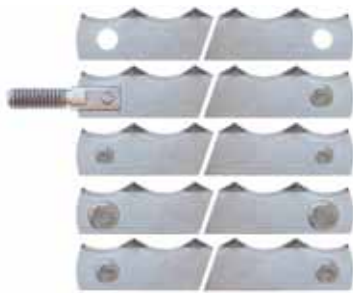


Projetadas e fabricadas para um corte de longa vida-útil em fatias retas, limpas e consistentes

A fabricação das lâminas para fatiadoras de pães KASCO SharpTech tem um compromisso com qualidade e inovação. Nossos processos de qualidade garantem que os fios de corte e o fatiamento satisfaçam as mais estritas normas, o que torna a KASCO SharpTech um símbolo mundial de confiança e serviço na indústria de fabricação de lâminas.



Lâminas para fatiadoras de pães de movimento alternativo

As lâminas para corte de pães da KASCO SharpTech para uso em fatiadoras de movimento alternativo foram desenvolvidas para produzir fatias retas, limpas e consistentes continuamente. Nossas lâminas de fatiamento são ideais tanto para o varejo quanto para o atacado, reduzindo a laceração dos pães e a formação de farelo. Como resultado, há menos desperdício do produto e o pão ganha um apelo visual mais atraente.

As novas lâminas de fatiamento ABT da KASCO foram projetadas e desenvolvidas usando tecnologia de pães artesanais. Elas possuem um fio de corte dentado e serrado que proporciona fatias impecáveis e sem farelos a cada corte. A lâmina ABT para pães artesanais é perfeita para uma vasta gama de aplicações de fatiamento tanto no varejo quanto no atacado, incluindo pães crocantes, nutritivos, com nozes e integrais. Nem mesmo os pãezinhos azedos esmagam quando fatiados com lâminas ABT para pães artesanais da KASCO.



As lâminas de fatiamento com corte alternativo ABT e corte serrado Premium Scallop são oferecidas em uma grande variedade de comprimentos e ajustes para adaptação à maioria das fatiadoras de pães comerciais, incluindo a Oliver®, Berkel®, JAC® e Doyon®.

Lâminas de fatiamento para padarias comerciais

A KASCO SharpTech fabrica uma grande seleção de lâminas de banda para panifícios, com perfis de corte e larguras de 1/4" (6,4mm) e 1/2" (12,7mm) serrada, com dentes em v, afiação de precisão em ambos os lados e nível único ou duplo. Esta seleção garante uma lâmina ideal para qualquer aplicação de fatiamento de pães. Nossas lâminas para panifício e fatiamento de pães são ideais tanto para o atacado quanto para padarias comerciais, pois eliminam a laceração do pão e a formação de farelos. Como resultado, há menos desperdício do produto, as fatias ficam mais perfeitas e o pão ganha um apelo visual mais atraente.



7/16" 0,016" BEZ Scallop e 3/4" 0,014" BEZ Scallop

Lâmina de alto desempenho com fio de corte serrado com pontas de 1/4. A lâmina de 7/16" x 0,016" é otimizada para pãezinhos e para máquinas de velocidades menores. A de 3/4" x 0,014" é uma lâmina especial, desenvolvida especialmente para muffins.



7/16" 0,016" BEZDB Scallop e 3/4" 0,014" BEZDB Scallop

Similar às lâminas BEZ, mas com um chanfro adicional. Produz um acabamento mais suave em produtos de textura mais macia.



7/16" 0,016" MDB

A lâmina MDB possui 15 serras por polegada, tornando-a a mais moderna lâmina para corte de pãezinhos. As minisserras e a lâmina superafiada oferecem um acabamento superior e sedoso, com fios de corte perfeitamente definidos. A lâmina permanece afiada por mais tempo e exige menos afiação se comparada a outras lâminas comerciais para fatiadoras.



7/16" 0,016" BK Scallop

Ideal para fatiar pães integrais, franceses, italianos, de centeio e outros pães substanciais que contenham nozes e sementes. Reduz o esmagamento e a formação de farelos em pães enquanto oferece um corte perfeito e afiado mesmo após uso contínuo.



7/16" 0,016" BKDB Scallop

Similar à BK Scallop, mas com um chanfro secundário adicional para afiação conveniente. Ideal para pães com crosta macia e de textura leve, além de requerimentos de produção mistos.