

CORTE DE CARNE

CON HUESO, SIN HUESO, FRESCA O CONGELADA



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 carnes y huesos. 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 carne congelada y fresca, con un corte más agresivo y grandes volúmenes de producción.
 Principalmente usado para maquinas con velocidad lineal superior a 20 m/s.
- Disponible en acero inoxidable para la máxima higiene.



4 TPI

- Tamaño del diente 6,35 mm (4 dientes por pulgada).
- Ideal para corte de huesos. También indicada para el corte de carne congelada, carne fresca. Proporciona una mejor apariencia de corte. Principalmente usado para maquinas con velocidad lineal inferior a 20 m/s.
- Disponible en acero inoxidable para la máxima higiene.



6 TPI

- Tamaño del diente 4,20 mm (6 dientes por pulgada).
- Para el corte de carnes frescas con huesos pequeños.
 El tamaño del diente minimiza las roturas de los huesos y mejora la apariencia del corte.



CTooth

- Tamaño del diente 10 mm.
- Perfil de diente diseñado con un diente intermedio de menor tamaño para evitar la acumulación de residuos, en la zona de corte del diente principal, mejorando el rendimiento de la sierra.
- Para el corte de carne congelada y fresca. Mejora la apariencia del corte.



Halfmoon

- Tamaño del diente 7 mm.
- Para el corte de carne fresca sin hueso o con pequeños huesos. Especialmente indicada para el corte de cordero. Ideal para conseguir cortes limpios y con la mejor apariencia.

DIMENSIONES DISPONIBLES	ЗТРІ	4трі	6ТРІ	CTooth	Halfmoon
12,5 x 0,50					
16 x 0,36					
16 x 0,40					
16 x 0,45					
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					



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

C +34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63





CORTE DE PESCADO

FRESCO Y CONGELADO



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 especificas 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 especificas para el corte de grandes pescados congelados, tunidos, pez espada, emperador, marlín, etc.







CORTE DE PESCADO

FRESCO Y CONGELADO





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:





CORTE DE CANALES



Cintas de sierra fabricadas para el corte de todo tipo de canales, fabricadas con aceros de alta calidad y aleaciones especiales, para garantizar los mejores rendimientos en el corte de canales de ganado. Configuraciones de dientes especificas para conseguir cortes rectos y rápidos.

DIMENSIONES DISPONIBLES	3TPI Splitting	3TPI Splitting PLUS	Ctooth Splitting	Ctooth Splitting PLUS	4TPI
19 x 0,56					



3TPI Splitting

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Para el corte de canales en general y especialmente para el vacuno.



3TPI Splitting PLUS

- Tamaño del diente 8,46 mm (3 dientes por pulgada).
- Cinta de sierra fabricada con un acero especial de alta resistencia, para soportar las grandes tensiones y el duro trabajo del corte de canales. Ofrece un mayor rendimiento que la versión estándar lo que la hace especialmente indicada para vacuno y cerdas madre y en general para animales con huesos de gran densidad.



CTooth Splitting

- Tamaño del diente 10 mm.
- Perfil de diente diseñado con un diente intermedio de menor tamaño para evitar la acumulación de residuos, en la zona de corte del diente principal, mejorando el rendimiento de la sierra.
- Para el corte de canales de vacuno. Corte más suave y silencioso.



CTooth Splitting PLUS

- Tamaño del diente 10 mm.
- Perfil de diente diseñado con un diente intermedio de menor tamaño para evitar la acumulación de residuos, en la zona de corte del diente principal, mejorando el rendimiento de la sierra. Corte más suave y silencioso.
- Cinta de sierra fabricada con un acero especial de alta resistencia, para soportar las grandes tensiones y el duro trabajo del corte de canales. Ofrece un mayor rendimiento que la versión estándar. En general para animales con huesos de gran densidad.



4TPI Splitting

- Tamaño del diente 6,35 mm (4 dientes por pulgada).
- Para el corte de canales en general y especialmente para el cerdo.



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:





CORTE DE PAN Y BOLLERÍA

CUCHILLAS PARA EL REBANADO



CINTAS DE SIERRA Y CUCHILLAS PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Cintas de sierra fabricadas con aceros de alta calidad para garantizar los mejores resultados de rebanado en todo tipo de panes y productos de bollería. Cortes limpios, sin roturas ni aplastamiento del producto y mínimos desperdicios. Las cuchillas se cortan y sueldan con unas tolerancias de longitud muy estrictas, para conseguir la máxima precisión en las longitudes finales y así poder obtener una tensión uniforme en el set de corte. Evitando diferencias de tensiones en las cuchillas se obtiene un corte uniforme y recto.



CV

- Tamaño del diente 12,5 mm.
- Es el diente más extendido para el corte de productos de panadería.
- Ideal para el corte de panes integrales de trigo y centeno y con semillas.
- Cortes suaves con buena penetración en la corteza.



CV 6

- Tamaño del diente 6 mm.
- Tiene un diente de tamaño más reducido. Es la mejor opción para el rebanado de productos blandos, como bollos, magdalenas, etc.
- También es idóneo para el corte de productos en general en maquinas pequeñas con una velocidad lineal mas lenta.



CV DB

- Tamaño del diente 12,5 mm.
- Es el mismo diente que el modelo CV pero con un bisel secundario por ambos lados.
- Se consigue un corte más suave y un mejor acabado y una textura más fina en el corte.



V15 DB

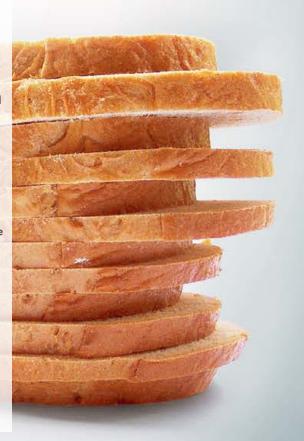
- Tamaño del diente 1,7 mm.
- Con este microdentado se consigue un corte más limpio y de mejor apariencia. Además con este perfil de dentado, se consigue una mayor vida útil de la cinta de sierra.



CV W

- Tamaño del diente 12 mm.
 Cóncavo + 5 mm Microdiente.
- Este diente proporciona un rebanado limpio y sin problemas de aplastamiento del producto.
- Funciona correctamente con una gran variedad de panes, de semillas, de nueces, con panes de corteza dura, etc.







CORTE DE PAN Y BOLLERÍA

CUCHILLAS DE VAIVÉN PARA CORTE DE PAN



- Cuchillas para maquinas de vaivén, fabricadas en acero con alto contenido en carbono para una mayor duración. Cortes suaves y mínimos desperdicios.
- Disponible con recubrimiento de teflón negro y rojo antibacteriano, evitando que el producto se adhiera a la cuchilla y consiguiendo una mayor higiene.
- Disponibles con diferentes diámetros de agujeros, remaches o pasadores.
- Compatibles con la mayoría de las maquinas del mercado, estándar y no estándar. Wabama, JAC, Daub, National, Berkel, Maho, Oliver, VLB, etc.



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







CINTAS DE CUCHILLA

Y CUCHILLAS DENTADAS



Cintas de cuchilla y cuchillas dentadas, fabricadas con aceros de alta calidad, específicos para cada aplicación, para garantizar los mejores rendimientos. Diferentes configuraciones disponibles para cubrir todas las necesidades.



Concavo

- Tamaño del diente 12,5 mm.
- Perfil ondulado y biselado.
- Ideal para el **corte y loncheado** de productos diversos: pan, queso, pescado, embutidos, vegetales, etc.
- Cortes limpios y sin residuos.



Convexo

- Tamaño del diente 15 mm.
- Perfil ondulado y biselado.
- Ideal para el **corte y loncheado** de productos diversos: pan, queso, pescado, embutidos, vegetales, etc.
- Cortes limpios y sin residuos.



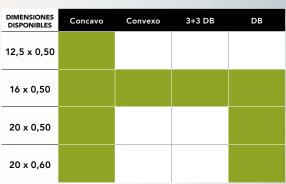
3+3 DB

- Tamaño del diente 6 mm.
- Diente con filo recto y con bisel por ambos lados.
- Para el corte de productos blandos y frescos así como el corte de aves.
- Cortes limpios y sin residuos.



DB

- Cinta de cuchilla con filo recto y bisel por ambos lados.
- Para el corte de productos diversos.
- Cortes limpios y sin residuos.







CINTAS DE CUCHILLA

Y CUCHILLAS DENTADAS





VTooth DB+1

- Cinta de cuchilla microdentada y con bisel por ambos lados.
- Diseñada especialmente para el loncheado en maquinas y líneas de loncheado automáticas de productos diversos como: quesos, embutidos, bacón, frutas, vegetales, etc.
- Utilizada también para el loncheado de productos en **líneas automáticas de pizzas**.
- Cortes limpios y sin residuos.



DB+1

WWW.METALURGICADESIERRAS.COM

- Cinta de cuchilla con bisel de angulo variable.
- Diseñada especialmente para el loncheado en maquinas y líneas de loncheado automáticas de productos diversos como: quesos, embutidos, bacón, frutas, vegetales, etc.
- Utilizada también para el loncheado de productos en **líneas automáticas de pizzas**.
- Cortes limpios y sin residuos.

Vtooth DB+1	DB+1
	Vtooth DB+1



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:





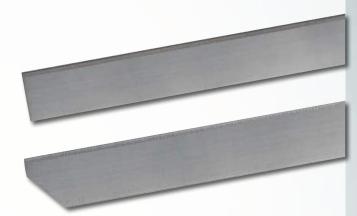
CUCHILLAS Y SIERRAS CUCHILLAS PARA FILETEAR Y CORTAR



Cuchillas y cuchillas dentadas para el procesamiento y corte, fabricadas con aceros inoxidables de alta calidad, específicos para cada aplicación, para garantizar los mejores rendimientos.

Skinner/Derinder Blades

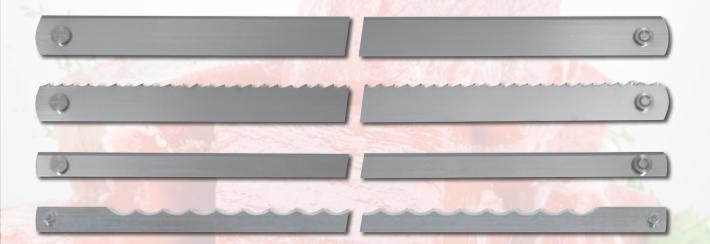
- Cuchillas skinner fabricadas en acero sueco inoxidable y templadas para conseguir la mayor dureza.
- Disponibles en 20 x 1.0, 22 x 0.7, 22 x 1.0 y 25 x 0.7, con corte recto o inclinado para la mayoría de las maquinas del mercado.
- Posibilidad de fabricar con diferentes ángulos de afilado, bajo petición del cliente.
- Embaladas en blíster de 5 unidades y con la longitud impresa en la cuchilla.



Cuchillas para filetear y cortar

- Cuchillas para el filetear y cortar fabricadas en acero sueco inoxidable y templadas para conseguir la mayor dureza y rendimiento de corte. Compatibles para maquinas Grasselli.
- Disponibles en 10 x 0.5, 12 x 0.5 y 16 x 0.5, con remaches o agujeros para una perfecta sujeción.
- Tres modelos disponibles para conseguir los mejores resultados en cualquier tipo de producto:
 - Filo recto.
 - Con diente P5.
 - Con diente Cóncavo de 7 mm o de 12 mm.

DIMENSIONES DISPONIBLES	Filo recto	Diente P5	Concavo 7	Concavo 12
10 x 0,50				
12 x 0,50				
16 x 0,50				





CUCHILLAS Y SIERRAS CUCHILLAS PARA FILETEAR Y CORTAR



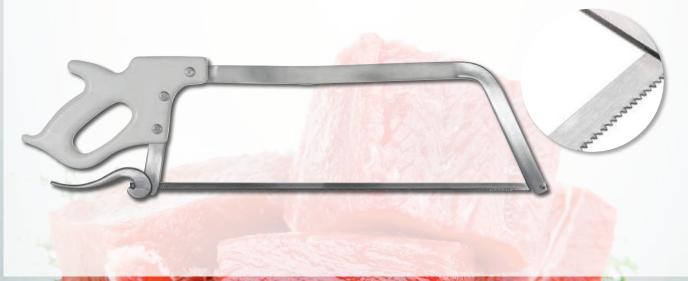
Cuchillas corte de dados

- Cuchillas para el filetear y cortar fabricadas en acero sueco inoxidable y templadas para conseguir la mayor dureza y rendimiento de corte.
- Disponibles con filo recto, ondulado y dentado.
- Para el procesamiento de carne y vegetales.



10 TPI (Arcos + hojas de sierra)

- Arcos de sierra para corte manual. Fabricados en acero inoxidable, con tensor de sierra metálico de gran resistencia, que permite una rápida y fácil sustitución de las hojas y una correcta tensión de la hoja.
- Arcos disponibles en tres medidas: 445, 508 y 635 mm.
- Hojas de sierra disponibles en ancho 11 y 16 mm. Hojas de sierra disponibles también en acero inoxidable para una mayor higiene.





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