками на длину, для того чтобы достичь максимальной точности в длине резки и тем самым достичь равномерного напряжения в режущем комплекте. Устранение различий в напряжении в ножах обеспечивает равномерный и ровный разрез.



CV

- Размер зуба 12,5 мм
- Это – самый протяжённый зуб для резки выпечки.
- Идеально подходит для резки **целых буханок хлеба из пшеницы, ржи и хлеба с семечками.**
- Мягкие разрезы с хорошим проникновением в корочку.



CV 6

- Размер зуба 6 мм
- Имеет зуб укороченного размера. Это – наилучший вариант для нарезки ломтиками **мягких продуктов**, таких как сдобные булочки, кексы и т.п.
- Также подходит для резки продуктов вообще в небольших машинах с более медленной линейной скоростью.



CV DB

- Размер зуба 12,5 мм
- Это – тот же зуб, что и модель CV, но со вторичной фаской по обеим сторонам.
- Достигается **более мягкий разрез, более привлекательный** внешний вид и более тонкая текстура в разрезе.



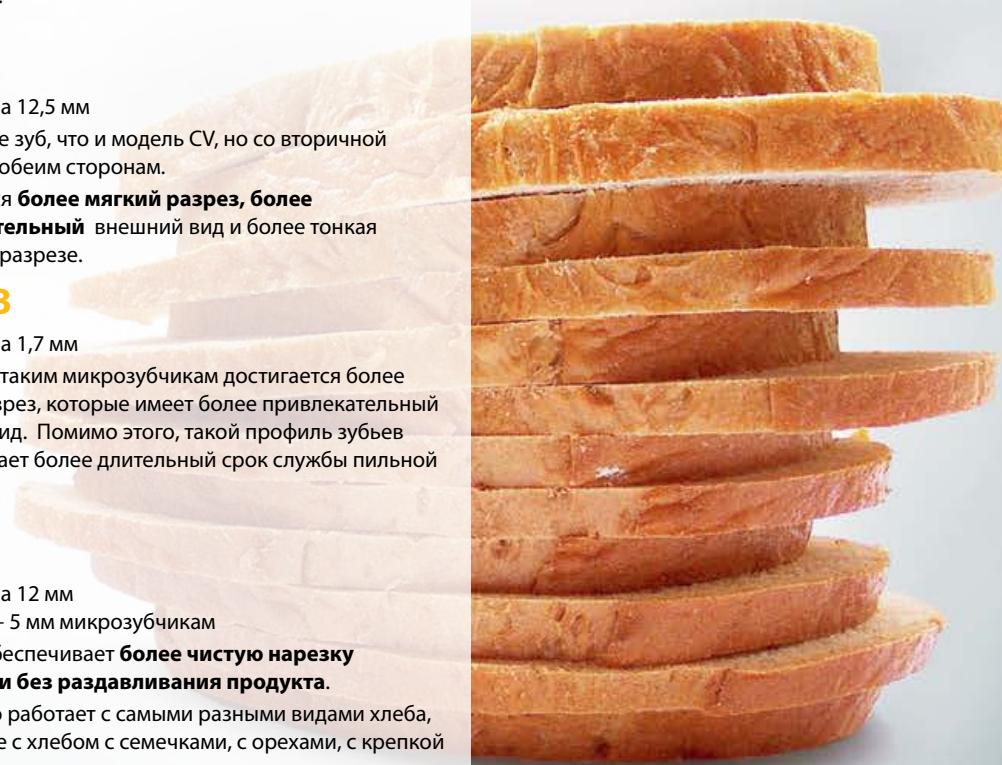
V15 DB

- Размер зуба 1,7 мм
- Благодаря таким микрозубчикам достигается более чистый разрез, которые имеет более привлекательный внешний вид. Помимо этого, такой профиль зубьев обеспечивает более длительный срок службы пильной ленты.



CV W

- Размер зуба 12 мм
Вогнутый + 5 мм микрозубчикам
- Этот зуб обеспечивает **более чистую нарезку ломтиками без раздавливания продукта.**
- Правильно работает с самыми разными видами хлеба, в том числе с хлебом с семечками, с орехами, с крепкой корочкой и т.п.





РЕЗКА ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ

ВОЗВРАТНО-ПОСТУПАТЕЛЬНЫЕ НОЖИ ДЛЯ РЕЗКИ ХЛЕБА



ПИЛЬНЫХ ЛЕНТ
и НОЖЕЙ для
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- Ножи для возвратно-поступательных машин, сделаны из стали с высоким содержанием углерода для большей долговечности. Мягкие разрезы и минимальные потери продукта.
- Имеются в наличии с покрытием из чёрного и красного антибактериального тефлона, что позволяет избежать прилипания продукта к ножу и обеспечивает лучшую гигиену.
- Имеются в наличии с разными диаметрами отверстий, заклёпок или проходных болтов.
- Совместимы с большинством машин, имеющих на рынке, стандартных или нестандартных.



Мы производим или изменяем ножи любого образца согласно Вашим потребностям, для того чтобы достичь высокой производительности в каждом конкретном случае.

Чтобы получить больше информации и /или сделать заказ, обращайтесь к нам через:

info@metalurgicadesierras.com

+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63

