



A STEEL PARTNERS COMPANY

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



DESDE 1901

KASCO ha sido líder de la industria de hojas de sierra de banda de gran calidad fabricadas para las industrias de carne, cerdo, mariscos, productos alimenticios, aserraderos y procesadores de madera.

Lo que en 1901 comenzó como Erie Saw Company evolucionó con el tiempo, adquiriendo experiencia a cada paso. Con cada nueva experiencia llegaron nuevas ideas y conocimientos que nos llevaron a ser el fabricante de herramientas de corte de calidad que KASCO es actualmente.

Combinamos nuestros años de experiencia con una sofisticada red de logística global, distribución, ventas y servicio para ofrecer productos de alta calidad a nuestros clientes en todo el mundo.



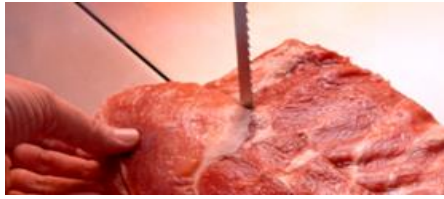


TABLA DE CONTENIDO

Hojas de Sierra de Banda para Corte de Carne	4
Hojas para Panadería	8
Cuchillos y Placa para Molino	10
Kam Lock®	15
Cuchillería	16
Suministros para Carnicería	20
Condimentos	22
Hojas de Sierra de Banda para Cortar Madera	28



BANDAS DE ACERO

KASCO comienza utilizando la mejor composición química del acero en banda, correctamente dimensionado según las especificaciones. Nuestros dientes rectificadas con precisión se ajustan, equilibran e inspeccionan para conseguir una consistencia uniforme de primera clase.

Las soldaduras son tan uniformes en cuanto a resistencia y estructura, que las garantizamos incondicionalmente.

Las hojas de sierra de banda de Kasco están diseñadas para minimizar el tiempo de procesamiento de producción, reducir la tasa de quemaduras inactivas durante los cambios de herramientas y producir cortes limpios y precisos para optimizar la eficiencia y la rentabilidad.

Las hojas de sierra de banda se embalan individualmente y se imprimen digitalmente para garantizar la seguridad y la fácil identificación.

La Casa de Lean (House of Lean)

KASCO lidera a la industria en "Lean Manufacturing" (fabricación ajustada), un enfoque en la mejora continua de la calidad y la eficiencia del producto. Nuestras plantas de producción practican los principios de Lean, así como todas las áreas de operaciones de KASCO. Esta preocupación por mejorar continuamente en toda la organización proporciona al cliente los productos de mejor calidad a los mejores precios y plazos de entrega.

Hojas de sierra de Banda para Corte de Carne y Alimentos

Hojas con Filo de Cuchillo

- Excelente para carnes frescas, embutidos y quesos
- Permite obtener rebanadas limpias, uniformes y bien definidas
- Corte sin residuos

Tamaños disponibles:

Acero inoxidable:	.400" x .020
	5/8" x .022
	1.188" x .015
Acero carbono:	1/2" x .020

Hojas de Dientes Variables

- Las bandas variables Swift Tooth™ reducen el ruido y crean un corte rápido, silencioso y limpio.
- Combina la agresividad de una hoja de 3 dientes con el acabado superficial de una hoja de 4 dientes

Tamaños disponibles:

Anchos:	1/2"	5/8"	3/4"
Espesores:	.022	.025	
DPP:	Variable 3-4		

Hojas Onduladas

- Corte sin esfuerzo carnes deshuesadas, no congeladas y procesadas, quesos y material óseo blando como el pollo
- Corte suave y rápidamente sin dejar restos ni residuos

Tamaños disponibles:

Anchos:	7/16"	1/2"	5/8"	3/4"	1"
Espesores:	.016	.018	.020	.022	.035
DPP:	2	4			

Hojas Dentadas

- Resistencia y durabilidad para el corte de carne con hueso
- Diseñado para un corte preciso y confiable
- Ideal para carne de res, cerdo, cordero y pescado congelado

Tamaños disponibles:

Anchos:	1/2"	5/8"	3/4"	1"		
Espesores:	.014	.016	.020	.022	.032	.035
DPP:	3	4	6	8		

Las longitudes de las bandas de tamaño común se almacenan regularmente. Se pueden hacer tamaños a medida.

Hojas de Corte de Carne Especializadas



GRANDES
VOLÚMENES Y
ALTA RESISTENCIA

Las hojas para el corte de carne con hueso de alta resistencia de KASCO ofrecen la fuerza y la durabilidad necesarias para soportar los rigores que supone un corte de carne con hueso de alto volumen y de alta resistencia. En comparación con otras hojas de sierra de banda, tienen la integridad necesaria para realizar cortes rectos y afilados durante más tiempo.

Los bordes de las hojas para trabajos de gran intensidad tienen dientes rectificadas con precisión y de punta resistente.

Las cuchillas KASCO para despiece de carcasas atraviesan la carne dura y las vértebras. La hoja de sierra de banda más ancha aumenta la resistencia y la estabilidad para obtener cortes precisos y rectos.

Estas hojas, fabricadas con acero de calidad especial para su uso y fiabilidad, están diseñadas para realizar trabajos de gran volumen y proporcionar una operación de despiece muy exigente. También disminuyen el tiempo de inactividad durante las operaciones de ruptura y despiece.



DESPIECE DE LA
CARCASA



CORTE DE
PESCADO

Las hojas de corte de pescado KASCO combinan nuestra superficie de corte libre de oxidación con una ligera disposición de los dientes para crear una hoja de corte de pescado limpio y rápido que minimiza el desperdicio. La hoja brillante y sin oxidación elimina la decoloración del producto durante el corte.

Grasselli® es una empresa con sede en Italia que se ha consolidado como líder mundial en la fabricación de equipos para cortar y envasar carnes frescas. Grasselli® se sirve de los materiales de la más alta calidad y de componentes reconocidos internacionalmente para fabricar máquinas de alto rendimiento que garantizan una productividad a largo plazo.

KASCO ofrece una línea completa de hojas de corte de repuesto para las máquinas Grasselli®.



MÁQUINAS
CORTADORAS

Tamaños de Banda para Marcas y Modelos de Sierras de Carne

Guia de Referencia

Marca/Modelo	Ancho (in)	Longitud (in)	Ancho (mm)	Longitud (mm)	Marca/Modelo	Ancho (in)	Longitud (in)	Ancho (mm)	Longitud (mm)	Marca/Modelo	Ancho (in)	Longitud (in)	Ancho (mm)	Longitud (mm)	
AEW®					Dadaux®					Mado®					
350	5/8	101.5	16	2578	SX 400, 400S	5/8	124	16	3150	MKB 753, 754	5/8	124	16	3150	
400	5/8	124	16	3150	EFA®					MKB 757, 758	5/8	175.4	16	4455	
450	3/4	142	19	3607	SB 287E	5/8	114.25	16	2902	Mado®					
900	3/4	175.6	19	4460	SB 295 EL	5/8	120.35	16	3057	STL 350	5/8	98.4	16	2500	
Best & Donovan®					SB 295 E	5/8	114.33	16	2904	STL 390	5/8	114.5	16	2910	
150-SS	3/4	126	19	3200.4	German Knife®					STL 430	5/8	124	16	3155	
Biro®					GBS-230A	5/8	65.6	16	1666	STL 480	5/8	138	16	3500	
11	5/8	78	16	1981	GBS-270S	5/8	92.9	16	2360	Thompson®					
22	5/8	91	16	2311	GBS-450S	5/8	126	16	3200	400/MK-6	5/8	129.5	16	3289.3	
3334-4003	5/8	124	16	3150	Hobart®					MK-5	5/8	125	16	3175	
44SS	5/8	135	16	3429	5010, 5012, 5115, 5212	5/8	98	16	2489	Torrey®/Procut®					
44SS LP	5/8	124	16	3150	5013, 5213D, 5313, 5413	5/8	106	16	2692	ST-200	5/8	79	16	2006.6	
44FH	5/8	142	16	3607	5014, 5114, 5214, 6614	5/8	112	16	2845	KS-116, ST-295	5/8	116	16	2946.4	
44FH LP	5/8	135	16	3429	5016, 5116, 5216, 5516	5/8	128	16	3251	KS-120	5/8	120	16	3048	
55	3/4	164.5	19	4178	5700, 5701, 5800, 6801	5/8	142	16	3607	Hollymatic®					
4436 (D1 thru 12)	5/8	164.5	16	4178	Hi-Yield, 16					5/8	126	16	3200		
4436 (D13 & D14)	5/8	178.5	16	4534	Jarvis®										
Butcher Boy®					Buster IV	3/4	119	19	3023						
B-12	5/8	98	16	2489	Buster V, IX	3/4	127	19	3226						
B-14	5/8	112	16	2845	Buster VI, H080	3/4	112	19	2845						
B-16, SA-16	5/8	126	16	3200.4	Buster VI-ST	3/4	123.7	19	3142						
SA-20	5/8	154	16	3912	Kentmaster®										
SA-30	1	216	25	5486.4	BM-V-SDB	3/4	114	19	2896						
SA-36	1	248	25	6300	BM-V-SD	3/4	117	19	2972						
Butcher Aide®					BM-V-S	3/4	122	19	3100						
S14	5/8	108	16	2743	BM-VSB	3/4	131	19	3327						
S16	5/8	126	16	3200.4											
S20	5/8	153.5	16	3899											

Hojas de Panadería

Las cuchillas de corte de panadería KASCO se fabrican con un compromiso con la calidad y la innovación. Nuestros procesos de calidad garantizan que los filos de corte y rebanoado cumplen con las normas más estrictas.



Ondulada BEZ, 7/16" x .016"

Cuchilla de gran rendimiento con un filo de paso ondulado de 1/4. Mejor para bollos y panecillos, y para las máquinas de menor velocidad.



Ondulada BEZDB, 7/16" x .016"

Parecida a la Ondulada BK con un bisel secundario para un cómodo rectificando. Ideal para panes de corteza y textura ligera, y para requerimientos de producción mixtos.



Ondulada BK, 7/16" x .016"

Es ideal para rebanoar el pan de trigo integral, francés, italiano, de centeno y otros panes tiernos que contienen abundantes frutos secos y semillas. Reduce el aplastamiento y el desmigado de los panes mientras que proporciona un corte limpio y afilado.



Ondulada BKDB, 7/16" x .016"

Son parecidas a las cuchillas BEZ con un bisel adicional. Produce un acabado de textura suave en los productos de panadería tiernos.



MDB, 7/16" x .016"

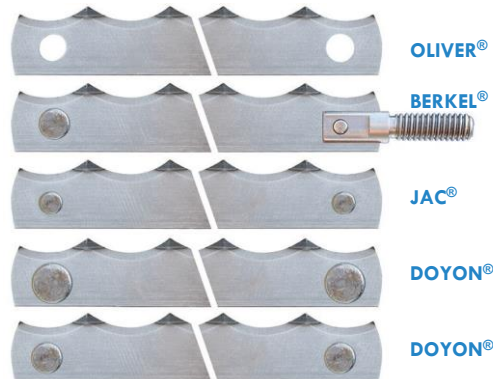
La cuchilla rebanoadora de pan más moderna. Las cuchillas mini onduladas y ultra afiladas dan un acabado superior y sedoso con bordes limpios y definidos.



Hojas de longitud fija para máquinas rebanoadoras de pan de molde

ID de la pieza	Descripción	Se adapta al modelo y a la marca de la máquina
Premium Scallop Edge Blades		
14051032	Juego de 32 hojas	Oliver - Todos los modelos
14051042	Juego de 42 hojas	Oliver - Todos los modelos
14052032	Juego de 32 hojas	Berkel - Todos los modelos
14052036	Juego de 36 hojas	Berkel - Todos los modelos
14053034	Juego de 34 hojas	JAC - Todos los modelos
14055042	Juego de 42 hojas	JAC - Todos los modelos
14054023	23 Blade Set con 1/4" remache	Doyon - SM302
14054029	29 Blade Set con 1/4" remache	Doyon - SM302
14054523	23 Blade Set con 3/16" remache	Doyon - SM302
14054529	29 Blade Set con 3/16" remache	Doyon - SM302
ABT Edge Blades		
14071032	Juego de 32 hojas	Oliver - Todos los modelos
14071042	Juego de 42 hojas	Oliver - Todos los modelos
14072032	Juego de 32 hojas	Berkel - Todos los modelos
14072036	Juego de 36 hojas	Berkel - Todos los modelos
14073034	Juego de 34 hojas	JAC - Todos los modelos
14074023	23 Blade Set con 1/4" remache	Doyon - SM302
14074029	29 Blade Set con 1/4" remache	Doyon - SM302
14074123	23 Blade Set con 3/16" remache	Doyon - SM302
14074129	29 Blade Set con 3/16" remache	Doyon - SM302

Extremos de la hoja de la rebanoadora de pan



Filo ondulado tipo premium

Una gran hoja multiuso para cualquier tipo de pan con puntas endurecidas por inducción para una mayor durabilidad y resistencia.



ABT - Hojas para pan artesanal

El exclusivo filo ondulado y con dientes en V es resistente al desgaste y perfecto para panes crujientes, sustanciosos, con nueces y de grano entero.

Hojas de Panadería

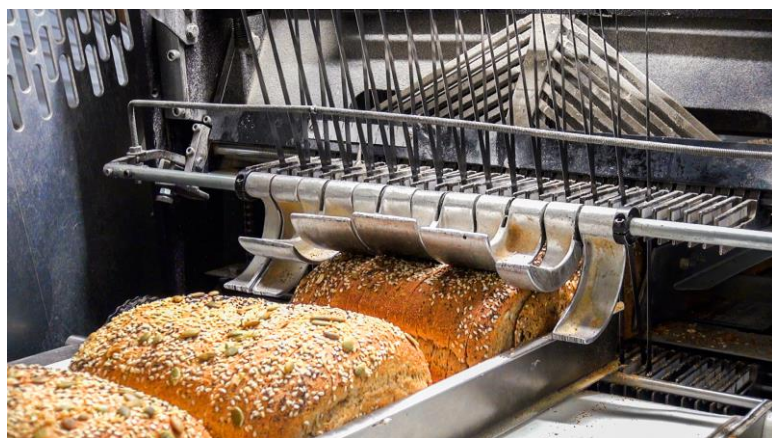
Los sets de bandas para panadería KASCO cumplen o superan los estándares de la industria en términos de afilado, fiabilidad y resistencia. Las longitudes de las bandas dentro de cada juego se ajustan con precisión a tolerancias extremadamente ajustadas para garantizar que sus máquinas de corte funcionen de forma eficaz y eficiente.



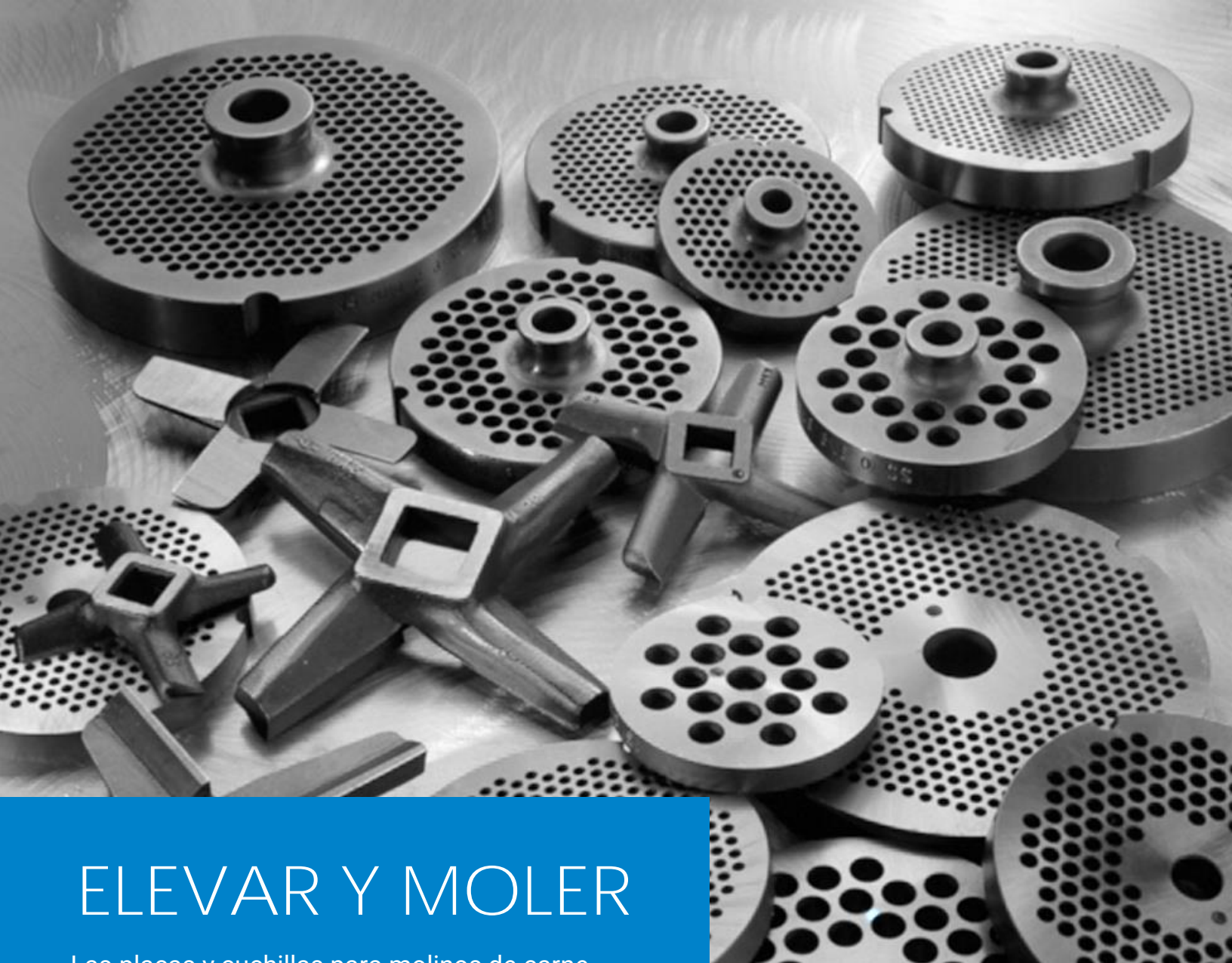
¿No ve el tamaño que necesita?
Póngase en contacto con nosotros
para más información sobre las
bandas personalizadas.

Set de bandas para rebanadoras de pan

ID de la pieza	Descripción	Espacio de dientes	Longitud (mm)
Hojas con filo ondulado			
1507655718	76.5 x 7/16 x .016H BK, 18 Per Set	1/2	1943.1
1515005718	150 x 7/16 x .016H BK, 18 Per Set	1/2	3810.0
1515603421	156 x 7/16 x .016 BEZ, 21 Per Set	1/4	3962.4
1515605721	156 x 7/16 x .016H BK, 21 Per Set	1/2	3962.4
1515805718	158 x 7/16 x .016H BK, 18 Per Set	1/2	4013.2
1516305718	163 x 7/16 x .016H BK, 18 Per Set	1/2	4140.2
1517603419	176 x 7/16 x .016 BEZ, 19 Per Set	1/4	4470.4
1517603421	176 x 7/16 x .016 BEZ, 21 Per Set	1/4	4470.4
1517605710	176 x 7/16 x .016H BK, 10 Per Set	1/2	4470.4
1517605715	176 x 7/16 x .016H BK, 15 Per Set	1/2	4470.4
1517605718	176 x 7/16 x .016H BK, 18 Per Set	1/2	4470.4
1517605721	176 x 7/16 x .016H BK, 21 Per Set	1/2	4470.4
1518455718	184.4 x 7/16 x .016 BK, 18 Per Set	1/2	4686.0
1518755710	187.5 x 7/16 x .016H BK, 10 Per Set	1/2	4762.5
1521205710	212 x 7/16 x .016H BK, 10 Per Set	1/2	5384.8
Filo ondulado con doble bisel			
1517604410	176 x 7/16 x .016 BKDB, 10 Per Set	1/2	4470.4
1518402416	184 x 7/16 x .016 BEZDB, 16 Per Set	1/4	4673.6
1518402418	184 x 7/16 x .016 BEZDB, 18 Per Set	1/4	4673.6
1518452416	184.5 x 7/16 x .016 BEZDB, 16 Per Set	1/4	4686.3
1518452418	184.4 x 7/16 x .016 BEZDB, 18 Per Set	1/4	4686



**Las bandas de cada set son sustituibles, pero las bandas de diferentes sets no lo son. Las cantidades de pedidos deben incluir 1 ó 2 bandas más de las que habitualmente se utilizan para permitir la rápida sustitución de una sola banda si es necesario.*



ELEVAR Y MOLER

Las placas y cuchillas para molinos de carne KASCO durante años han sido probadas por clientes de todo el mundo.

Obtenemos las placas en blanco entre los mejores productores de acero disponibles, y a continuación perforamos los agujeros con una prensa de perforación de última generación controlada por CNC para garantizar la calidad y la consistencia de los patrones de los agujeros.

Las cuchillas de los molinos superan los estándares de la industria en cuanto a planeidad, afilado y durabilidad.

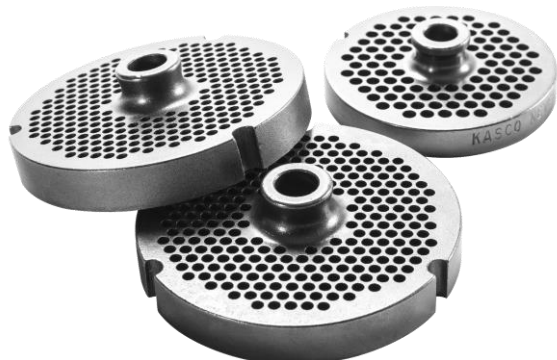
Nuestros diseños minimizan el contacto entre la placa y la cuchilla, reduciendo el calor y dando como resultado un producto con un aspecto más fresco y con una vida útil prolongada.

Manténgase Afilado

Diseñadas con precisión y fabricadas con los mejores materiales disponibles, nuestras placas y cuchillas para molinos pueden afilarse de forma económica una y otra vez para proporcionar años de vida útil al corte.

Placas y cuchillas para molinos de carne

Placas cortadora de cubo



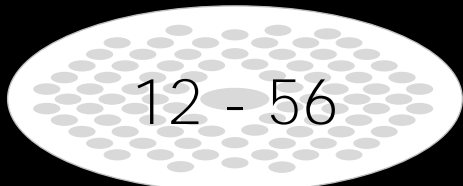
- Se puede volver a rehacer muchas veces
- Placa de elección para alquiler

Placas reversibles

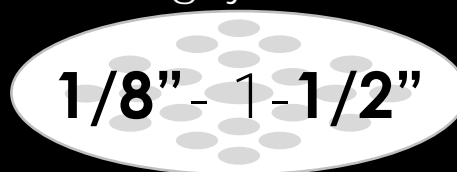


- Hecha para ser utilizada en cada lado, y luego desechada

Tamaños de placas y cuchillas



Diámetro de los agujeros



Otros tamaños disponibles bajo pedido



Las cuchillas Powermate® y Red Dot Double Cut® están fabricadas en dos piezas con barras de cuchillas de Stellite® soldadas sobre cuerpos de acero para herramientas.

Nuestras cuchillas universales son piezas de fundición de una sola pieza de acero para herramientas S7 que produce la perfecta combinación de fuerza, dureza y resistencia.

Tamaños de placas para molinos de carne

	3/32" 2,5 mm	1/8" Fine 3,0 mm	1/8" 3,5 mm	5/32" 4,0 mm	3/16" 5,0 mm	7/32" 5,5 mm	1/4" 6,5 mm	3/8" 9,0 mm	1/2" 12,5 mm
12 Ø 2-3/4" 69,9 mm									
22 Ø 3-1/4" 82,6 mm									
32 Ø 3-15/16" 100,0 mm									
52 Ø 5-1/8" 130,2 mm									
56 Ø 6" 152,4 mm									
66 Ø 8-5/8" 219,1 mm									

	5/8" 16,0 mm	3/4" 19,0 mm	7/8" 22,0 mm	1" 25,5 mm	1-1/4" 32,0 mm	1-1/2" 38,0 mm	1-3/4" 44,5 mm	2" 51,0 mm	Kidney
12 Ø 2-3/4" 69,9 mm									
22 Ø 3-1/4" 82,6 mm									
32 Ø 3-15/16" 100,0 mm									
52 Ø 5-1/8" 130,2 mm									
56 Ø 6" 152,4 mm									
66 Ø 8-5/8" 219,1 mm									

Tamaños de placa y cuchilla para molinos, marcas y modelos

KASCO Guia de referencia

Marca/Model	Tamaño
All American®	
220-12	12
220-22, 220A	22
320AB	32
Biro®	
812	12
822, 922, 6622, Mini 22	22
342, 346, 542, 548, 6632, 6642, 7542, 7548	32
AFMG-24, AFMG-48-2, EMG-32, Mini 32	32
7500	32-52
552, 7552, AFMG-52, AFMG-52-4	52
1056, 1556, AFG-56, AFMG-56, AFMG-56-4	56
Butcher Boy®	
TCA12	12
TCA22, TM12	22
A42, AU42, B42, B42HB, TCA32, TM22, TM32/232	32
A52, A5250H, AU52, B52, B52HB	52
AU-56, A56, AA56, B56, BB56	56
AU66S-400	66
1000-66, 2000-66 MIXER GRINDER	66/600
11" GRINDER AUTIO	1100
Cleaveland Kleen Kut®	
4812	12
4822A	22
42, 42A, 4832, 4E TYPE C	32
511-C	52
611, 6-B, 6E TYPE K	56
7GM	600
Famadich®	
1012	12
2022	22
32	32
Globe-Stimpson®	
5412, 5511	12
3028, 5932, 6142, 6831, 6942, 8142, 724D, 842D	32
2522, 5522, 5622, 5822, 6722, 422D	22



Marca/Model	Tamaño
952, 1075, 5652, 7152, 8152, 752D	52
9156	56
166	66
Globe®	
8142 (5HP) 842D	32
9506 56E	56
9506 66E	600
Stimpson®	
5411, 5412	12
5522	22
5932, 6142	32
Hobart®	
56, 200, 212, 612, 725	12
4212, 4312, 4412, 4612, 4812, 5113, F230	12
622, 4222, 4322, 4722, 4822	22
1532, 4046, 4146, 4241, 4245, 4246	32
4322, 4332, 4342, 4346, 4442	32
4531, 4532, 4542, 4632, 4732, 5426	32
444, 4046	32/52
4052, 4152, 4352	52
4056, 4156, 4256, 4356	56
4199, 4266	66
Hollymatic®	
22S	22
32S, 2-32S, 542	32
150,175, GEMINI	32/52
100 and GMG 180 W/42 Head	42

Marca/Model	Tamaño
180, 190, 7552	52
La Minerva®	
C142, C21, C332	32
Okto®	
32 Floor, 32 Table	32
56	56
Standard®	
45, 47	12
65	22
75	32
Toledo®	
5120, 5125, 5216	12
5220, 5221, 5222, 5223, 5225	22
5320, 5321, 5322, 5323, 5324	32
5326, 5460, 5425, 5426, 5460	32
5520, 5521, 5522	52
5560	56
5615	66
5425	32K
5600	56K
Torrey®	
12	12
22	22
32	32
Universal®	
1222	12
305, 345	32
32	32



HERRAMIENTAS DEL COMERCIO

KASCO es el principal proveedor de cuchillería y suministros para la industria de la carne y la preparación de alimentos. Contamos con las marcas más respetadas para garantizar la calidad y la satisfacción del cliente.

La línea de cuchillería de KASCO está fabricada con acero inoxidable de alto contenido en carbono con hojas resistentes al desgaste, con tratamiento térmico para un uso profesional y una larga duración del filo.

La mayoría de ellos tienen mangos de polipropileno moldeados por inyección con revestimiento antideslizante que añade un agarre extra firme, construcción sellada y un ajuste natural a la mano izquierda/derecha.

Obtener un Cuchillo

KASCO ofrece muchos tipos y tamaños de cuchillos Victorinox®, ICCEL® y Trentino®.

La cuchillería KASCO está aprobada por la NSF, es 100 % higiénica y está completamente desinfectada para cumplir con todos los requisitos de salud y seguridad.

Sierras de mano y hojas Kam-Lok®



Nuestra sierra de mano profesional Kam-Lok® es la mejor herramienta de corte de su clase. Las sierras de carnicero profesionales Kam-Lok® se fabrican a mano desde 1909. La barra de acero inoxidable de alta calidad se corta con precisión, se moldea y se le da forma en el almacén. Cada una de las palancas Kam-Lok® se forma y ajusta individualmente. A continuación se coloca el mango de polímero de alta resistencia y se le instala una hoja KASCO de calidad. No se conforme con menos que una sierra para manos Kam-Lok®. ¡El estándar por más de 120 años!

Marcos de sierra de mano

17.5", 20", 25"

Hojas de reemplazo

17.5, 19, 20, 22, 24, 24 Estilo Hookeye,
25 Hoja endurecida, 25, 26, 27, 30

Las hojas de reemplazo tienen 1/2" (12,5 mm) de ancho x 0,022" (0,56 mm) de espesor X 11 TPI

Cuchillería



Los cuchillos para deshuesar están diseñados para cortar la carne del hueso. Las hojas rectas son ideales para los cortes más grandes; las hojas curvas funcionan bien para el recorte y el trabajo de precisión.



ICEL® 5" Cuchillo flexible para deshuesar
2091011



ICEL® 6" cuchillo de deshuesar flexible, recto y estrecho
2091039



ICEL® 6" Cuchillo de deshuesar curvo y semiflexible
2091008



ICEL® 5" Cuchillo de deshuesar rígido y curvo
2091012



ICEL® 6" Cuchillo de deshuesar curvo ancho y semiflexible
2091041



ICEL® 6" Cuchillo de deshuesar recto y rígido
2091018



ICEL® 5" Cuchillo de deshuesar estrecho
2091014



ICEL® 6" Cuchillo de deshuesar curvo y semiflexible
2091041R



ICEL® 6" Cuchillo curvo para deshuesar
2091009



ICEL® 5" Cuchillo flexible para deshuesar
2091006



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar flexible y curvo
2079691



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar curvo y semiflexible
2079152



ICEL® 6" Cuchillo de deshuesar ancho y curvo
2091007



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar curvo y semirrígido
2079148



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar ancho y rígido
2079819



Victorinox® 5" Cuchillo de deshuesar estrecho y semirrígido
2079142



Victorinox® 6" Cuchillo para deshuesar rígido ancho curvo
2079925



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar flexible y curvo
2079145



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar recto y rígido
2079700



Victorinox® 5" Cuchillo de deshuesar curvo y semirrígido
2079762



Victorinox® 6" Cuchillo de deshuesar flexible y estrecho
2079765



Los cuchillos de desollar y filetear se usan para quitar el cuero o la piel de un animal. Su hoja fina y ligera permite cortar más fácilmente por encima de la piel de la carcasa.



Dexter® 5-1/4" Lamb Skinning Knife
2053181



Victorinox® 5" Lamb Skinning Knife
2053174



Victorinox® 5" Beef Skinning Knife
2053107



ICEL® 5" Lamb Skinning Knife
2091028



ICEL® 7" Fillet Knife
2091110



Dexter® 8" Fillet Knife
2070039

Cuchillería



Los cuchillos de despiece cortan grandes trozos de carne con facilidad y pueden atravesar el hueso. La hoja larga y curvada proporciona precisión en cada corte.



Victorinox® 8" Cuchillo de despiece curvo
2079597



ICEL® 10" Cuchillo de despiece
2091026



ICEL® 8" Cuchillo de despiece estrecho y curvo
2091024



Victorinox® 10" Cuchillo de despiece curvo
2079757



Los cuchillos de carnicero tienen cabezas anchas y afiladas para moverse fácilmente a través de grandes trozos de carne.



Los cuchillos de chef son una herramienta de corte para todo uso.



Victorinox® 8" Cuchillo de carnicero Granton Edge
2079105



Victorinox® 10" Cuchillo de carnicero Granton Edge
2079158



ICEL® 10" Cuchillo amplio del chef
2091113



Victorinox® 12" Cuchillo de carnicero Granton Edge
2079110



Los cuchillos cimitarra son estupendos para cortar grandes trozos de carne en trozos pequeños. Son curvos como los cuchillos para despiezar, pero generalmente son más ligeros.



Victorinox® 10" Cimeter Knife
2079714



Victorinox® 12" Cimeter Knife
2079664



ICEL® 10" Cimeter Knife
2091020



Victorinox® 10" Granton Edge Cimeter Knife
2079715



ICEL® 12" Cimeter Knife
2091022



Victorinox® 14" Cimeter Knife
2079882



F. Dick® 10" Cimeter Knife
2092114

Cuchillería



Los cuchillos para productos agrícolas facilitan los cortes limpios en verduras y frutas gruesas o duras.



Los cuchillos para pelar son ideales para pelar y hacer cortes precisos



4-1/2" cuchillos para productos agrícolas

2091123



Dexter® 6" cuchillos para productos agrícolas

2079777



4" Cuchillo de cocina

2091040A



Ofrecemos una gran variedad de cuchillos diseñados para aplicaciones de corte específicas. Todos nuestros cuchillos están fabricados con materiales duraderos.



ICEL® 10" cuchillo de pan con filo ondulado

2091115



Victorinox® 8" cuchillo para pan

2079164



12" Cuchillo de rebanar Granton Edge

2070027



ICEL® 14" Cuchillo para cortar cordero de doble mango

2094047



Kretzer® 10" Tijeras

2091032



Dexter® 14" Cuchillo para cortar queso de doble mango

2079778



ICEL® 12" Cuchillo para queso y sandía

2091117



Fritz® 12" Cuchillo para sandía

2093043



Mantenga los cuchillos en su sitio de forma segura. Todos nuestros portacuchillos ofrecen una forma práctica de mantenerlos al alcance de la mano para mayor eficacia y tranquilidad.



5" x 17" Funda Hook Eye

2092070



Dexter® 6" Funda de cuero

2079703CA



Koch/Bunzl® Funda para cuchillo

2070044



Trentino® 18" Barra magnética para cuchillo

2079774



¿No encuentra lo que busca? Pregunte. Algunos de estos artículos tienen un plazo de entrega mucho más largo que otros. Llame para obtener información detallada sobre la entrega.

Aceros y afiladores



Las chairas y las afiladoras ayudan a mantener su colección de cuchillos en su punto. Las chairas permiten alisar los ángulos irregulares y las afiladoras eliminan el exceso de material de los cuchillos.



F. Dick® 10" Acero para afilar los cuchillos redondos de corte fino
2079909



F. Dick® 14" Acero para afilar cuchillos redondos de corte regular
2094044



F. Dick® 14" Acero para afilar cuchillos redondos de corte regular
2079931



12" Acero para afilar cuchillos planos y huecos
2079101



12" Acero para afilar redondo
2079885



Caribou® X1 Steel Sharpener
2079155



Victorinox® 12" Acero para afilar cuchillos redondos
2079658



Victorinox® 14" Acero para afilar cuchillos redondos de corte regular
2079659



14" Acero para afilar cuchillos redondos de doble filo
2091128



14" Acero para afilar cuchillos redondos #3
2091129



12" Afilador de cerámica
2070041



Victorinox® Manual Sharpener
2052001

Nirey KE-500 Afilador de cuchillos eléctrico

Guías de ángulo para cuchillos con bordes delgados y cuchillos con bordes gruesos. Bandejas de escombros: es fácil de sacar y limpiar los residuos.



Afilador con piedra oleosa de tres vías y piezas de repuesto

Este sistema dispone de una piedra siempre aceitada, lista para afilar cualquier tamaño de cuchillo. Incluye una piedra de afilar fina, mediana y fina, y 463 ml de aceite.



F. Afilador comercial Dick® RS-75

Un afilador rápido y eficaz. Las ruedas de afilado de precisión con diamante permiten mantener afilada su colección de cuchillos. Funciona con cuchillas de filo recto y dentado.



Suministros de carnicero



2597222

2599286

Gancho de carne



2581108

2581102



Cotton Glove



Cut Resistant Glove



SS Mesh Glove



SS Mesh Glove, Spring Cuff

Ganchos

ID de la pieza	Descripción
2581580	4" Gancho de carne, acero inoxidable con mango de plástico plano
2070036	4" Dexter Gancho deshuesador
2591590	5-1/2" Gancho de carne, acero inoxidable con mango de plástico plano
2597222	5-1/2" Gancho para hígado de acero inoxidable con mango de plástico
2599286	Extractor de médula espinal con mango de plástico

Rascadores, cepillos y cucharas

ID de la pieza	Descripción
2597231	Paleta de polietileno
2581108	Rascador redondo para polvo de huesos de plástico
2581102	Rascador redondo para polvo de huesos de acero inoxidable con mango
2581125	Rascador cuadrado de polvo de hueso de plástico
2581104	Rascador de acero inoxidable- cuadrado de polvo de hueso con mango
2581101	Rascador bloque de acero inoxidable- manija de plástico blanco, 6 "x 3"
2581210	Cepillo blanco de 8" para fregar

Divisores

ID de la pieza	Descripción
29072530	Divisor de plástico recto, 5 "x 30", blanco

Guantes

ID de la pieza	Descripción
2584713S	Guante de algodón, par, tamaño pequeño, 12 pares/paquete
2584713M	Guante de algodón, par, tamaño medio, 12 pares/paquete
2584713	Guante de algodón, par, tamaño grande, 12 pares/paquete
2589673	Guante de malla de acero inoxidable, X-pequeño, se adapta a la mano izquierda o derecha
2589670	Guante de malla de acero inoxidable, pequeño, se adapta a la mano izquierda o derecha
2589668	Guante de malla de acero inoxidable, mediano, se adapta a la mano izquierda o derecha
2589667	Guante de malla de acero inoxidable, grande, se adapta a la mano izquierda o derecha
2589669	Guante de malla de acero inoxidable, Extra Grande, se adapta a la mano izquierda o derecha
2589689	Guante de malla de acero inoxidable, manguito de primavera, pequeño, se adapta a la mano derecha o izquierda
2589688	Guante de malla de acero inoxidable, manguito de resorte, mediano, se adapta a la mano derecha o izquierda
2589679	Guante de malla de acero inoxidable, manguito de primavera, grande, se adapta a la mano derecha o izquierda
2589678	Guante de malla de acero inoxidable, manguito de primavera, extra grande, a la mano derecha o izquierda
2589687	Guante anticorte, pequeño, se adapta a la mano derecha o izquierda
2589686	Guante anticorte, mediano, se adapta a la mano derecha o izquierda
2584719	Guante anticorte, grande, se adapta a la mano izquierda o derecha
2584720	Guante anticorte, extra grande, se adapta a la mano izquierda o derecha

Suministros de carnicero

Malla, papel y cordel

ID de la pieza	Descripción
2582518	Red de algodón n.º 18, 5 puntos
2582520	Red de algodón n.º 20, 5 puntos
2597269	Agujas de acero inoxidable 12"
5200012	Papel bulker 4" x 1650'
5200008	Patty Paper, 5-3/16" x 5-3/16"

Bandejas, acarreador para carne y tapas

ID de la pieza	Descripción
2581470	Contenedor para carne, 15-1/2" x 25" x 8", PEAD gris
2598201	Bandeja de plástico, 12" x 24" x 3/4" de profundidad, blanco
2589631	Bandeja de plástico, 12" x 30" x 3/4" de profundidad, blanco
2599985	Tapa de barril de huesos Sani-Strain, Poly White

Rellenadores y aplastadores

ID de la pieza	Descripción
2589548	14" Solid Polyethylene Stomper w/ Flange
2589551	Stuffing Tube, Bell Shaped, Hub Size 32, Polished Aluminum

Suministros y accesorios varios

ID de la pieza	Descripción
2589600	Anillo de metal de 8" de diámetro para sujetar las cuchillas del molino
2589601	Anillo metal 10" de diámetro para sujetar las cuchillas del molino
2581481	Cabeza de escobillas de piso, 21-3/4" de ancho
2581486	Mango de fibra de vidrio de 60"
2584757	Delantales desechables, 2mil, 100/caja
2584743	Delantal amarillo de neopreno
3025034030	Delantal - rayas verdes
3025034020	Delantal - rayas azules
3025034010	Delantal - rayas rojas
3025034050	Delantal - negro sólido



Red de algodón



2597269



2581470



581481



2589548



2599985



2584743



2598201/2589631



Delantales

Lubricante lubricoat®, lubricante de grado alimenticio

Evita que los alimentos se peguen, haciendo que la limpieza sea rápida y fácil. Reduce los costos de reparación y prolonga la vida útil del equipo al crear una barrera contra el calor y la fricción en todas las piezas móviles. Es incoloro, inodoro, insípido y no tóxico. Aprobado por el gobierno para el contacto indirecto con alimentos. Cada uno de los lotes es analizado por un laboratorio independiente para detectar impurezas y contaminantes. Está disponible en botellas de un litro, un galón y en spray.





CONDIMENTALO

Ofrecemos una línea distintiva y sabrosa de mezclas de condimentos bajo 2 marcas, Snider's y Harvey's, disponibles en una variedad de sabores y paquetes para la venta al por mayor, al por menor y de marca privada.

Desde hace años, los condimentos Snider's y Harvey's son los favoritos de los clientes por su sabor confiable que hace que los clientes vuelvan.

Nuestros condimentos y adobos pueden añadir valor y aumentar los beneficios de la presentación, ayudándole a mejorar sus resultados.

De hecho, ¡consulte las reseñas de los condimentos Snider's en Amazon!

Producido Localmente

Nuestros ingredientes de calidad premium provienen de todo el mundo.

Nuestros condimentos se mezclan localmente para garantizar un sabor y frescura óptimos.



Sabor de St. Louis

Kasco tiene su sede en St. Louis, Missouri, una intersección geográfica e histórica de las principales rutas de viaje, con influencias de sabores de todo el mundo, una próspera escena gastronómica y pasión universal por la buena comida.

Hagamos un breve recorrido...

En la década de 1700, los colonos franceses que realizaban el comercio de pieles desde Nueva Orleans, Luisiana, por el río Misisipi, trajeron el Cajun francés al corazón de la ciudad. Con el tiempo, grandes asentamientos procedentes de Alemania, Italia y México abrieron el estante de las especias de la ciudad y aromatizan nuestras calles hasta el día de hoy.

En cuanto a la barbacoa... St. Louis consume más salsa BBQ per cápita que cualquier otra ciudad de Estados Unidos. St. Louis tiene un corte de costillas de cerdo que lleva su nombre, y todo el mundo tiene una opinión sobre cómo prepararlo. Los estilos de barbacoa de Kansas City y Memphis también prevalecen, y casi todos los barrios tienen al menos un lugar donde los vecinos hablan maravillas de la BBQ.

St. Louis es el hogar del mayor productor de cerveza del mundo, y de una floreciente oferta de cerveza artesanal. Y con la buena cerveza viene la buena comida.

Además de todo eso, nuestro personal está lleno de guerreros de la parrilla de fin de semana, entusiastas de la carne y amantes de la comida. Nos encanta la comida, y la barbacoa de fin de semana casi podría considerarse un deporte aquí.

Nuestras mezclas de condimentos son el resultado de todo lo anterior, además de años de experiencia y opiniones de nuestros clientes. Nuestros clientes siguen viniendo, y los suyos también lo harán.



Condimentos de Snider's

Aumentar la lealtad y las ganancias del cliente con Snider's

La línea de Snider's incluye agitadores listos para la venta y envases a granel para condimentar grandes volúmenes de carne. Se trata de mezclas sabrosas y probadas, elaboradas con ingredientes naturales de primera calidad. Snider's ofrece un sabor completo que realza cualquier tipo de carne o marisco, verduras, barbacoa y mucho más.



For the  of flavor!

Condimentos a granel	
BBQ	
Tradicional	Bolso a granel de 25 lb.
	Caja de 6- Agitadores de 34 oz.
	Caja de 12- Agitadores de 16.25 oz.
Dixie (Dulce)	Caja de 6- Agitadores de 22 oz.
Texas Red (Picante)	Bolso a granel de 25 lb.
Embutido	
Bratwurst	Caja de bolsas de 10-8 oz.
Pork (Carne de cerdo)	Caja de bolsas de 20-8 oz.
Sweet Italian (Dulce Italiano)	
Hot Italian (Picante Italiano)	Caja de bolsas de 10-16 oz.
Chorizo	
Tradicional	
Prime Rib & Roast (Costilla y asado de primera)	Bolso a granel de 25 lb.
	Caja de 6- Agitadores de 32 oz.
	Caja de 12- Agitadores de 7.5 oz.
Cajún	Caja de 12- Agitadores de 5 oz.
Garlic Pepper (Pimienta de ajo)	
Zesty Lemon Pepper (Pimienta de limón)	Caja de 12- Agitadores de 5.5 oz.
Steak (Bistec)	Caja de 12- Agitadores de 6 oz.
Ancho Chili (Chile Ancho)	Caja de 12- Agitadores de 5.25 oz.
Hot Ancho Chili (Chile Ancho Picante)	
Meat loaf mix (Mezcla para pastel de carne)	Caja de bolsas de 10-36 oz.
Adobo	
Rápido y fácil	Caja de 4 jarras de 1 galón
	1 cubo de 5 galones
Adobo seco	Caja de bolsas de 6-26 oz.
Italiano	Caja de 4 jarras de 1 galón

Condimentos de Snider's

 sniders_flavor

Síganos en Instagram para obtener ideas y consejos sobre recetas!





El condimento de carne de Snider's también es bueno para:

Añádalo a su carne de hamburguesa para obtener un sabor a bistec

Cree una crema agria con sabor para preparar una papa doblemente horneada

Mezcle con queso crema para hacer jalapeño poppers

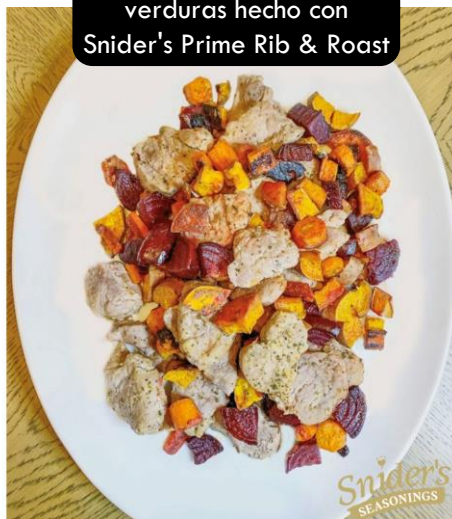
Añadir sobre papas fritas a la frances o papas fritas caseras

SNIDERS.COM

Alitas hechas con pimienta de limón picante de Snider's



Picadillo de cerdo y verduras hecho con Snider's Prime Rib & Roast



Salmón y verduras hechas con pimienta de limón de Snider's



EL MÁS VENDIDO



Héroe de la ciudad: El condimento Snider's Prime Rib & Roast Seasoning es uno de los favoritos de los clientes y un elemento básico para cualquiera después de probarlo una vez.

"Me encanta el sabor. Un amigo mío lo tenía, lo probé y tuve que comprarlo". - Cliente de Snider's



Se funde directamente: El condimento de ajo y pimienta de Snider tiene como ingrediente la sal fundida. Esto permite que la sal se derrita e infunde el sabor. Nuestro ajo procede de California.

Uno de nuestros usos favoritos de este condimento es saltear las verduras.

Condimentos de Harvey's

La elección de los profesionales de la comida

Las mezclas a granel de Harvey se elaboran con ingredientes totalmente naturales y de primera calidad para obtener ese sabor de la ciudad natal que lo hace destacar en todo momento.

Los chefs, los servicios de catering, las carnicerías, los maestros de la barbacoa e inclusive los cazadores eligen Harvey's para crear deliciosas salchichas, pastel de carne, carne de cerdo, pollo, mariscos y barbacoa.



Condimentos a granel	
BBQ	
Gourmet (Salado)	Bolso a granel de 25 lb.
Dixie (Dulce)	Caja de bolsas de 5-2 lb.
	Bolso a granel de 25 lb.
Sausage	
Bratwurst	Caja de bolsas de 48-8 oz.
Carne de cerdo	
Carne de cerdo picante	
Italiano suave	
Viejo Kentucky	
Otro	
Porketta	Bolso a granel de 25 lb.
Hogaza de carne	Caja de bolsas de 48-8 oz.

"Una vez que hayas probado Harvey's, nunca miras hacia atrás."

-Cliente de la carnicería



Condimentos de Harvey's

CREE VENTAS DE CARNE DE VALOR AÑADIDO EN SU TIENDA ESCOGIENDO LOS **CONDIMENTOS DE HARVEY'S**

harveys_flavor

Síguenos en Instagram para obtener ideas y consejos sobre recetas!



Probado y Verdadero: **USADO DE COSTA A COSTA**

HARVEYSSEASONINGS.COM

¿Qué es Porketta?

Originario de Italia, Porketta es un tipo de Roulade de cerdo con condimentos y hierbas. Nuestra Porketta El condimento también es excelente en cualquier chuleta de cerdo asada o cerdo.

Consejos para aumentar las ganancias

- | | |
|---|--|
| <i>Paquete para reventa</i> | |
| <i>Crear nuevo producto</i> | |
| <i>Valor agregado para clientes</i> | |
| <i>Amplificar sabor</i> | |
| <i>Prolonga la frescura y realza el aspecto del producto expuesto</i> | |



POTENCIA "MAXX"

Los hojas de sierra de banda de primera calidad WoodMaxx™ tienen dientes rectificadas con precisión y están perfectamente equilibradas, para un procesamiento suave y articulado.

Nuestras hojas están fabricadas con acero de la mejor calidad para prolongar la vida útil de la hoja, reducir el tiempo de inactividad durante los cambios de herramientas y facilitar tiempos de ejecución rápidos y largos.

La investigación exhaustiva, las pruebas, la ingeniería y las tecnologías innovadoras hacen que las hojas WoodMaxx™ sean las hojas de banda ideales para el corte de madera de grano fino.

Alto rendimiento, tiempos de ejecución más largos, rendimiento máximo.

Alto Rendimiento

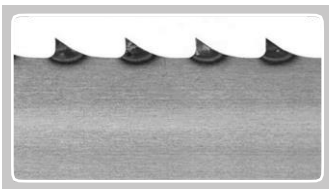
WoodMaxx™ es el resultado de más de 120 años de experiencia y del compromiso de KASCO de diseñar y fabricar las mejores hojas de banda de sierra del sector.

WOODMAXX™

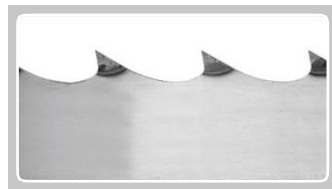
Premium Band Saw Blades

Anchos x Espesores (in.)	10° Ángulo de gancho				7°	4°	SuperMaxx 7/40°
	Espaciamento (Paso) de los dientes *DPP (Dientes por Pulgada)						
	2 DPP	1.3 DPP	1.1 DPP	1 DPP	1.1 DPP	1.1 DPP	1.1 DPP
1 X .042		●					
1-1/8 X .035	●	●					
1-1/4 X .042		●	●	●	●	●	
1-1/4 X .045			●		●	●	
1-1/2 X .042			●				
1-1/2 X .050			●		●	●	●
1-1/2 X .055			●		●	●	●
2 X .042				●			
2 X .050				●			●
2 x .055							●

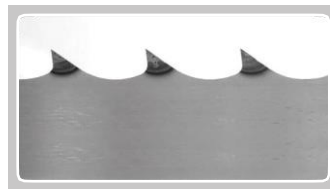
- Dientes rectificadas de precision
- Conjunto equilibrado de tolerancias
- Endurecimiento de los dientes de última generación
- Rendimiento consistente
- Tamaños comunes en stock o cortados y soldados a medida



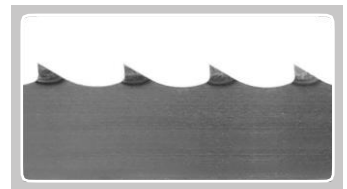
2 DPP 10°



1 DPP 10°



Maxx-7



Maxx-4

Guía de ángulo de gancho

Guía de espaciado de dientes

Ángulo de gancho de 10°

Hoja para todo uso y para maderas duras mixtas

Ángulo de gancho de 7°

Para maderas duras extremas; maderas congeladas, exóticas, curadas o difíciles

Ángulo de gancho de 4°

Para maderas duras extremas y maderas congeladas

SuperMaxx 7/40 ° Ángulo de gancho

Maderas duras mixtas

1/2" (2 DPP)

Reaserrar

3/4" (1.3 DPP)

Todo propósito

7/8" (1.1 DPP)

Todo propósito

1" (1 DPP)

Agresivo, limpieza de chips

Hojas de banda de sierra para cortar madera



Diseñada para desmontar palets de forma rápida y eficaz. Diseño agresivo de dientes de acero al carbono



Tamaños disponibles:

1.25" x .042" x 6DPP

Longitudes: Bobina y personalización



Las mismas características y calidad de WoodMaxx™ en una cuchilla Flex Back para cortes curvos y de precisión.



Tamaños disponibles:

Anchos:	3/8"	1/2"
Espesores:	.025	.032
Ángulo de gancho :	6°	10°
DPP:	3	4
Longitudes:	Bobina y personalización	



Diseñada para cortar maderas duras y blandas en condiciones de congelación y sequedad mientras barre el aserrín.



Cortar con SweepMaxx

Cortar con una hoja regular

Tamaños disponibles:

Anchos:	1"	1.125"	1.25"
Espesores:	.035	.042	
DPP:	3/4		
Longitudes:	Bobina y personalización		

KASCO LLC
Sedes Corporativas

1569 Tower Grove Avenue
St. Louis, MO 63110

Phone: 314-771-1550
Toll Free: 800-325-8940
Fax: 314-771-5162
inquiries@kascocorp.com
orders@kascocorp.com

KASCO CANADA
Atlantic Service Co., Ltd.

929 Rue Michelin
Laval, QC H7L 5B6

Phone: 514-722-3438
Toll Free: 800-361-3329
Fax: 450-667-2201
www.KascoCanada.ca
inquiries@kascocorp.com
orders@kascocorp.com

Nuestros Sitios

www.kasco.com
www.harveysseasonings.com
www.sniders.com



Nuestras Redes Sociales

Instagram:

@kasco_llc
@harveys_flavor
@sniders_flavor

Facebook:

Kasco LLC
Harvey's Seasonings
Snider's Seasonings

©Kasco LLC 2022