

Para carne moída mais fresca, atrativa e vida útil prolongada do conjunto de produtos

As placas e facas da KASCO SharpTech para moedores de carne foram projetadas para minimizar o contato entre a placa e a faca, reduzindo o calor e criando uma superfície de corte resfriada. Isto resulta em um produto mais fresco e com um apelo visual mais atraente, o que também prolonga a vida útil do mesmo. Uma superfície de corte duradoura e afiada ajuda a criar um produto consistente e reduz o desperdício de carne por esmagamento e corte mal feito.

A KASCO SharpTech é o principal fornecedor de placas e facas para moedores de carne. Possuímos as marcas mais respeitadas para garantir qualidade e a satisfação do cliente. Contamos com mais de 110 anos de experiência no fornecimento de placas e facas inovadoras e de classe mundial para moedores de carne aos nossos clientes.



Powermate®

Simplemente, o melhor sistema reafiável de moedores de carne disponível atualmente. Desenvolvidos com precisão a partir de aço endurecido para ferramentas de alta resistência, as peças para moedores de carne Powermate são ideais para todas as operações de moagem em grande volume ou maquinário com muitos cavalos de força.

- Afiadas repetidamente a custo acessível para oferecer um corte com anos de vida útil
- Apropriada para qualquer tipo ou modelo de moedor de carne no sistema Enterprise
- Os fios de corte superafiados oferecem longos fios de carne moída perfeitamente mesclados para um prazo de estocagem e atração comercial máximos

Double-Cut®

As placas e facas Double-Cut para moedores de carne foram comprovadas por anos de uso por clientes satisfeitos. Este sistema para moedores de carne com afiação automática é o mais avançado deste tipo na indústria. Um design de placa mais fino produz corte mais frio e estraga menos a carne.

- As facas superafiadas cortam a carne em fios atrativos sem esmagá-la
- As facas Double-cut oferecem força adicional em relação a facas do tipo inserção e permitem a limpeza completa e muito mais fácil
- O sistema de lâminas Double-Cut para moedores de carne consiste em uma placa de moagem reversível de corte duplo em conjunto com duas facas perfeitamente compatíveis, codificadas por cores para ajuste adequado das superfícies de corte.

Atco Standard®

As placas Atco Standard para moedores são uma alternativa econômica que satisfaz as necessidades de operadores conscientes dos preços. Um produto de qualidade da KASCO SharpTech e ainda assim concorrendo em preço com as placas europeias descartáveis para moedores de carne.

- Aço de liga leve de alta resistência
- Superfícies de corte planas e extremamente afiadas que produzem uma carne moída uniformemente mesclada com apelo visual superior para o consumidor.

