

PLACAS Y CUCHILLAS

PICADORA

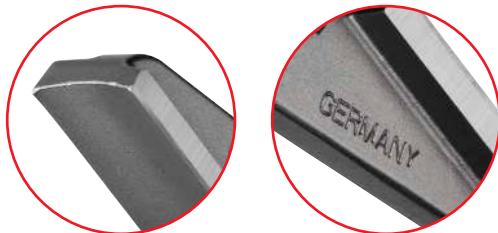


 **LUMBECK**
WOLTER

 **rosette**

ROBOT cuchilla S4 CORTE DOBLE

La cuchilla que más kilos aguanta



- Excelente calidad de corte
- Altísimo rendimiento
- Larga duración
- Tanto para fresco como congelado



D114



E130



G160



U200

HKO	B	C	D	E	G	U	WK	KG	W	WK
82	98	105	114	130	160	200	250	280	300	400

CON
ANILLO

ANILLO INOX

ANILLO CARBONO

 rosete

info@tefilorosete.es
www.tefilorosete.es

ROBOT S4 / S6

UCHILLA

Desde 82 hasta Ø 200 mm
WK 250, KG 280, W 300, WK 400

LUMBECK
WOLTER



Corte preciso gracias
a su hoja cóncava



	HKO	B	C	D	E	G	U
Ø Placa	82	98	106	114	130	160	200
Ø Eje placa	22	26	28	29	32	42	52
Eje cuchilla	16X12	19X15	20X16	21X17	23X19	32X23	40X32



S4



S4 HD



S6



S6 HD

	WK	KG	W	WK
Ø Placa	250	280	300	400
Ø Eje placa	63	74	70	119
Eje cuchilla	42*32	60*42	60*42	95*65



S4



S4 HD



S6



S6 HD



S8



S8 HD

rosete

info@teofilorosete.es
www.teofilorosete.es

Resultados óptimos
en **fresco** y **embutido**



130

Cuchilla anillo para

HANDT MANN

6X6



Precios netos

D	E	G	U
114	130	160	200

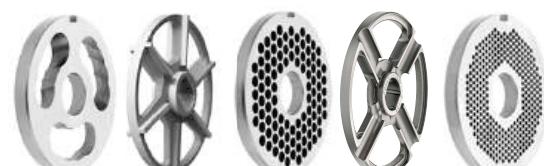
3 elementos



5 elementos



sistema desnervador



Excelentes presentaciones tanto con 3 como con 5 elementos.

Consigue cortes más limpios con la cuchilla de corte doble para **HANDEMANN 6x6** en combinación con placas (de Ø3,0 a Ø7,8 mm).

Mayor calidad,
excelente precio.

cuchilla **AUTO** **INOX**



- Excelente calidad de corte
- Altísimo rendimiento
- Larga duración
- Fabricada en acero inoxidable



SISTEMA UNGER

CUCHILLAS ROBOT

La mejor calidad en el corte
Avance y renovación en el desarrollo de cuchillas
Fácil afilado, perfección y durabilidad

TAMAÑOS	H82	WK200
	A90	V250
	B98	WK250
	C106	K280
	D114	W300
	E130	X400
	F150	
	G160	
	U200	
	FW200	

ROBOT S4
Corte doble



ROBOT S4 HD
Corte doble | con anillo



ROBOT S6
Corte doble



ROBOT S6 HD
Corte doble | con anillo



ROBOT S8 WOLF KING
Corte doble



ROBOT S8 HD
Corte doble | con anillo



ROBOT X4 premium
Corte doble



CUCHILLAS ANILLO

Para carne picada y todo tipo de embutidos. **Con recubrimiento de acero estañado (toolsteel tinned)**

4 X 4
Corte doble | con anillo



5 X 5
Corte doble | con anillo



6 X 6
Corte doble | con anillo



8 X 8
Corte doble | con anillo



6 X 6 PARA HENDTMANN
Corte doble | con anillo



PARA VEMAG
Corte doble | con anillo



CUCHILLAS DESNERVADORAS

PARA HENDTMANN
Desnervadora con anillo



TURBO CUT
Desnervadora



CUCHILLAS

CORTE SENCILLO

Corte sencillo



CORTE DOBLE

Corte doble



BUFFALO

Corte doble



CUCHILLAS INSERTABLES GRANDES PICADORAS

3 PALAS PARA WOLFKING

Cuchillas insertables



6 PALAS PARA WOLFKING

Cuchillas insertables



6 PALAS PARA SIMO

Cuchillas insertables



SISTEMA EXCELSIOR+VELATI

CUCHILLAS

TAMAÑOS	150
	180
	200
	220
	250

CORTE SENCILLO

Corte sencillo



ROBOT S4

Corte sencillo | doble



INSERTABLE



SISTEMA ENTERPRISE

CUCHILLAS Y PLACAS

TAMAÑOS	12
	22
	32
	42/52
	56

INOX

Corte sencillo



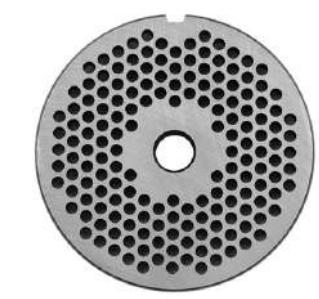
SALIDA (PIVOTE)

Agujeros de 1,5 a 25 mm Ø



SALIDA

Agujeros de 1,5 a 25 mm Ø

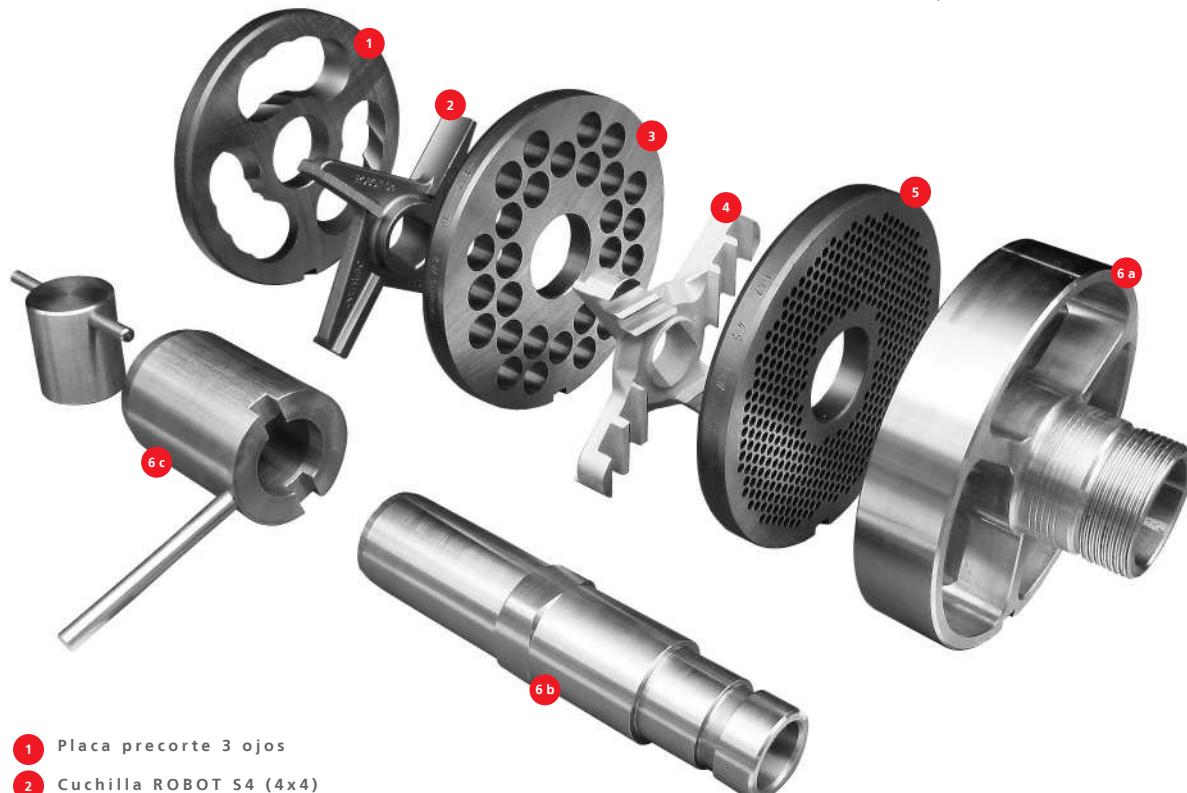


SISTEMA DESNERVADOR

UCHILLAS Y PLACAS

Mejora la calidad del producto separando hueso, cartílago, tendones y grasa.

Obtenemos un producto con mayor valor al mismo tiempo acortamos el proceso de trabajo.



- 1 Placa precorte 3 ojos
- 2 Cuchilla ROBOT S4 (4x4)
- 3 Placa intermedia
- 4 Cuchilla desnervadora TURBOCUT
- 5 Placa de salida
- 6 Desnervador completo (a+b+c)

SISTEMA UNGER

PLACAS PRECORTE PICADORAS

3 OJOS
Rectos



3 OJOS
Inclinados



3 OJOS
Turbo



5 ojos
Rectos



PLACAS PRECORTE GRANDES PICADORAS

4 OJOS KG



5 OJOS WK



7 OJOS WK



9 OJOS WK



PLACAS PORCIONADORAS

PARA HANDMANN



PARA VEMAG



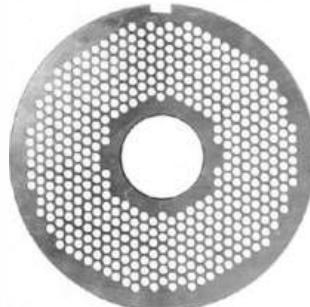
PLACA PRECORTE

PARA VEMAG



PLACA

SALIDA
Agujeros de 1,5 a 35 mm Ø



SISTEMA EXCELSIOR + VELATI

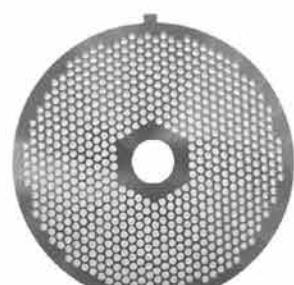
PLACA PRECORTE

3 OJOS



PLACA

SALIDA
Agujeros de 1,5 a 45 mm Ø



para SEYDELMANN



Consejos

PARA EL MONTAJE DE
PLACAS Y CUCHILLAS

rosete

El montaje y apriete se debe realizar manualmente, algunos fabricantes ofrecen una llave dinamométrica, pero lo que se precisa es un apriete manual y cuidadoso.

Paso 1. Montar y apretar el conjunto de elementos manualmente.

Paso 2. Aflojar un cuarto de vuelta y empezar a picar.

Paso 3. Apretar de manera definitiva manualmente o con llave dinamométrica sin forzar.

¿Cuándo es necesario cambiar las placas?

El uso y afilado continuo, produce un desgaste en la placa. Para evitar roturas recomendamos utilizar siempre la estrella de soporte, y cambiar la placa cuando su grosor se reduzca al 50%.

Disposición de 3 y 5 elementos para producto fresco:



Placa de precorte



Cuchilla ROBOT 4 palas



Placa



Estrella de soporte



Placa de precorte



Cuchilla ROBOT 4 palas



Placa



Cuchilla ROBOT 6 palas



Placa



Estrella de soporte

¿Para qué sirve la estrella de soporte?

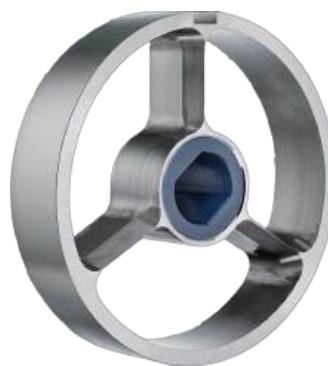
Ubicada como último elemento, la estrella de soporte evita que las placas flexionen y se rompan. También hace de apoyo del eje (husillo) evitando esfuerzos, roturas o torceduras de éste.



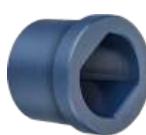
Estrella de soporte



Casquillo metálico



Estrella de soporte



Casquillo plástico

Consejos

PARA EL MONTAJE DE
PLACAS Y CUCHILLAS

 rosete

Disposición de 3 y 5 elementos para producto congelado:

Es el mismo sistema que el anterior, pero cambiando la cuchilla robot normal, por una cuchilla robot con anillo.

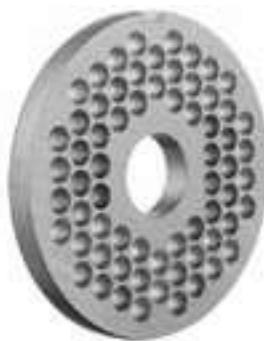
Así mismo, se puede sustituir la placa de precorte de espesor estándar (17,5 mm en U200), por otra placa de precorte de grosor especial (30 mm en U200).



Placa de precorte
grosor especial



Cuchilla ROBOT 4 palas
con anillo



Placa



Estrella de soporte



Placa de precorte
grosor especial



Cuchilla ROBOT 4 palas
con anillo



Placa



Cuchilla ROBOT 6 palas
con anillo



Placa



Estrella de soporte

¿Con qué frecuencia se debe afilar?

El afilado se debe realizar cada 4-6 horas de trabajo, para que los distintos elementos se acoplen perfectamente y la calidad del producto sea óptima.

 rosete

info@teofilorosete.es
www.teofilorosete.es

UNGER

Cuchillas

Desde 82 hasta Ø 200 mm




	HKO	B	C	D	E	G	U
Ø Placa mm	82	98	106	114	130	160	200
Ø Eje mm	22	26	28	29	32	42	52
Cuchilla mm	16*12	19*15	20*16	21*17	23*19	32*23	40*32
	estañada anillo 4X4						
	estañada anillo 5X5	-	-				
	estañada anillo 6X6	-	-	-	-		
	estañada anillo 8X8	-	-	-	-		
	anillo 6X6	-	-	-			
	anillo VEMAG corte doble	-	-	-	-		
	corte doble						
	corte sencillo						
	desnervadora Handtmann	-	-	-	-		
	Turbo-Cut	-	-	-			
	Buffalo						

* CONSULTAR PRECIO



 info@teofilorosete.es
 www.teofilorosete.es

Cuchillas

EXCELSIOR + VELATI
150, 180, 220, 250



El sistema Excelsior + Velati abarca desde conjuntos de corte simple; con una placa perforada y una cuchilla, hasta sistemas estándar con combinaciones de pre-corte, cuchilla y placa perforada, Así como sistemas de alta gama.

EXCELSIOR + VELATI

Ø Placa mm	150	180	220	250
Ø Eje mm	22,6	28,6	33	33
Cuchilla mm	22*16	28*22	32*25	32*25
	Corte sencillo	-	-	-
	Corte doble	-	-	-
	Robot corte sencillo	-	-	-
	Robot corte doble	-	-	-
	Robot S4 corte doble	-	-	-

Cuchillas

ENTERPRISE
8, 12, 22, 32, 42/52

ENTERPRISE

	8	12	22	32	42/52
Eje Cuchilla mm	10,2 X 10,2	11,7 X 11,7	13,2 X 13,2	15,1 X 15,1	22 X 22
	Auto-Inox corte sencillo				
	X-Cut corte sencillo				



	HKO	B	C	D	E	G	U
Ø Placa mm	82	98	106	114	130	160	200
Ø Eje mm	22	26	28	29	32	42	52
	Precorte Diamant 3 ojos rectos						
	Precorte 3 ojos Turbo	-	-	-	-	-	-
	Precorte Diamant 3 ojos inclinados						
	Precorte 5 ojos	-	-	-			

	WK	KG	W	WK
Ø Placa mm	250	280	300	400
Ø Eje mm	63	74	70	119
	Precorte 3 ojos			-
	Precorte 3 ojos escalón	-	-	-
	Precorte 5 ojos		-	-
	Precorte 5 ojos escalón	-	-	-
	Precorte 7 ojos	-		-
	Precorte 7 ojos escalón		-	-
	Precorte 9 ojos escalón	-	-	-

* CONSULTAR PRECIO

	HKO	B	C	D	E	G	U
Ø Placa mm	82	98	106	114	130	160	200
Ø Eje mm	22	26	28	29	32	42	52
	3,0 mm						
							
	3,5 mm						
	4,0 mm						
	4,5 mm						
	5,0 mm						
							
	6,0 mm						
	7,8 mm						
	10,0 mm						
	13,0 mm						
							
	16,0 mm						
	18,0 mm	-	-	-	-	-	
	20,0 mm	-	-	-	-	-	
	25,0 mm	-	-	-	-	-	
	30,0 mm	-	-	-	-	-	
	40,0 mm	-	-	-	-	-	
	45,0 mm	-	-	-	-	-	

	WK	KG	W	WK
Ø Placa mm	250	280	300	400
Ø Eje mm	63	74	70	119
	3 mm			
	3,5 mm			
	4 mm			
	5 mm			
	6 mm			
	7,8mm			
	10 mm			
	13 mm			
	16 mm			
	18 mm			
	19 mm			
	20 mm			
	22 mm			
	25 mm			
	30 mm			
	40 mm			
	45 mm			

ENTERPRISE INOX

Tipo	8	12	22	32	42(52)
Ø placa mm	62	70	83	100	130
Ø eje mm	9,7	10	11,5	13,4	19,4
	2,0 mm				
	2,5 - 3,0 mm				
	2,5 - 3,0 mm				
	3,5 mm				
	4,0 mm				
	4,5 mm				
	5,0 mm				
	6,0 mm				
	8,0 mm				
	9,0 mm				
	10 mm				
	12 mm				
	13-14-16-18 mm				
	20 mm	-			

EXCELSIOR + VELATI

Ø Placa mm	150	180	220	250
Ø Eje mm	22,6	28,6	33	33
Cuchilla mm	22*16	28*22	32*25	32*25
			-	-
1,5 mm				
			-	-
2 mm				
			-	-
2,5 mm				
			-	-
3 mm				
			-	-
3,5 mm				
			-	-
4 mm				
			-	-
5 mm				
			-	-
6 mm				
			-	-
7,8 mm				
			-	-
10 mm				
			-	-
13 mm				
			-	-
16 mm				
			-	-
18 mm				
			-	-
20 mm				
			-	-
25 mm				
			-	-
30 mm				
			-	-
35 mm		-		
			-	-
40 mm		-		
			-	-
45 mm		-		
			-	-



Placa Precorte
Diamant 3 ojos

CUCHILLAS

SISTEMA

KS-INOTEC

Cuchillas especialmente resistentes
Larga duración en el picado de la carne,
tanto fresca como congelada



CUCHILLAS KS-INOTEC

150 - 175 - 200 - 225



CUCHILLAS INERTABLES para KS



Inox.



CUCHILLA DOBLE ALA



PLACAS

Agujeros de 0,5 a 40 mm Ø



SISTEMA KS INOTEC
Placas



KS INOTEC

	150	INOX	175	INOX	200	INOX	225	INOX
	Cuchillas insertables							
	1 mm							
	1,2 mm							
	1,4 mm							
	1,7 mm							
	2 mm							
	2,5 mm							
	3 mm							
	4 mm							
	5 mm							
	6 mm - 7 mm							
	8 mm - 10 mm							
	12 mm							
	13 mm							
	15 mm							
	17 mm							
	18 mm							
	20 mm							
	25 mm							
	30 mm							

* CONSULTAR PRECIO



info@teofiloroseite.es
www.teofiloroseite.es