

## *Para carnes molidas más frescas y atractivas y una vida más prolongada del envase.*

Los discos y cuchillas para moler carne de KASCO Sharptech están diseñados para minimizar el contacto entre el disco y la cuchilla, lo que reduce el calor y crea una superficie de corte fresca. El resultado es un producto más fresco y de apariencia más atractiva que prolonga también la vida útil del producto. Una superficie de corte afilada y de larga duración ayuda a producir un producto consistente y reduce el desperdicio de carne mal cortada y molida.

KASCO Sharptech es el principal proveedor de discos y cuchillas para moler carne. Contamos con las marcas más respetadas para asegurar la calidad y la satisfacción del cliente. Tenemos más de 110 años de experiencia en el suministro a nuestros clientes de discos y cuchillas trituradoras de carne innovadoras y de clase mundial.



### **Powermate®**

Simplemente el mejor sistema para moler carne con posibilidad de afilado disponible en la actualidad. Acero de Ingeniería de precisión endurecido y de alta resistencia, los elementos trituradores de carne Powermate son ideales para todas las operaciones de triturado de carne de grandes volúmenes o para maquinaria de alta potencia.

- Afilado económico, una y otra vez para proporcionar años de vida de corte
- Se adapta a cualquier marca o modelo de máquina de moler carne en el sistema de "Enterprise"
- Filos de corte ultra-afilados que producen largas tiras de carne molida maravillosamente mezclada para una vida máxima de exposición y venta atractiva.

### **Double-Cut®**

Los discos y cuchillas de moler carne de doble corte han sido probados por años de uso de clientes satisfechos. Este sistema de autoafilado de moler carne es el más avanzado de su tipo en la industria. Un diseño del disco más delgado produce un corte más fresco y un deterioro menor de la carne.

- Las cuchillas súper afiladas le otorgan la carne en atractivas tiras sin romperla
- Las cuchillas de doble corte dar una mayor fuerza a las cuchillas de inserción y permiten una limpieza mucho más fácil y completa
- El sistema de cuchilla de moler carne de doble corte consiste en un disco amolador reversible de doble corte empacado con dos cuchillas perfectamente adaptadas, con código de color para un emparejamiento adecuado de las superficies de corte

### **Atco Standard®**

Los discos amoladores Atco Standard son una alternativa económica que cumple con las necesidades de los operadores preocupados por el precio. Un producto de calidad KASCO Sharptech pero muy competitivo en precio con discos amoladores europeos desechables.

- Acero de baja aleación de alto grado
- Superficies de corte extremadamente afiladas y planas que producen una carne molida mezclada uniformemente con un atractivo superior para el consumidor

