

FRESHCUT

37

Прецизійно заточені, стрічкові пили та ножі для обробки харчових продуктів
Ресурс, вищий за аналоги на 37%, чудова якість різу

ХАРЧОВІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ ЗАГАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ І ДЛЯ ВИСОКОПРОДУКТИВНОЇ РОБОТИ

Загальноцільові, прецизійно гартвані пили з вуглецевої сталі з твердим зубом, для високопродуктивної роботи. Бритвенно гострий зуб форми Hook, забезпечує максимальне занурення у той час, як легке розведення зменшує кількість відходів, збільшуючи ефективність. Кожне полотно повністю вкрито захисним шаром харчового мінерального масла.

Ширина та товщина мм	Крок зуба Зуба	
	Висока продуктивність	Загальне призначення
13 × 0,50		4 6*
16 × 0,45		4*
16 × 0,50	3	4 6*
16 × 0,55	3	4 6*
16 × 0,65	3*	4*
19 × 0,50	3	4
19 × 0,55	3	4
19 × 0,60	3*	4*

ХАРЧОВІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ ДЛЯ РІЗАННЯ М'ЯСА ТА РИБИ БЕЗ КІСТОК

Прецизійно заточені, стрічкові пили зі світлої вуглецевої сталі з твердим зубом для різання м'яса та риби без кісток. Для максимального зменшення кількості відходів навіть при обробці делікатних продуктів, розроблені і виготовлені з менш агресивним зубом форми Hook і помірним розведенням. Ідеально підходять для порційного нарізання.

Ширина та товщина мм	Крок зуба Зуба	
		Зубів на дюйм
16 × 0,36	3	
16 × 0,41	3	
16 × 0,50	3	
16 × 0,55	3	

* — доступно під замовлення

- Зменшення кількості відходів
- Збереження товарного виду продуктів
- Захисний шар харчового масла
- Зменшення виробничих витрат
- Довші періоди експлуатації
- Максимальна виробнича ефективність

DAKIN
FLATHERS

КОМПАНІЯ
ТОРА
ЯКІСТЬ ЗАПОРУКА УСПІШНОСТІ

ВИСОКОЯКІСНІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ ТА НОЖІ

ТОВ «КОМПАНІЯ «ТОРА» Україна, 61037, м. Харків, пр. Московський 199Д,
Т: 057 728 30 10 Ф: 057 728 30 10 @: tovtora@gmail.com W: www.tora.com.ua

Dakin-Flathers Ltd, Boothroyds way, Green Lane Industrial Estate, Featherstone, West Yorkshire, WF7 6RA, England
Т: +44 (0) 1977 705 600 Ф: +44 (0) 1977 705 600 @: sales@daikin-flathers.com W: www.dakin-flathers.com

FRESHCUT

37

Прецизійно заточені, стрічкові пили та ножі для обробки харчових продуктів
Ресурс, вищий за аналоги на 37%, чудова якість різу

ХАРЧОВІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ ДЛЯ РОЗДІЛЕННЯ ТУШ

Пили для поздовжнього різання туш, формують жорсткі, швидкі, прямолінійні різі та демонструють високий ресурс. Ріжуча кромка зі змінним кроком (V.P.) зуба має пазуху, яка устаткована унікальним зачисним зубом, який робить різі чистішими і зменшує рівень шуму.

Ширина та товщина мм	Крок зуба Зубів на дюйм
16 × 0,50	V.P (2,5)
16 × 0,55	V.P (2,5)
19 × 0,55	V.P (2,5) 3

ХАРЧОВІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Для використання в умовах жорстких санітарних та харчових вимог. Вироблені з високоякісної нержавіючої сталі 420 марки з унікальною стійкістю до корозії.

Ширина та товщина мм	Крок зуба Зубів на дюйм
16 × 0,55	3* 4*

ХАРЧОВІ СТРІЧКОВІ НОЖІ ЗАГАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Доступні у різноманітті типів леза для різання багатьох харчових продуктів, таких як: салатна зелень, рибне філе, перероблене м'ясо та хлібні вироби. Харчові стрічкові ножі формують найменшу кількість відходів.

Ширина та товщина мм	Пряме лезо Одне лезо	Хвилясте лезо (Scallop) Одне лезо	Хвилясте лезо (Wavy) Одне лезо
15 × 0,45	✓	✓	✓
15 × 0,50	✓	✓	✓
20 × 0,50	✓	✓	✓
25 × 0,50	✓	✓	✓
25 × 0,65		✓	✓

* — доступно під замовлення

- Зменшення кількості відходів
- Збереження товарного виду продуктів
- Захисний шар харчового масла
- Зменшення виробничих витрат
- Довші періоди експлуатації
- Максимальна виробнича ефективність

DAKIN
FLATHERS

КОМПАНІЯ
ТОРА
ЯКІСТЬ ЗАПОРУКА УСПІШНОСТІ

ВИСОКОЯКІСНІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ ТА НОЖІ

ТОВ «КОМПАНІЯ «ТОРА» Україна, 61037, м. Харків, пр. Московський 199Д,
Т: 057 728 30 10 ☎ 057 728 30 10 @: tovtora@gmail.com W: www.tora.com.ua

Dakin-Flathers Ltd, Boothroyds way, Green Lane Industrial Estate, Featherstone, West Yorkshire, WF7 6RA, England
Т: +44 (0) 1977 705 600 ☎ +44 (0) 1977 705 600 @: sales@dakin-flathers.com W: www.dakin-flathers.com

37

FRESHCUT

Прецизійно заточені, стрічкові пили та ножі для обробки харчових продуктів
Ресурс, вищий за аналоги на 37%, чудова якість різь

ДОДАТОК

Загальноцільові, високопродуктивні та спеціалізовані стрічкові пили та ножі для обробки харчових продуктів.

Технічні характеристики

Матеріал	Формування профілю	Гартування	Обробка поверхні	Твердість зуба (HRC)	Твердість корпусу (HRC)
Вуглецевий сталевий сплав з високим опором на розрив (вміст вуглецю: 0,90 -1,05%)	Шліфування	Індукційне	Світла	66	48

СПЕЦИФІЧНІ ПРОДУКТИ

- Вибір інструменту залежить від оброблюваного продукту;
- Дивись таблицю типорозмірів. Значна кількість інструментів призначена для конкретних типів оброблюваних продуктів.

ТЕХНІЧНІ НОТАТКИ

- Користуйтеся гартованими пилами і ножами зі світлої (не темні вістря зубців) при необхідності різання риби;
- Користуйтеся пилами з кроком 3 зуби на дюйм, якщо ваш верстат підтримує режим у 1200 метрів на хвилину. Якщо цей показник нижчий – обирайте полотна з кроком 4 зуби на дюйм, або вищий.

- Зменшення кількості відходів
- Збереження товарного виду продуктів
- Захисний шар харчового масла
- Зменшення виробничих витрат
- Довші періоди експлуатації
- Максимальна виробнича ефективність

DAKIN
FLATHERS

КОМПАНІЯ
ТОРА
ЯКІСТЬ ЗАПОРУКА УСПІШНОСТІ

ВИСОКОЯКІСНІ СТРІЧКОВІ ПИЛИ ТА НОЖІ

ТОВ «КОМПАНІЯ «ТОРА» Україна, 61037, м. Харків, пр. Московський 199Д,
Т: 057 728 30 10 Ф: 057 728 30 10 @: tovtora@gmail.com W: www.tora.com.ua

Dakin-Flathers Ltd, Boothroyds way, Green Lane Industrial Estate, Featherstone, West Yorkshire, WF7 6RA, England
Т: +44 (0) 1977 705 600 Ф: +44 (0) 1977 705 600 @: sales@dakin-flathers.com W: www.dakin-flathers.com