

CINTAS DE Sierras

CINTAS DE



Master - Line



SS - EN ISO 9002

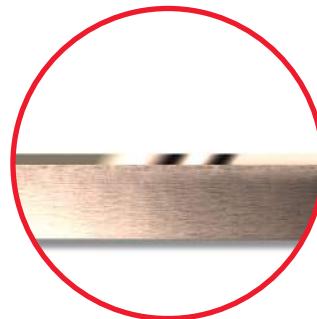
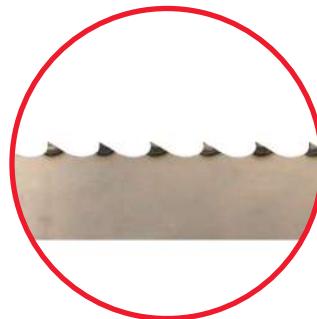
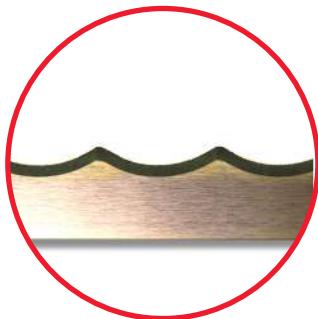
Certificado UNE - EN - ISO 9002

Munkfors

KASCO SharpTech

Líder en la fabricación
de cintas de sierra para
la industria alimentaria

Garantía, experiencia y tecnología



Nuestra experiencia y tecnología de fabricación única, garantiza una hoja de alta calidad y larga duración, adaptándose a todo tipo de máquinas existentes.

- Están fresadas
- Producen un corte más limpio
- Reducen las mermas
- Mayor duración
- Admiten pequeñas tolerancias de triscado
- Fabricación a medida con fleje de la más alta calidad

- Las mejores marcas del mercado
- Distintos tipos de fleje según producto (hueso, carne, congelado, pescado, pan...) para fresco y congelado
- Las sierras se sirven en cajas de 3 unidades. También nos adaptamos a otros tipos de formato según las preferencias
- Consúltenos sin compromiso
- Adaptamos el formato de embalaje a sus necesidades

 rosete

info@teofilorosete.es
www.teofilorosete.es



Master - Line

NUEVO

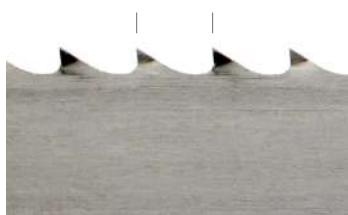
4 tpi SPN

Las **nuevas** cintas de sierra de diente endurecido para hueso, son más rápidas y ofrecen un corte más limpio, gracias a su menor triscado frente a una sierra convencional.

Fabricamos en todas las medidas



+ VELOCIDAD - SERRÍN



4 dientes por pulgada



Menor triscado



Ancho 16,0 | Espesor 0,55 mm

rosete

info@teofilorogete.es
www.teofilorogete.es

Sierras

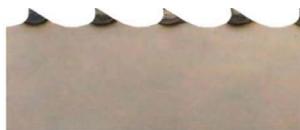
CINTAS DE



Master - Line

KASCO SharpTech

Munkfors



3TPI sp

congelados/ hueso
16,0 x 0,55 mm



3TPI sp

pescado
16,0 x 0,36 mm



3TPI sp

abrir canal. CSSP general
19,0 x 0,55 mm 25,0 x 0,80 mm



3TPI sps

(diente pequeño limpia y grande corta)
congelados/ hueso
16,0 x 0,55 mm



4TPI sp

codillo
12,5 x 0,55 mm



4TPI sp

hueso
16,0 x 0,55 mm



4TPI spn

(más rápida y menos serrín)
hueso
16,0 x 0,55 mm



6TPI cordero spo

cordero
16,0 x 0,60 mm



10TPI sierra manual

uso en sierras manuales
20 x 0,60 mm | 30 x 0,60 mm



bisel sencillo

lonclear 16,0 x 0,55 mm 20,0 x 0,55 mm



GROTE liso

(bisel doble)
lonclear/ filetear embutidos baja densidad
12,5 x 0,55 mm



GROTE dentado

(diente pequeño)
lonclear/ filetear embutidos alta densidad
12,5 x 0,55 mm



bisel doble

lonclear
16,0 x 0,55 mm



2TPI cóncavo

10,0 x 0,40 mm | 12,5 x 0,50 mm | 16 x 0,55 mm



2TPI convexo

pollo | aves | conejo | lechazo
16 x 0,55 mm