

**Sempre a lâmina certa, não importa como você corte!**

## Lâminas resistentes/para grandes volumes

A lâmina de fita com dentes reforçados resistente/em grande volume para corte oferece a força e a durabilidade para enfrentar as dificuldades de alto volume e ossos resistentes no corte de carne. Possui a integridade para fornecer, de forma consistente, cortes retos e afiados mesmo após um grande período de tempo comparada a lâminas de outras marcas. As lâminas da KASCO SharpTech para corte de carne com ossos foram desenvolvidas para oferecer um fatiamento de precisão e confiança.

Largura	Espessura	Dentes por polegada
1/2" (13mm)	0,022" (0,55mm)	3T
1/2" (13mm)	0,025" (0,63mm)	3T
1/2" (13mm)	0,025" (0,63mm)	4T
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	3T
5/8" (16mm)	0,025" (0,63mm)	3T
5/8" (16mm)	0,020" (0,51mm)	4T
5/8" (16mm)	0,025" (0,63mm)	4T
3/4" (19mm)	0,022" (0,55mm)	3T
3/4" (19mm)	0,025" (0,63mm)	3T
3/4" (19mm)	0,022" (0,55mm)	4T
3/4" (19mm)	0,025" (0,63mm)	4T

\*\* O tipo de corte para todos os tamanhos de lâminas acima é HP (afiação de precisão com ponta dura).



## Lâminas unidirecionais para controle de porções

As serras de banda unidirecionais para controle de porções foram desenvolvidas para corte com controle de porções eficiente para peixes, carne bovina, suína e cordeiro. O ajuste controlado e a forma singular dos dentes produzem um corte de serra mínimo e diminuem o desperdício. Estas serras de banda são ideais para um acabamento ideal em cortes menores de carnes com ossos e para máquinas de velocidade padrão. Todas as serras de banda unidirecionais para controle de porções da KASCO SharpTech foram desenvolvidas para fatiamento de precisão e confiança.

Largura	Espessura	Dentes por polegada
1/2" (13mm)	0,020" (0,51mm)	4T
5/8" (16mm)	0,020" (0,51mm)	3T
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	3T
5/8" (16mm)	0,025" (0,63mm)	3T
5/8" (16mm)	0,020" (0,51mm)	4T
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	4T
5/8" (16mm)	0,025" (0,63mm)	4T
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	6T

\*\* O tipo de corte para todos os tamanhos de lâminas acima é HPO (afiação de precisão com ponta dura, estilo de dentes unidirecionais).



## Lâminas dentadas Swift

As bandas dentadas originais Swift reduzem o ruído e criam um corte rápido, silencioso e limpo. A lâmina combina a agressividade de uma lâmina de 3 dentes com o acabamento de superfície de uma lâmina de 4 dentes. Todas as bandas dentadas Swift da KASCO SharpTech são desenvolvidas para promover um fatiamento de precisão e confiança.

Largura	Espessura	Dentes por polegada
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	3/4T
5/8" (16mm)	0,025" (0,63mm)	3/4T
3/4" (19mm)	0,022" (0,55mm)	3/4T

Os tipos de corte para todos os tamanhos de lâminas acima é HP (afiação de precisão com ponta dura)



## Lâminas dentadas

A serra de banda dentada inoxidável é excepcionalmente durável, além de fornecer um corte rápido e suave. Esta lâmina de corte de carnes com ossos satisfaz os estritos requisitos e possui certificação NSF. É feita de aço inoxidável de alta qualidade para vida útil prolongada e limpeza fácil. Todas as lâminas de banda dentadas da KASCO SharpTech foram desenvolvidas para promover fatiamento de precisão e confiança.

Largura	Espessura	Dentes por polegada	Tipo de fio de corte
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	3T	SSP

SSP - Aço inoxidável, afiação de precisão

## Lâminas Scallop

As lâminas com fio de serra de banda Scallop foram desenvolvidas para cortar facilmente carnes processadas e sem osso, queijo e material com ossos bem macios, como frango. Esta lâmina de serra fatia de forma suave e rápida, sem deixar pedaços residuais ou desperdiçar. A serra também funciona como fatiadora. Todas as serras de banda Scallop da KASCO SharpTech foram desenvolvidas para promover fatiamento de precisão e confiança.

Largura	Espessura	Tipo de fio de corte
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	Fio de corte serrado (espaçamento de 1/2" entre as serras)
5/8" (16mm)	0,025" (0,63mm)	Fio de corte serrado (espaçamento de 1/2" entre as serras)

## Lâminas com corte de faca

É uma lâmina para muitas operações de fatiamento, incluindo carnes frescas, salsichas e queijos. Produz fatias perfeitas, lisas e bem definidas. O fatiamento sem desperdícios aumenta o rendimento.

Largura	Espessura	Tipo de fio de corte
5/8" (16mm)	0,022" (0,55mm)	Fio de corte de faca com chanfro único

