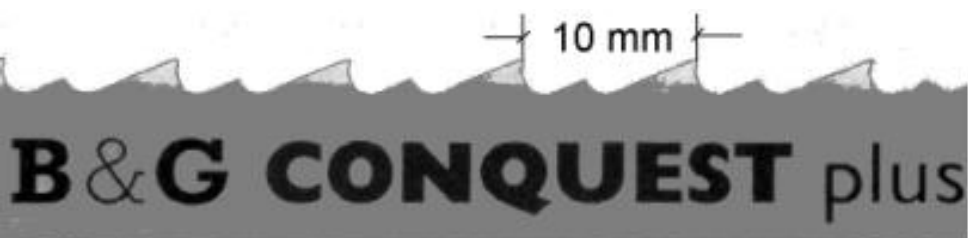


typ **OSSIAN** - uniwersalna taśma o podziałce między zębami równej 8 mm, do przecinania półtuszy.

Mały odpad, duża trwałość.

Podziałka 8mm jest również zalecana do cięcia mięsa z kością, mięsa mrożonego i kości, na szybkobieżnych stacjonarnych pilach o większej mocy.



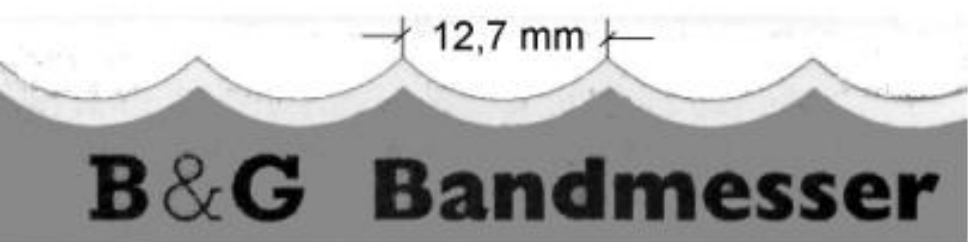
typ **CONQUEST** - taśma z zębem czyszczącym, zapewnia lepsze odprowadzanie wióra,

przeznaczona do szczególnie intensywnej pracy.



typ **SUPRA** - uniwersalna taśma o podziałce 6 mm, do cięcia mięsa z kością w normalnej temperaturze; mięsa mrożonego i kości.

typ **POLAR** szczególnie cienka taśma o grubości 0,35mm przeznaczona jest **do cięcia bloków mrożonej ryby**



Ostrze nożowe faliste, obustronnie zaszlifowane, o grubości 0,35mm, do (prawie) bezodpadowego cięcia mięsa, **bloków mrożonej ryby**, słoniny, sera. Pieczywa.



Ostrze nożowe gładkie, obustronnie zaszlifowane, o grubości 0,35mm, do bezodpadowego cięcia **pizzy** jakościowego mięsa, słoniny, sera.