

CUCHILLAS Y DISCOS PARA PICADORAS

MÁXIMA CALIDAD Y DURABILIDAD



GARANTÍA DE ALTA CALIDAD

Los discos y cuchillas para picadoras de carne cuentan con un diseño adecuado en acero inoxidable garantizando una larga vida útil. Nuestras hojas facilitan la trituración de la carne y están especialmente diseñadas para la industria alimenticia. Se caracterizan por su fabricación con modernas máquinas y herramientas de última generación bajo normas internacionales certificadas.



@SINPARGROUP

CUCHILLAS Y DISCOS PARA PICADORAS

MÁXIMA CALIDAD Y DURABILIDAD

RESISTENCIA AL CORTE

Las cuchillas poseen hojas afiladas de acero inoxidable ideales para moler carne, proporcionando mayor durabilidad en el filo ayudando a realizar un proceso rápido de corte. Los discos aportan el grosor deseado de trituración aumentando las opciones de picado para el cliente con un equipamiento de calidad profesional.

CARACTERÍSTICAS Y CUIDADOS DE USO

- ▶ Evite apretar demasiado el disco contra la cuchilla.
- ▶ Nunca haga funcionar la picadora de carne sin el producto posicionado. Controle que el eje cuadrado no esté muy desgastado.
- ▶ Utilice siempre guantes para manipular las cuchillas y los discos.
- ▶ Mantenga el producto limpio y en adecuadas condiciones de uso según los ítems previamente mencionados*.

*El cliente es responsable de la seguridad, la instalación y el correcto uso de los productos.



SIN PAR S.A.
CONESA 10 - (B1878KSB)
QUILMES - BS. AS. - ARGENTINA
VENTAS@SINPAR.COM.AR
WWW.SINPAR.COM.AR

TEL/FAX BS. AS. +54 (0) 11 2152 0670
TEL/FAX CÓRDOBA +54 (0) 351 441 9599
TEL/FAX ROSARIO +54 (0) 341 465 6494
WHATSAPP: +54 (911) 6402 4937

