



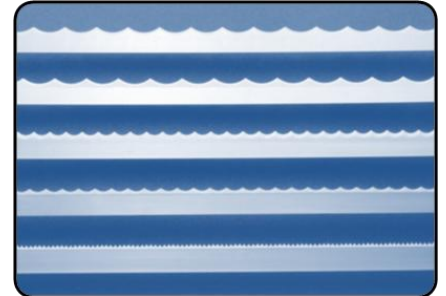
Placas e facas para moedores de carne

Nossas placas e facas para moedores de carne foram comprovadas durante anos de uso por clientes de todo o mundo. Nossas placas para moedores são peças forjadas de alta qualidade, perfuradas com precisão nas especificações exatas. As facas para moedores estão disponíveis como fundições de uma peça ou duas peças com fios de corte brasadas. O design dos nossos equipamentos reduz o contato entre a placa e a faca, diminuindo assim o calor, o que resulta em um produto com apelo visual maior e vida útil prolongada.

Lâminas para corte de faca

As serras de banda para corte de carne da KASCO são produzidas a partir dos materiais de mais alta qualidade para garantir afiação e durabilidade.

Nossas lâminas para facas são desenvolvidas para aplicações de corte específicas, variando desde fatiamento de precisão de peixes até corte rigoroso de carne com ossos. Todas as lâminas foram projetadas para diminuir os custos de corte, durando mais tempo e produzindo menos desperdício. As mais estritas medidas de qualidade, inspeção e controle são aplicadas a todas as lâminas que produzimos.

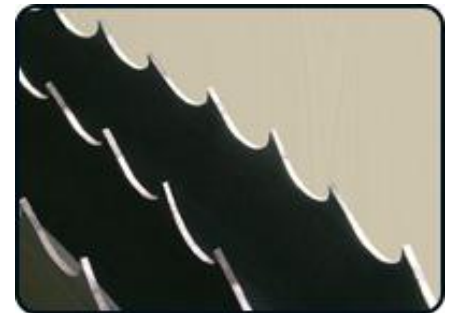


Lâminas para panifícios e fatiamento de pães

A fabricação das nossas lâminas para panifícios e fatiadoras de pães tem um compromisso com qualidade e inovação. Nossos procedimentos de garantia de qualidade asseguram que os fios de corte e fatiamento satisfaçam ou excedam os mais estritos padrões. Nossa inovação na fabricação de lâminas é demonstrada pela engenharia e produção da lâmina para fatiamento de pães ABT, desenvolvida especialmente para pães artesanais.

Lâminas WoodMaxx®

As lâminas premium WoodMaxx® e as lâminas para dismantelar PalletMaxx® são o resultado de 110 anos de experiência e do nosso comprometimento em desenvolver e fabricar as melhores serras de banda do mercado. As lâminas WoodMaxx são afiadas com precisão e endurecidas por indução para criar cortes retos e exatos, melhorar o desempenho, prolongar a vida útil da lâmina e aumentar a produtividade.



Óleo para equipamento alimentar Lubricat®

O difícil processo de limpeza e manutenção do departamento de carnes e gourmet fica fácil quando você usa o óleo para equipamento alimentar Lubricat. Borrife este lubrificante de grade alimentar nas máquinas e a ação de revestimento irá evitar que os subprodutos alimentares grudem nas peças da máquina, tornando a limpeza rápida e simples. O Lubricat também diminui os custos de conserto e prolonga a vida útil do equipamento, pois cria uma barreira que reduz o calor e a fricção, que destroem o mesmo.



Cutelaria

A linha de cutelaria da KASCO SharpTech é fabricada com aço inoxidável de alto carbono e oferece lâminas resistentes à corrosão e ao desgaste. Cada peça recebe o tratamento de calor adequado para uso profissional, oferecendo longa vida útil do fio de corte. A KASCO possui muitos tipos e tamanhos de cutelaria Victorinox® e ICEL® em estoque. Também somos o principal fornecedor de facas e outros produtos de cutelaria para uma variedade de indústrias de serviços alimentícios.

Serras manuais Kam-Lok®

Feitas a mão usando matéria prima de qualidade superior, as nossas serras para açougueiros profissionais Kam-Lok são fabricadas desde 1909 a partir dos melhores materiais disponíveis. Começamos com barras de aço inoxidável de alta qualidade, passamos para o corte de precisão, moldando e formando a estrutura da serra de açougueiro. Também fabricamos uma variedade de lâminas de substituição com qualidade para as serras Kam-Lok.



Amoladores Hook-Eye®

Nossos sistemas para amolação de facas comerciais oferecem resultados rápidos, de custo compensador e profissionais mesmo após uso continuado. A fabricação a partir de materiais de grade industrial e a operação de fácil uso garantem a afiação de precisão e anos de funcionamento despreocupado. Nosso amolador de cinta Hook-Eye é uma máquina compacta de serviço pesado que produz resultados profissionais. A Hook-Eye II é um amolador de esmerilho de menor custo, perfeita para afiação rápida e econômica de facas.

Acessórios para açougueiro

Oferecemos uma vasta seleção de acessórios comuns para frigoríficos, gourmet e açougueiros. Nossa sofisticada rede de logística nos permite fabricar ou comprar acessórios de qualidade para açougueiros em todo o mundo. Isto garante que nosso inventário esteja em estoque e sempre pronto para entrega imediata.



Temperos para carne, especiarias, molhos e marinadas

Os condimentos e molhos Snider's® e Harvey's® adicionam tempero e vida a carnes e aperitivos. Uma seleção única de temperos, especiarias, molhos e marinadas, além de uma variedade de aplicações, tornam os condimentos Snider's e Harvey's um ótimo complemento para qualquer linha de produtos de carne. Basta adicionar os temperos da KASCO SharpTech aos seus produtos e criar um sabor original que garante que os clientes sigam voltando.