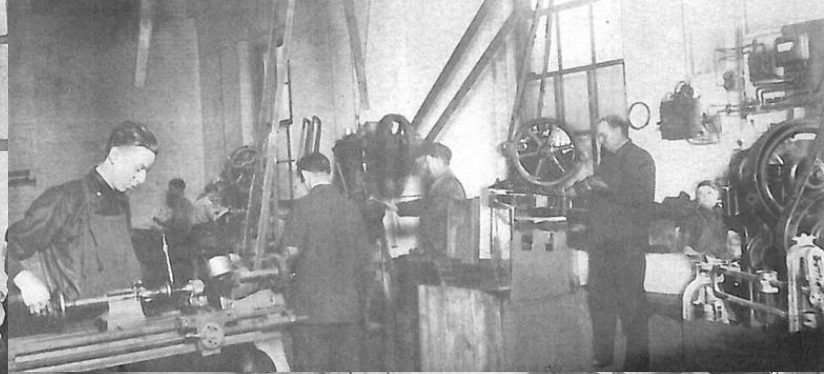




A STEEL PARTNERS COMPANY

## CATÁLOGO DE PRODUTOS





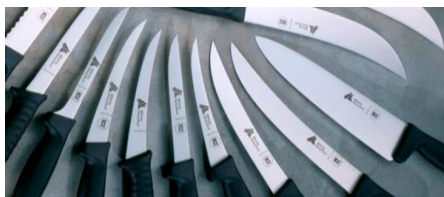
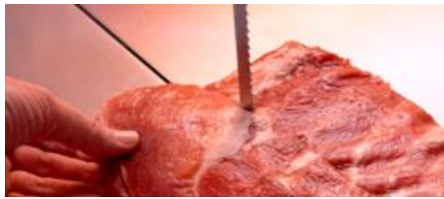
# DESDE 1901

A KASCO continua a ser a líder da indústria de lâminas de serra de fita fabricadas de alta qualidade para as indústrias de carne, porco, frutos do mar, alimentos, serrarias e marcenaria.

O que começou como a Erie Saw Company em 1901 evoluiu ao longo do tempo, ganhando experiência a cada Curva. A cada aquisição vieram novos desafios e conhecimentos que levaram ao fabricante de ferramentas de corte de qualidade que a KASCO é hoje.

Combinamos nossos anos de experiência com uma rede sofisticada de logística global, distribuição, vendas e serviços para entregar produtos de alta qualidade aos nossos clientes em todo o mundo.





# TABELA DE CONTEÚDO

Lâminas para Corte de  
carnes 4

Lâminas para Padarias 8

Facas e Discos para  
Moer Carne 10

Serras manuais Kam-Lok 15

Facas 16

Produtos para Açougues 20

Temperos e Marinadas 22

Lâminas para Corte de  
Madeira 28





# LAMINAS DE AÇO

A KASCO começa com a melhor **liga** de **fitas** de aço, dimensionadas corretamente de acordo com as especificações. Nossos dentes **são retificados e travados** com precisão, balanceados e inspecionados para uma consistência uniforme de alto nível.

**As soldas são tão uniformes em resistência e estrutura que as garantimos incondicionalmente.**

As lâminas de serra de fita KASCO são projetadas para minimizar o tempo de processamento de produção, reduzir a taxa de **tempos** ociosos durante as trocas de ferramentas e produzir cortes limpos e precisos para otimizar a eficiência e a lucratividade.

As lâminas de serra de fita são embaladas individualmente e impressas digitalmente para garantir segurança e fácil identificação.

## Uma Casa de “Lean”

A KASCO lidera a indústria em “Manufatura Enxuta”, um foco na melhoria contínua da qualidade e eficiência do produto.

Nossos locais de fabricação praticam os princípios Lean, assim como todas as áreas de operações da KASCO.

Esta dedicação à melhoria contínua em toda a organização fornece ao cliente produtos da melhor qualidade aos preços mais competitivos e prazos de entrega.

# Lâminas de serra fita para corte de carne e alimentos

## Lâminas com fio liso de faca

- Excelente para carnes frescas, salsichas e queijos
- Produz fatias limpas, suaves e bem definidas
- Corte sem desperdício

### Tamanhos Disponíveis:

Aço inoxidável:	.400" x .020
	5/8" x .022
	1.188" x .015
Aço carbono:	1/2" x .020

## Lâminas com dentes variáveis

- As lâminas com dentes variáveis Swift Tooth™ reduzem o ruído e criam um corte rápido, silencioso e limpo
- Combina a agressividade de uma lâmina de 3 dentes com o acabamento superficial mais fino de uma lâmina de 4 dentes

### Tamanhos Disponíveis:

Largura:	1/2"	5/8"	3/4"
Espessura:	.022	.025	
Dentes por polegada:	Variable 3-4		

## Lâminas Scallop

- Corta sem esforço carnes Desossadas, não congeladas e processadas, queijos e material ósseo macio, como frango
- Fatiam de forma suave e rápida, sem lascas ou resíduos

### Tamanhos Disponíveis:

Largura:	7/16"	1/2"	5/8"	3/4"	1"
Espessura:	.016	.018	.020	.022	.035
Dentes por polegada:	2	4			

## Lâminas Dentadas

- Resistência e durabilidade para corte de carne com osso
- Projetado para corte de precisão e confiabilidade
- Ideal para carne bovina, suína, cordeiro e peixe congelado

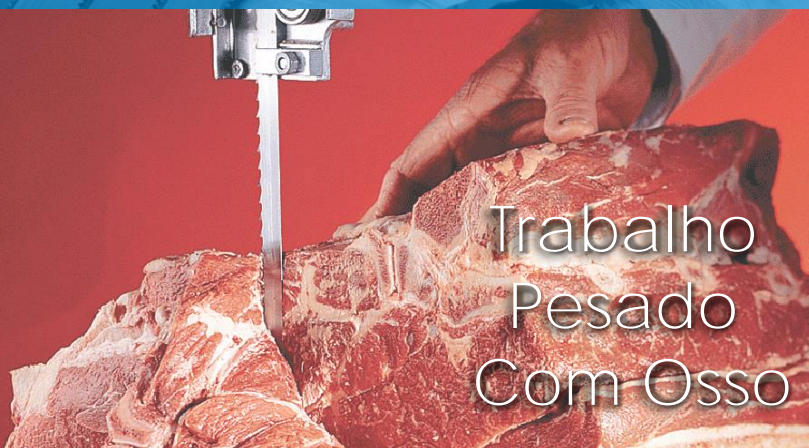
### Tamanhos Disponíveis:

Largura:	1/2"	5/8"	3/4"	1"		
Espessura:	.014	.016	.020	.022	.032	.035
Dentes por polegada:	3	4	6	8		

Comprimentos de banda de tamanho comum regularmente estocados. Tamanhos personalizados disponíveis.



# Lâminas Especializadas de Corte de Carne



As lâminas de corte de carne com osso para serviço pesado KASCO oferecem resistência e durabilidade para enfrentar os rigores do corte de carne com osso de alto volume e serviço pesado. Eles têm a integridade de fornecer cortes retos e afiados consistentemente por um longo período de tempo em comparação com outras lâminas de serra de fita.

Os fios da lâmina para serviço pesado têm dentes de ponta dura e retificados com precisão.

As lâminas de divisão de carcaça KASCO cortam carne e vértebras duras. A lâmina de serra de fita mais larga adiciona resistência e estabilidade para divisões precisas e retas.

Feitas de aço de qualidade especial para utilidade e confiabilidade, essas lâminas são projetadas para lidar com trabalhos de grande volume e proporcionar uma operação de quebra punitiva. Eles também reduzem o tempo de inatividade durante a quebra e esquarejamento.



## PARA CORTE DE PEIXES



As lâminas para corte de peixe KASCO combinam nossa superfície de corte livre de oxidação com um conjunto de dentes com trava leve para criar uma lâmina de processamento de peixe limpa e rápida que minimiza o desperdício. A lâmina brilhante e sem oxidação elimina a descoloração dos peixes durante o corte.

Projetadas para aumentar a precisão e permanecer afiadas por mais tempo, é fácil ver por que as lâminas para corte de peixe KASCO são a melhor pesca na indústria de processamento de pescado.

A Grasselli® é uma empresa italiana que se estabeleceu como líder mundial na fabricação de equipamentos para fatiar e embalar carnes frescas. A Grasselli® conta com materiais da mais alta qualidade e componentes reconhecidos internacionalmente para criar máquinas de alto desempenho que garantem produtividade a longo prazo.

A KASCO oferece uma linha completa de lâminas de corte de reposição para máquinas Grasselli®.



# Tamanhos de lâminas para marcas e modelos de serras para carne

## **KASCO** Guia de Referência

Marca/ Modelo	Largura (in)	Comprimento (in)	Largura (mm)	Comprimento (mm)	Marca/ Modelo	Largura (in)	Comprimento (in)	Largura (mm)	Comprimento (mm)	Marca/ Modelo	Largura (in)	Comprimento (in)	Largura (mm)	Comprimento (mm)
<b>AEW®</b>					<b>Dadaux®</b>					<b>Mado®</b>				
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	<b>EFA®</b>					MKB 757, 758	5/8	175.4	16	4455
450	3/4	142	19	3607	SB 287E	5/8	114.25	16	2902	<b>Mado®</b>				
900	3/4	175.6	19	4460	SB 295 EL	5/8	120.35	16	3057	STL 350	5/8	98.4	16	2500
<b>Best &amp; Donovan®</b>					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	<b>German Knife®</b>					STL 430	5/8	124	16	3155
<b>Biro®</b>					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	<b>Thompson®</b>				
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	<b>Hobart®</b>					MK-5	5/8	125	16	3175
44SS	5/8	135	16	3429	5010, 5012, 5115, 5212	5/8	98	16	2489	<b>Torrey®/Procut®</b>				
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	<b>Hollymatic®</b>				
4436 (D1 thru 12)	5/8	164.5	16	4178	<b>Hi-Yield, 16</b>					5/8	126	16	3200	
4436 (D13 & D14)	5/8	178.5	16	4534	<b>Jarvis®</b>									
<b>Butcher Boy®</b>					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	<b>Kentmaster®</b>									
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					
<b>Butcher Aide®</b>					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										



# Lâminas para Padarias

A fabricação das lâminas para fatiadoras de pães KASCO tem um compromisso com qualidade e inovação. Nossos processos de qualidade garantem que os fios de corte e o fatiamento satisfaçam as mais estritas normas, o que torna a KASCO um símbolo mundial de confiança e serviço na indústria de fabricação de lâminas.



## 7/16" 0,016" BEZ Scallop

Lâmina de alto desempenho com fio de corte serrado com pontas de 1/4. A lâmina de 7/16" x 0,016" é otimizada para pãezinhos e para máquinas de velocidades menores.



## 7/16" 0,016" BEZDB Scallop

Scallop Similar à BK Scallop, mas com um chanfro secundário adicional para afiação conveniente. Ideal para pães com crosta macia e de textura leve, além de requerimentos de produção mistos.



## 7/16" 0,016" BK Scallop

Ideal para fatiar pães integrais, franceses, italianos, de centeio e outros pães substanciais que contenham nozes e sementes. Reduz o esmagamento e a formação de farelos em pães enquanto oferece um corte perfeito e afiado mesmo após uso contínuo.



## 7/16" 0,016" BKDB Scallop

Similar à BK Scallop, mas com um chanfro secundário adicional para afiação conveniente. Ideal para pães com crosta macia e de textura leve, além de requerimentos de produção mistos.



## 7/16" 0,016" MDB

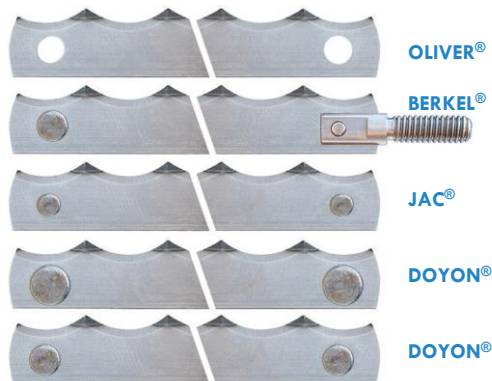
A lâmina MDB possui 15 serras por polegada, tornando-a a mais moderna lâmina para corte de pãezinhos. As minisserras e a lâmina superafiada oferecem um acabamento superior e sedoso, com fios de corte perfeitamente definidos.



### Lâminas de Comprimento Fixo para Máquinas Reciprocantes de Fatiar Pão

Número da Peça	Descrição	Modelo e Marca da Máquina
<b>Lâminas com Fio Scallop Premium</b>		
14051032	Conjunto de 32 Lâminas	Oliver - Todos os Modelos
14051042	Conjunto de 42 Lâminas	Oliver - Todos os Modelos
14052032	Conjunto de 32 Lâminas	Berkel - Todos os Modelos
14052036	Conjunto de 36 Lâminas	Berkel - Todos os Modelos
14053034	Conjunto de 34 Lâminas	JAC - Todos os Modelos
14055042	Conjunto de 42 Lâminas	JAC - Todos os Modelos
14054023	Conjunto de 23 Lâminas com rebite 1/4"	Doyon - SM302
14054029	Conjunto de 29 Lâminas com rebite 1/4"	Doyon - SM302
14054523	Conjunto de 23 Lâminas com rebite 3/16"	Doyon - SM302
14054529	Conjunto de 29 Lâminas com rebite 3/16"	Doyon - SM302
<b>ABT Edge Blades</b>		
14071032	Conjunto de 32 Lâminas	Oliver - Todos os Modelos
14071042	Conjunto de 42 Lâminas	Oliver - Todos os Modelos
14072032	Conjunto de 32 Lâminas	Berkel - Todos os Modelos
14072036	Conjunto de 36 Lâminas	Berkel - Todos os Modelos
14073034	Conjunto de 34 Lâminas	JAC - Todos os Modelos
14074023	Conjunto de 23 Lâminas com rebite 1/4"	Doyon - SM302
14074029	Conjunto de 29 Lâminas com rebite 1/4"	Doyon - SM302
14074123	Conjunto de 23 Lâminas com rebite 1/4"	Doyon - SM302
14074129	Conjunto de 29 Lâminas com rebite 3/16"	Doyon - SM302

### Formas de Sujeição Disponíveis dos Extremos das Lâminas Reciprocantes de Fatiadoras de Pão



### Fio Scallop Premium

Uma ótima lâmina multiuso para qualquer tipo de pão com pontas endurecidas por indução para durabilidade e longevidade.

### ABT - Lâminas de Pão Artesanal

The unique scallop + V-tooth edge is wear-resistant and perfect for crusty, hearty, nutty and full grain breads.



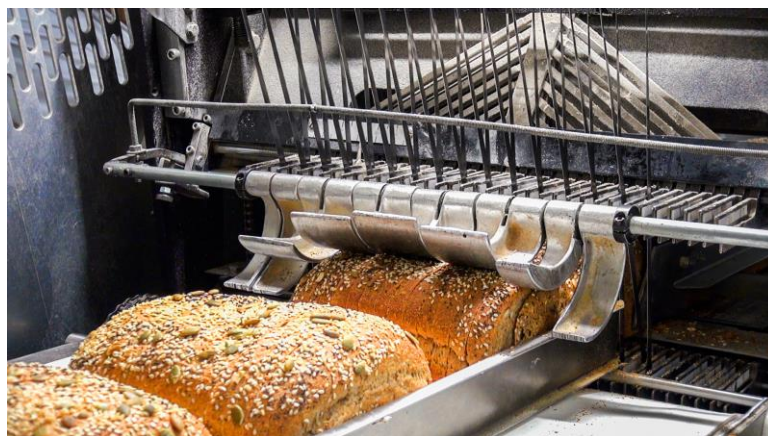
# Lâminas para Padarias

Conjunto de Lâminas de Comprimento Idêntico KASCO para Máquinas de Fatiar Pão atendem ou excedem os padrões da indústria com fio cortante, confiabilidade e longevidade. Os comprimentos das lâminas dentro de cada conjunto são precisos combinados com tolerâncias extremamente apertadas para garantir que suas máquinas de corte operem de forma eficaz e eficiente.



**Não vê o tamanho que você precisa? Consulte-nos sobre lâminas personalizadas!**

Conjunto de Lâminas de Comprimento Idêntico para Máquinas de Fatiar Pão			
Número da Peça	Descrição	Espaçamento dos Dentes (in)	Comprimento (mm)
<b>Lâminas com Fio Scallop</b>			
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
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
<b>Lâminas Scallop com Bisel Duplo</b>			
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



*\*As lâminas dentro de cada conjunto são intercambiáveis, mas as bandas de conjuntos diferentes não são. As quantidades do pedido devem incluir 1-2 bandas a mais do que você normalmente precisa para permitir a substituição rápida de uma única banda, se necessário.*





## MOAGEM DE CARNE

Os discos e facas para moedor de carne KASCO foram comprovadas por anos de uso por clientes em todo o mundo.

Procuramos chapas em branco dos melhores produtores de aço disponíveis e, em seguida, fazemos furos com uma furadeira de última geração controlada por CNC para garantir padrões de furos consistentes e de qualidade.

As facas do moedor excedem os padrões da indústria para nivelamento, fios cortantes e durabilidade.

Nossos desenhos minimizam o contato entre a placa e a faca, reduzindo o calor e resultando em um produto mais fresco e visualmente atraente com vida útil prolongada.

### Fiquem atentos

Projetadas com precisão e produzidas com os melhores materiais disponíveis, nossos discos e facas podem ser afiadas de forma econômica várias vezes para proporcionar anos de vida útil de corte.



# Discos e Facas Para Moer Carne

Discos de moedor de carne com cubo



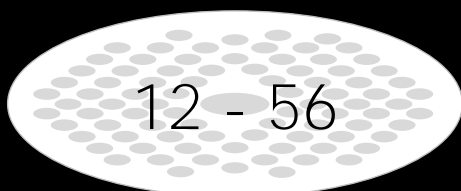
- Pode ser reafiado muitas vezes
- Disco de eleição para aluguel

Discos reversíveis



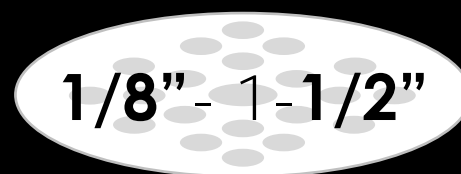
- Feito para ser usado em cada lado, depois jogado fora.

Tamanhos de Discos e Facas



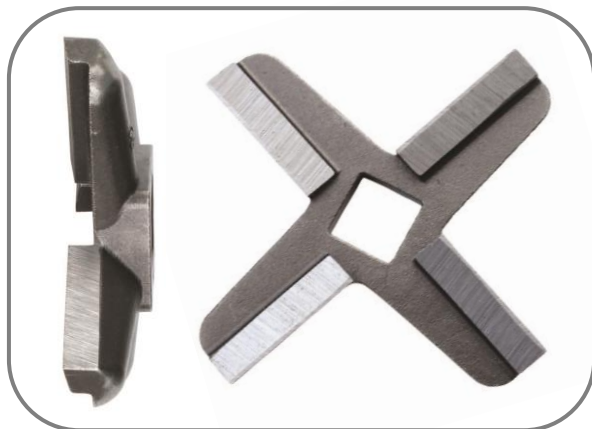
12 - 56

Diâmetros dos Furos



1/8" - 1-1/2"

Outros tamanhos disponíveis sob consulta



As facas Powermate® e Red Dot Double Cut® são construídas em duas peças com barras de faca Stellite® soldadas em corpos de aço para ferramenta.

Nossas facas universais são peças fundidas de uma só peça de aço para ferramenta S7 que produzem a combinação perfeita de força, tenacidade e longevidade.



# Tamanhos de Discos de Moedor 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
<b>12</b> Ø 2-3/4" 69,9 mm									
<b>22</b> Ø 3-1/4" 82,6 mm									
<b>32</b> Ø 3-15/16" 100,0 mm									
<b>52</b> Ø 5-1/8" 130,2 mm									
<b>56</b> Ø 6" 152,4 mm									
<b>66</b> 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
<b>12</b> Ø 2-3/4" 69,9 mm									
<b>22</b> Ø 3-1/4" 82,6 mm									
<b>32</b> Ø 3-15/16" 100,0 mm									
<b>52</b> Ø 5-1/8" 130,2 mm									
<b>56</b> Ø 6" 152,4 mm									
<b>66</b> Ø 8-5/8" 219,1 mm									

# Tamanhos de Discos e Facas para Marcas e Modelos de Moedores

## **KASCO** Guia de Referência

Marca / Modelo	Tamanho de Disco-Faca
<b>All American®</b>	
220-12	12
220-22, 220A	22
320AB	32
<b>Biro®</b>	
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
<b>Butcher Boy®</b>	
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
<b>Cleaveland Kleen Kut®</b>	
4812	12
4822A	22
42, 42A, 4832, 4E TYPE C	32
511-C	52
611, 6-B, 6E TYPE K	56
7GM	600
<b>Famadich®</b>	
1012	12
2022	22
32	32
<b>Globe-Stimpson®</b>	
5412, 5511	12
3028, 5932, 6142, 6831, 6942, 8142, 724D, 842D	32
2522, 5522, 5622, 5822, 6722, 422D	22



Marca / Modelo	Tamanho de Disco-Faca
952, 1075, 5652, 7152, 8152, 752D	52
9156	56
166	66
<b>Globe®</b>	
8142 (5HP) 842D	32
9506 56E	56
9506 66E	600
<b>Stimpson®</b>	
5411, 5412	12
5522	22
5932, 6142	32
<b>Hobart®</b>	
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
<b>Hollymatic®</b>	
22S	22
32S, 2-32S, 542	32
150,175, GEMINI	32/52
100 and GMG 180 W/42 Head	42

Marca / Modelo	Tamanho de Disco-Faca
180, 190, 7552	52
<b>La Minerva®</b>	
C142, C21, C332	32
<b>Okto®</b>	
32 Floor, 32 Table	32
56	56
<b>Standard®</b>	
45, 47	12
65	22
75	32
<b>Toledo®</b>	
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
<b>Torrey®</b>	
12	12
22	22
32	32
<b>Universal®</b>	
1222	12
305, 345	32
32	32





## FERRAMENTAS DE TRABALHO

A KASCO é o principal fornecedor de **facas** e suprimentos para a indústria de preparação de carnes e alimentos. Levamos as marcas mais respeitadas para garantir a qualidade e a satisfação do cliente.

A linha de **facas** KASCO é feita de aço inoxidável de alto carbono com lâminas resistentes ao desgaste, tratadas termicamente para uso profissional e longa vida útil.

A maioria tem **cabos** de polipropileno moldadas por injeção com revestimento antiderrapante que adiciona uma aderência extra firme, construção selada e um ajuste natural à mão esquerda/direita.

### Me Dê uma Faca

A KASCO oferece vários tipos e tamanhos de facas da Victorinox®, ICEL® e Trentino®.

As facas KASCO são aprovados pela NSF, 100% higiênicos e totalmente higienizados para atender a todos os requisitos de saúde e segurança.

# Serras Manuais e Lâminas Kam-Lok®



As serras Kam-Lok da KASCO para açougueiro profissional são produzidas a mão desde 1909 usando os melhores materiais disponíveis. Começamos com barras de aço inoxidável de alta qualidade, passamos para o corte de precisão, moldando e formando a estrutura da serra de açougueiro. Os orifícios são perfurados e a estrutura é manualmente pintada e polida para obter um acabamento brilhante.

A alavanca de todas as Kam-Lok são preparadas individualmente e ajustadas antes de anexá-las à estrutura. O cabo de polímero de alta resistência é então afixado. Uma lâmina KASCO de qualidade é instalada e a serra de açougueiro está pronta para a inspeção final, embalagem e entrega.

Não se contente com menos do que uma serra manual para açougueiro Kam-Lok... o padrão de qualidade há mais de 120 anos!

## Armação de Serras Manuais

17.5", 20", 25"

## Lâminas de Substituição

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

As lâminas de substituição têm 12,5 mm de largura x 0,56 mm de espessura x 11 DPP



# Facas



As facas de desossar são desenhadas para cortar a carne do osso. Lâminas retas são ótimas para cortes maiores; curvados funcionam bem para aparar e trabalhos de precisão.



ICEL® 5" Faca de Desossar Flexível  
2091011



ICEL® 6" Faca de Desossar Flexível Reto Estreito  
2091039



ICEL® 6" Faca de Desossar Semiflexível Curva  
2091008



ICEL® 5" Faca de Desossar Rígida Curva  
2091012



ICEL® 6" Faca de Desossar Semiflexível Curva Larga  
2091041



ICEL® 6" Faca Reto e Rígida para Desossar  
2091018



ICEL® 5" Faca de Desossar Estreita  
2091014



ICEL® 6" Faca de Desossar Semiflexível Curva  
2091041R



ICEL® 6" Faca de Desossar Curva  
2091009



ICEL® 5" Faca de Desossar Flexível  
2091006



Victorinox® 6" Faca de Desossar Flexível Curva  
2079691



Victorinox® 6" Faca de Desossar Semirígida Curva  
2079152



ICEL® 6" Faca de Desossar Larga Curva  
2091007



Victorinox® 6" Faca de Desossar Semirígida Curva  
2079148



Victorinox® 6" Faca de Desossar Larga e Rígida  
2079819



Victorinox® 5" Faca de Desossar Semi-Rígida Estreita  
2079142



Victorinox® 6" Faca de Desossar Rígida Curva Larga  
2079925



Victorinox® 6" Faca de Desossar Flexível Curva  
2079145



Victorinox® 6" Faca Reto e Rígida para Desossar  
2079700



Victorinox® 5" Faca de Desossar Semirígida Curva  
2079762



Victorinox® 6" Faca de Desossar Flexível Estreita  
2079765



Facas de esfolar e filé são usadas para remover o couro ou a pele de um animal. A lâmina fina e leve facilita o corte ao longo da pele da carcaça.



Dexter® 5-1/4" Faca de Esfolar Cordeiro  
2053181



Victorinox® 5" Faca de Esfolar Cordeiro  
2053174



Victorinox® 5" Faca de Esfolar Carne  
2053107



ICEL® 5" Faca de Estolar Cordeiro  
2091028



ICEL® 7" Faca de Filé  
2091110



Dexter® 8" Faca de Filé  
2070039

# Facas



Facas de quebra quebram grandes pedaços de carne com facilidade e podem cortar ossos. A lâmina longa e curva proporciona precisão em cada corte.



Victorinox® 8" Faca de Quebra Curva  
2079597



ICEL® 10" Faca de Quebra  
2091026



ICEL® 8" Faca de Quebra Curva Estreita  
2091024



Victorinox® 10" Faca de Quebra Curva  
2079757



Facas de açougueiro têm cabeças largas e afiadas para mover facilmente grandes pedaços de carne.



As facas do chef são uma ferramenta de corte para todos os fins.



Victorinox® 8" Faca de Açougueiro  
com Fio Tipo Granton  
2079105



Victorinox® 10" Faca de Açougueiro com  
Fio Tipo Granton  
2079158



ICEL® 10" Faca de Chef Larga  
2091113



Victorinox® 12" Faca de Açougueiro com Fio Tipo Granton  
2079110



Facas "cimeter" são ótimas para cortar pedaços grandes de carne em pedaços para varejo. Eles são curvados como facas de quebra, mas geralmente mais leves.



Victorinox® 10" Faca Cimeter  
2079714



Victorinox® 12" Faca Cimeter  
2079664



ICEL® 10" Faca Cimeter  
2091020



Victorinox® 10" Faca Cimeter Com Fio Tipo Granton  
2079715



ICEL® 12" Faca Cimeter  
2091022



Victorinox® 14" Faca Cimeter  
2079882



F. Dick® 10" Faca Cimeter  
2092114



# Facas



Facas de produção facilitam cortes limpos em frutas e vegetais grossos ou duros.



4-1/2" Faca Vegetal

2091123



Dexter® 6" Faca Vegetal

2079777



Facas para descascar são ideais para descascar e cortes precisos.



4" Faca Pequena para Frutas e Vegetais

2091040A



Oferecemos uma variedade de facas projetadas para aplicações de corte específicas. Todos os nossas facas são feitas de materiais duráveis.



ICEL® 10" Faca de Pão Com Fio Scallop

2091115



Victorinox® 8" Faca de Pão

2079164



12" Faca de Pão Com Fio Tipo Granton

2070027



ICEL® 14" Faca para Fatiar Cordeiro de Cabo Duplo

2094047



Kretzer® 10" Tesouras

2091032



Dexter® 14" Faca de Queijo de Cabo Duplo

2079778



Trentino® 8" Cutelo

2010036CAP



ICEL® 12" Faca para Queijo e Melancia

2091117



Fritz® 12" Faca de Melancia

2093043



Mantenha suas facas seguras no lugar. Todos os nossos porta-facas são uma maneira conveniente de manter as facas ao seu alcance para eficiência e tranquilidade.



5" x 17" Bainha de Olho de Gandho

2092070



Dexter® 6" Bainha de Couro

2079703CA



Koch/Bunzl® Bainha de Faca

2070044



Trentino® 18" Fita Magnética para Facas

2079774



Não consegue encontrar? Pergunte sobre isso! Alguns itens têm prazos de entrega mais longos do que outros. Por favor, ligue para informações detalhadas de entrega.

# Chairas e Afiadores



Chairas para afiar e assentar ajudam a manter sua coleção de facas no ponto. Uma chaira para assentar suaviza as arestas e uma chaira de afiação remove o material da faca.



F. Dick® 10" Chaira Redonda de Assentamento de Corte Fino  
2079909



F. Dick® 14" Chaira Redonda de Assentamento de Corte Regular  
2094044



F. Dick® 14" Chaira Redonda de Assentamento de Corte Regular  
2079931



12" Chaira Plana Ovalada de Assentamento  
2079101



12" Chaira Redonda de Afiado  
2079885



Caribou® X1 Chaira de Afiado  
2079155



Victorinox® 12" Chaira Redonda de Assentamento  
2079658



Victorinox® 14" Chaira Redonda de Assentamento de Corte Regular  
2079659



14" Chaira Redonda de Assentamento Duplo  
2091128



14" Chaira #3 Redonda de Afiado  
2091129



12" Chaira de Cerâmica de Assentamento  
2070041



Victorinox® Afiador Manual  
2052001

## Afiador Nirey KE-500

O sistema de toque suave e controle de velocidade significa que não é necessário água ou óleo. As facas não superaquecerão. Inclui bandeja de detritos para limpeza conveniente.



## Afiador de pedra de três vias e peças de reposição

Este sistema possui uma pedra sempre lubrificada, pronta para afiar facas de qualquer tamanho. Inclui uma pedra de amolar fina, média e grossa e um litro de óleo.

## Afiador Comercial F. Dick® RS-75

Um afiador rápido e eficiente. As rodas de afiação de diamante com ajuste de precisão manterão sua coleção de facas afiada. Funciona em lâminas de fio reto e serrilhada.





# Suprimentos para Açougueiros



2597222

Meat Hook

2599286



2581108



2581102



Cotton Glove



Cut Resistant Glove



SS Mesh Glove



SS Mesh Glove, Spring Cuff

## Ganchos

Número da Peça	Descrição
2581580	4" Gancho de Carne de Aço Inoxidável com Cabo de Plástico Plana
2070036	Gancho de Desossa de 4"
2591590	Gancho de Carne de Aço Inoxidável com Cabo de Plástico Plana de 5-1/2"
2597222	Gancho de Carne de Aço Inoxidável com Cabo de Plástico de 5-1/2"
2599286	Removedor de Medula Espinhal com Cabo de Plástico

## Raspadores, escovas e colheres

Número da Peça	Descrição
2597231	Paleta Poly
2581108	Raspador de Pó de Osso de Plástico Redondo
2581102	Raspador de Pó de Osso Redondo de Aço Inoxidável com Cabo
2581125	Raspador de Pó de Osso de Plástico Quadrado
2581104	Raspador de Pó de Osso Quadrado de Aço Inoxidável com Cabo
2581101	Raspador de Bloco de Aço Inoxidável com Cabo de Plástico Branco, 6" x 3"
2581210	8" Escova Branca

## Divisora

Número da Peça	Descrição
29072530	Divisora de Plástico Reto, 5" x 30", Branca

## Luvas

Número da Peça	Descrição
2584713S	Luva de Algodão, Par, Tamanho Pequeno, 12 Pares/Pacote
2584713M	Luva de Algodão, Par, Tamanho Médio, 12 Pares/Pacote
2584713	Luva de Algodão, Par, Tamanho Grande, 12 Pares/Pacote
2589673	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Muito Pequeno, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589670	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Pequeno, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589668	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Médio, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589667	Luva de Malha de Aço Inoxidável, grande, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589669	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Extra Grande, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589689	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Braçadeira de Mola, Pequeno, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589688	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Braçadeira de Mola, Médio, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589679	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Braçadeira de Mola, Grande, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589678	Luva de Malha de Aço Inoxidável, Braçadeira de Mola, Extra Grande, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589687	Luva Resistente a Corte, Pequeno, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2589686	Luva Resistente a Corte, Médio, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2584719	Luva Resistente a Corte, Grande, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita
2584720	Luva Resistente a Corte, Extra Grande, Adapta-se à Mão Esquerda ou Direita

# Suprimentos para Açougueiros

## Rede, Papel e Barbante

Número da Peça	Descrição
2582518	#18 Rede de Algodão, 5 Ponto
2582520	#20 Rede de Algodão, 5 Ponto
2597269	Agulha de Aço Inoxidável de 12" para Amarração de Rosbife
5200012	Papel de 4" X 1650' em Volume Tipo Atacado
5200008	Papel para Divisões de Hamburgers de 5-3/16" x 5-3/16"

## Pratos, Talões e Tampas

Número da Peça	Descrição
2581470	Talão de Carne, 15-1/2" x 25" x 8", HDPE Cinza
2598201	Prato de Plástico, 12" x 24" x 3/4" Profundo, Branco
2589631	Prato de Plástico, 12" x 30" x 3/4" Profundo, Branco
2599985	Tampa para Barril de Ossos Sani-Strain, Poli Branca

## Estofadores & Stompers

Número da Peça	Descrição
2589548	Stomper de 14" de Polietileno Sólido com Flange
2589551	Tubo Estofador, em forma de Campanha, Tamanho de cubo 32, Alumínio Polido

## Diversos Suprimentos e Acessórios

Número da Peça	Descrição
2589600	Anel de Metal de Diâmetro 8" para Segurar Facas de Moedor
2589601	Anel de Metal de Diâmetro 10" para Segurar Discos de Moedor
2581481	Cabeça do Rodo Limpa Chão, 21-3/4" de Largura
2581486	Cabo de Fibra de Vidro de 60"
2584757	Aventais Descartáveis, 2mil, 100/caixa
2584743	Avental Amarelo de Neoprene
3025034030	Avental – Listrado Verde
3025034020	Avental – Listrado Azul
3025034010	Avental – Listrado Vermelho
3025034050	Avental – Preto Sólido



Rede de Algodão



2597269



581481



2581470



2589548



2599985



2584743



2598201/2589631



Avental



## Lubrificante de Grau Alimentício Lubricoat®

Evita que os alimentos grudem nas peças da máquina, tornando a limpeza rápida e simples. O Lubricoat também diminui os custos de conserto e prolonga a vida útil do equipamento, pois cria uma barreira que reduz o calor e a fricção, que destroem o equipamento. Incolor, inodoro, insípido e não tóxico. Aprovação governamental para contato direto e indireto com alimentos. Testes para a detecção de impurezas e contaminantes são realizados por laboratórios independentes em todos os lotes. Disponível em um quarto de galão, galão ou garrafas de spray.





# APIMENTA-LHO

Oferecemos uma linha distinta e saborosa de misturas de temperos em 2 marcas, Snider's e Harvey's, disponíveis em uma variedade de sabores e embalagens para atacado, varejo e marca própria.

Os temperos Snider's e Harvey's são os favoritos dos clientes há anos, pelo sabor confiável que mantém os clientes voltando.

Nossos temperos e marinadas podem agregar valor e aumentar o lucro da vitrine, ajudando você a melhorar seus resultados.

Na verdade, confira os comentários sobre os temperos de Snider na Amazon!

## Produzido Localmente

Nossos ingredientes de qualidade premium vêm de todo o mundo.

Nossos temperos são misturados localmente para garantir o melhor sabor e frescor.





# Sabor de St. Louis

A KASCO está sediada em St. Louis, Missouri, uma interseção geográfica e histórica das principais rotas de viagem, com influências de sabores de todo o mundo, uma cena gastronômica próspera e paixão universal pela boa comida.

Vamos fazer um tour rápido...

Nos anos 1700, colonos franceses que faziam comércio de peles de Nova Orleans, Louisiana, através do rio Mississippi, trouxeram o Cajun francês para o coração da cidade. Com o tempo, grandes assentamentos da Alemanha, Itália e México abriram a prateleira de temperos da cidade e dão sabor às nossas ruas até hoje.

Quanto a Barbacoa... St. Louis consome mais molho barbacoa per capita do que qualquer outra cidade dos EUA. St. Louis tem um corte homônimo de costela de porco, e todos têm uma opinião sobre como prepará-los. Os estilos de Barbacoa de Kansas City e Memphis também são predominantes, e quase todos os bairros têm pelo menos um local para Barbacoa que os vizinhos elogiam.

St. Louis é o lar do maior produtor de cerveja do mundo e uma próspera cena de cervejas artesanais. E com boa cerveja vem boa comida.

Além de tudo isso, nossa equipe está cheia de guerreiros de grelhados de fim de semana, entusiastas de carne e gourmets em geral. Adoramos comida, e a Barbacoa de fim de semana quase pode ser considerado um esporte aqui.

Nossas misturas de temperos são o culminar de todos os itens acima, além de anos de experiência e feedback de nossos clientes. Nossos clientes continuam voltando, e os seus também voltarão.





# Temperos Snider's

## Aumente a Fidelidade do Cliente e os Lucros com Snider's

A linha de Snider inclui shakers prontos para o varejo e embalagens a granel para aromatizar grandes volumes de carne. Estas são misturas saborosas, testadas e comprovadas, feitas com ingredientes premium totalmente naturais. Snider's fornece sabor completo que aprimora qualquer tipo de carne ou frutos do mar, vegetais, Barbacoa e muito mais.



For the  of flavor!

Temperos a Granel	
Barbacoa	
Bar-B-Q-Spice (Tradicional)	25 lb. Saco a Granel
	Caixa de 6- 34 oz. Abanadores
	Caixa de 12- 6.25 oz. Abanadores
Dixie (Doce)	Caixa de 6- 22 oz. Abanadores
Texas Red (Apimentado)	25 lb. Saco a Granel
Salsicha	
Bratwurst (Salsicha alemã)	Caixa de 10- 8 oz. Sacos
Pork (Porco)	Caixa de 20- 8 oz. Sacos
Sweet Italian (Italiano Doce)	
Hot Italian (Italiano picante)	Caixa de 10- 16 oz. Sacos
Chorizo	
Tradicional	
Prime Rib & Roast (Costela Prime e Assado)	25 lb. Saco a Granel
	Caixa de 6- 32 oz. Abanadores
	Caixa de 12- 7.5 oz. Abanadores
Cajun	Caixa de 12- 5 oz. Abanadores
Garlic Pepper (Pimenta de Alho)	
Zesty Lemon Pepper (Pimenta de Limão)	Caixa de 12- 5.5 oz. Abanadores
Steak (Bife)	Caixa de 12- 6 oz. Abanadores
Ancho Chili (Pimentão Ancho)	Caixa de 12- 5.25 oz. Abanadores
Hot Ancho Chili (Pimentão Ancho picante)	
Meatloaf Mix (Bolo de Carne Mix)	Caixa de 10- 36 oz Sacos
Marinadas	
Rápido e Fácil	Caixa de 4- 1 Gal Jugs
	1- 5 Gal Pail
Marinada Seca	Case of 6- 26 oz. shakers
Italiano	Caixa de 6- 26 oz. Abanadores

# Temperos Snider's

 sniders\_flavor

Siga-nos no Instagram para ideias e dicas de receitas!





*O tempero de bife do Snider também é bom para: :*

*Adicione à sua carne de hambúrguer para um sabor de hambúrguer de bife*

*Crie creme azedo com sabor para uma batata assada duas vezes*

*Misture com queijo-creme para jalapeno poppers*

*Adicione acima de batatas fritas Francesas ou batatas fritas caseiras*

## SNIDERS.COM

Asas de Frango feitas com Snider's Zesty Lemon Pepper



Fritura de Porco e Legumes feito com Prime Rib & Roast da Snide



Salmon and Vegetables made with Snider's Zesty Lemon Pepper



### 1 Mais Vendido



**Hometown Hero:** Snider's Prime Rib & Roast Seasoning é um favorito do cliente e um grampo para qualquer um depois de experimentá-lo uma vez.

"Love the Flavor. Uma amiga minha comeu, experimentei e tive que comprar!" - Cliente Snider



**Derrete Direto:** O tempero de pimenta de alho de Snider tem sal derretido como ingrediente. Isso permite que o sal derreta e infunda o sabor. Nosso alho é originário da Califórnia dos EUA.

Um dos nossos usos favoritos deste tempero é refogar legumes.



# Temperos Harvey's

## A Escolha dos Profissionais de Alimentação

As misturas a granel da Harvey são feitas com ingredientes premium e totalmente naturais para aquele sabor da cidade natal que o surpreende sempre!

Chefs, fornecedores, açougues, mestres de churrasco e até caçadores escolhem o Harvey's para criar deliciosas salsichas, bolo de carne, porketta, frango, frutos do mar e barbacoa.



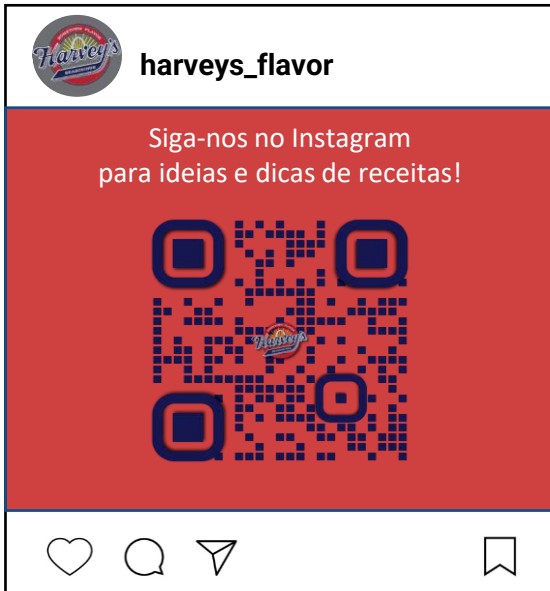
Temperos a Granel	
Barbacoa	
Gourmet (Saboroso)	25 lb. Saco a Granel
Dixie (Doce)	Caixa de 5- 2 lb.
	25 lb. Saco a Granel
Salsicha	
Bratwurst	Caixa de 48- 8 oz. sacos
Pork	
Hot Pork (Porco Apimentado)	
Mild Italian (Italiano Suave)	
Old Kentucky (Saboroso)	
Outro	
Porketta	25 lb. Saco a Granel
Meatloaf Mix (Bolo de Carne Mix)	Caixa de 48- 8 oz. sacos

**“Depois de experimentar o Harvey's, você nunca mais olha para trás.”**  
**-Cliente Açougueiro**



# Temperos Harvey's

## CRIE VENDAS DE CARNE DE VALOR ADICIONADO NA SUA LOJA ESCOLHENDO OS TEMPEROS DA HARVEY



***Tried & True:*** USED COAST  
TO COAST

**HARVEYSSEASONINGS.COM**



### Dicas para Aumentar os Lucros

*Pacote para revenda*

*Criar novo produto*

*Valor agregado para os clientes*

*Amplifique o sabor*

*Prolongar o frescor*

*e melhorar a aparência do produto de exibição*





## POTÊNCIA “MAXX”

Lâminas de serra de fita premium WoodMaxx™, os dentes retificados com precisão são equilibrados belamente, para um processamento suave e articulado.

Nossas lâminas são construídas com fitas de aço da melhor qualidade para maior vida útil da lâmina, menos tempo de inatividade durante as trocas de ferramentas, para suportar tempos de execução longos e rápidos.

Extensa pesquisa, testes, engenharia e tecnologias inovadoras tornam as lâminas WoodMaxx™ as lâminas de serra de fita para corte de madeira de corte fino Alto desempenho, tempos de execução mais longos, rendimento máximo.

**Alto desempenho, tempos de execução mais longos, rendimento máximo.**

### Alta Performance

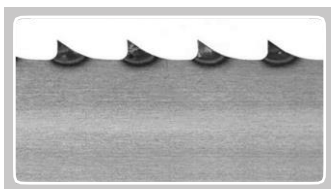
As lâminas WoodMaxx™ são o resultado de mais de 120 anos de experiência e do compromisso da KASCO em projetar e fabricar as melhores lâminas de serra de fita do setor.

# WOODMAXX™

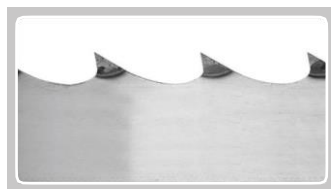
## Premium Band Saw Blades

Largura x Espessura (in.)	10° Ângulo de Ataque				7°	4°	SuperMaxx 7/40°
	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							●

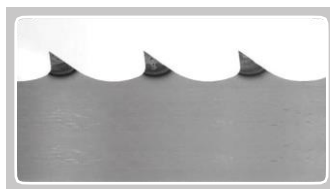
- Dentes Retificados de Precisão
- Trava Balanceada de Tolerância
- Endurecimento dos Dentes com Tecnologia de Última Geração
- Desempenho Consistente
- Tamanhos comuns em estoque ou cortados e soldados no comprimento



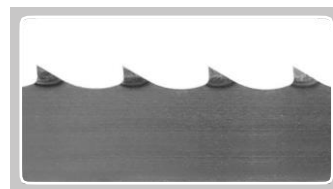
2 DPP 10°



1 DPP 10°



Maxx-7



Maxx-4

### Guia de Ângulo de Ataque

#### 10° Ângulo de Ataque

Lâmina para todos os fins e para madeiras mistas duras

#### 7° Ângulo de Ataque

Para madeiras extremas duras; madeiras congeladas, exóticas, dried ou difíceis

#### 4° Ângulo de Ataque

Para madeiras duras extremas e madeiras congeladas

#### Ângulo de Ataque SuperMaxx 7/40°

Madeiras mistas

### Guia de Espaçamento Entre os Dentes

#### 1/2" (2 DPP)

Reserrando

#### 3/4" (1,3 DPP)

Todos os propósitos

#### 7/8" (1,1 DPP)

Todos os propósitos

#### 1" (1 DPP)

Agressivo, limpeza ou remoção de cavacos



# Lâminas de Serra de Fita para Corte de Madeira



Projetado para desmontar pallets de forma rápida e eficiente. Design agressivo do dente de aço carbono.



Tamanhos Disponíveis:

1.25" x .042" x 6TPI

Comprimento:	Bobina e Soldada Sobre Medida
--------------	-------------------------------



As mesmas características e qualidade do WoodMaxx™ em uma lâmina "flex back" para cortes curvos e precisos.



Tamanhos Disponíveis:

Largura:	3/8" 1/2"
Espessura:	.025 .032
Ângulo de Ataque	6° 10°
DPP:	3 4
Comprimento:	Bobina e Soldada Sobre Medida



Projetado para cortar madeiras duras e macias em condições congeladas e secas enquanto varre a serragem.



Tamanhos Disponíveis:

Largura:	1" 1.125" 1.25"
Espessura:	.035 .042
DPP:	3/4
Comprimento:	Bobina e Soldada Sobre Medida





**KASCO LLC**  
**Escritório Corporativo**

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

**Nossos Websites**

[www.kasco.com](http://www.kasco.com)  
[www.harveysseasonings.com](http://www.harveysseasonings.com)  
[www.sniders.com](http://www.sniders.com)



**Nossas Mídias Sociais**

**Instagram:**

@kasco\_llc  
@harveys\_flavor  
@sniders\_flavor

**Facebook:**

Kasco LLC  
Harvey's Seasonings  
Snider's Seasonings