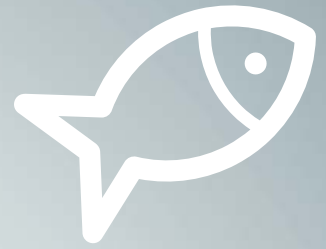




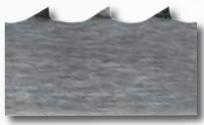
CORTE DE PESCADO

FRESCO Y CONGELADO



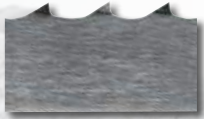
CINTAS DE SIERRA
Y CUCHILLAS PARA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cintas de sierra fabricadas con aceros de alta calidad para garantizar los mejores resultados de corte en todo tipo de pescados frescos, congelados y ultracongelados a -40/-60 °C. Diferentes configuraciones disponibles en cada tipo de diente, para cubrir todas las necesidades.



3 TPI

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Para corte de **pescado congelado en general**.



3 TPI U

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Especialmente diseñado para el corte de pescado ultracongelado a temperatura de -40/-60 °C.



3 TPI Brillante

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Diente templado con acabado brillante, la mejor elección para **cortar pescado cuando se necesita minimizar el riesgo de aparición de manchas en él**.



3 TPI Inoxidable

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Acero inoxidable para la máxima higiene.

CORTE DE GRANDES PESCADOS



2 TPI

- Tamaño del diente 12,7 mm (2 dientes por pulgada).
- Dimensiones y configuraciones específicas para el corte de grandes pescados congelados, tunidos, pez espada, emperador, marlín, etc.



3 TPI

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Dimensiones y configuraciones específicas para el corte de grandes pescados congelados, tunidos, pez espada, emperador, marlín, etc.

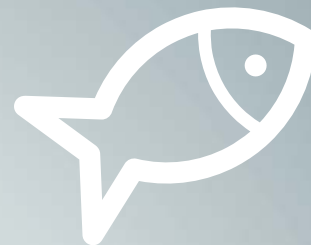
DIMENSIONES DISPONIBLES	2 TPI	3 TPI	3 TPI U	3 TPI Bright	3 TPI Inox
12,5 x 0,50					
16 x 0,36					
16 x 0,40					
16 x 0,50					
16 x 0,56					
16 x 0,60					
16 x 0,63					
19 x 0,50					
19 x 0,56					
19 x 0,63					
20 x 0,50					
20 x 0,60					
25 x 0,50					
25 x 0,60					
25 x 0,80					
35 x 0,80					





CORTE DE PESCADO

FRESCO Y CONGELADO



CINTAS DE SIERRA
Y CUCHILLAS PARA
INDUSTRIA ALIMENTARIA



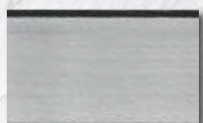
Concavo

- Tamaño del diente 12,5 mm.
- Perfil ondulado y biselado.
- Ideal para el corte de cualquier pescado fresco y bacalao salado, con una apariencia de corte limpia y sin residuos.
- Mínimo desperdicio.



Convexo

- Tamaño del diente 15 mm.
- Perfil ondulado y biselado.
- Ideal para el corte de cualquier pescado fresco y bacalao salado, con una apariencia de corte limpia y sin residuos.
- Mínimo desperdicio.



DB

- Cinta de cuchilla con filo y bisel por ambos lados.
- Para el corte y fileteado de pescado fresco. Corte limpio y sin residuos.
- Disponible en acero inoxidable para una mayor higiene.

DIMENSIONES DISPONIBLES	Concavo	Convexo	DB
12,5 x 0,50			
16 x 0,36			
16 x 0,40			
16 x 0,50			
16 x 0,56			
16 x 0,60			
16 x 0,63			
19 x 0,50			
19 x 0,56			
19 x 0,63			
20 x 0,50			
20 x 0,60			
25 x 0,50			
25 x 0,60			
25 x 0,80			
35 x 0,80			



Fabricamos o modificamos cualquier diseño de cuchilla según sus necesidades, para alcanzar un alto rendimiento en cada caso particular.

Para más información y/o encargos, no dude en contactar con nosotros a través de:

info@metalurgicadesierras.com

+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63