



SALVADOR[®]
dal 1962



SALVINOX[®]



OUR COMPANY

Our family-owned Company manufacture since 1962 high quality meat mincer plates and knives and band saw blades. Thanks to our up-to-dated and efficient production lines, together with prime quality raw materials use, our products are highly appreciated all over the world. Extensive research and continuous product development allow us to offer exceptional cutting tools to our customers. We can guarantee high performance and long life on each single piece we manufacture.

At Lame Italia the good team-work of the owners, together with the employees and the workers, lead the Company to become one of the most important player in the industry.

Our brands SALVADOR - SALVINOX - TORNADO - DOR BLADE are known as a synonym of quality and high performance worldwide: we will continue to work to always maintain these high standards.



NOSTRE SOCIÉTÉ

Nostre entreprise familiale produit, depuis 1962, plaques et couteaux pour hachoirs et lames de scie à os de haute qualité. Grace à nos nouvelles lignes de production efficaces, avec l'utilisation des matières premières d'excellente qualité, nos produits sont très appréciés partout dans le monde. Des recherches approfondies et le développement continu des produits nous permettent d'offrir des outils exceptionnels à nos clients. Nous pouvons garantir hautes performances et longue durée de vie sur chaque pièce que nous fabriquons.

Chez Lame Italia, le bon travail d'équipe des propriétaires, avec les employés et les travailleurs, a amené l'entreprise entre les Sociétés les plus importantes dans le secteur.

Nos marques SALVADOR - SALVINOX - TORNADO - DOR BLADE sont connues comme un synonyme de qualité et de haute performance dans le monde entier: nous allons continuer à travailler pour toujours maintenir nos standards de qualité élevé.



LA NOSTRA AZIENDA

La nostra azienda a conduzione familiare, dal 1962 produce piastre e coltelli per tritacarne ed anelli segaossi saldati a misura oppure in rotoli. Grazie a linee di produzione efficienti ed innovative e all'uso di materie prime di alta qualità, tutti i nostri articoli professionali sono apprezzati in tutto il mondo.

La continua ricerca e lo sviluppo costante dei nostri prodotti ci permettono di offrire ai clienti, anche i più esigenti, strumenti di taglio eccezionali.

Garantiamo, per ogni singolo articolo fabbricato, alte prestazioni ed una lunga durata. La sinergia tra tutti i collaboratori di Lame Italia, lavoratori, impiegati e titolari ha portato l'azienda a diventare uno dei leader del settore e a crescere costantemente nei mercati mondiali.

I nostri marchi SALVADOR - SALVINOX - TORNADO - DOR BLADE sono conosciuti in tutto il mondo come sinonimo di qualità: dal 1962 ad oggi e nel futuro continueremo ad impegnarci per mantenere sempre questa prerogativa.



NUESTRA EMPRESA

Nuestra empresa de propiedad familiar fabrica desde 1962 placas y cuchillas para picadoras de carne y sierras de cinta para carne y hueso. Gracias a nuestras líneas de producción actualizadas y eficientes y con el uso de materia prima de alta calidad, nuestros productos están apreciados en todo el mundo.

Una amplia investigación y un desarrollo continuo de los productos, nos permiten de ofrecer unas excepcionales herramientas de corte a nuestros clientes. Podemos garantizar alto rendimiento y larga vida útil en cada pieza que fabricamos.

En Lame Italia el buen trabajo en equipo de los dueños, junto con los empleados y los obreros, lleva la Empresa a convertirse en uno de los protagonista más importante del sector.

Nuestras marcas SALVADOR - SALVINOX - TORNADO - DOR BLADE se conocen mundialmente como sinónimo de calidad y altas prestaciones: continuaremos trabajando para mantener siempre estos altos estándares.

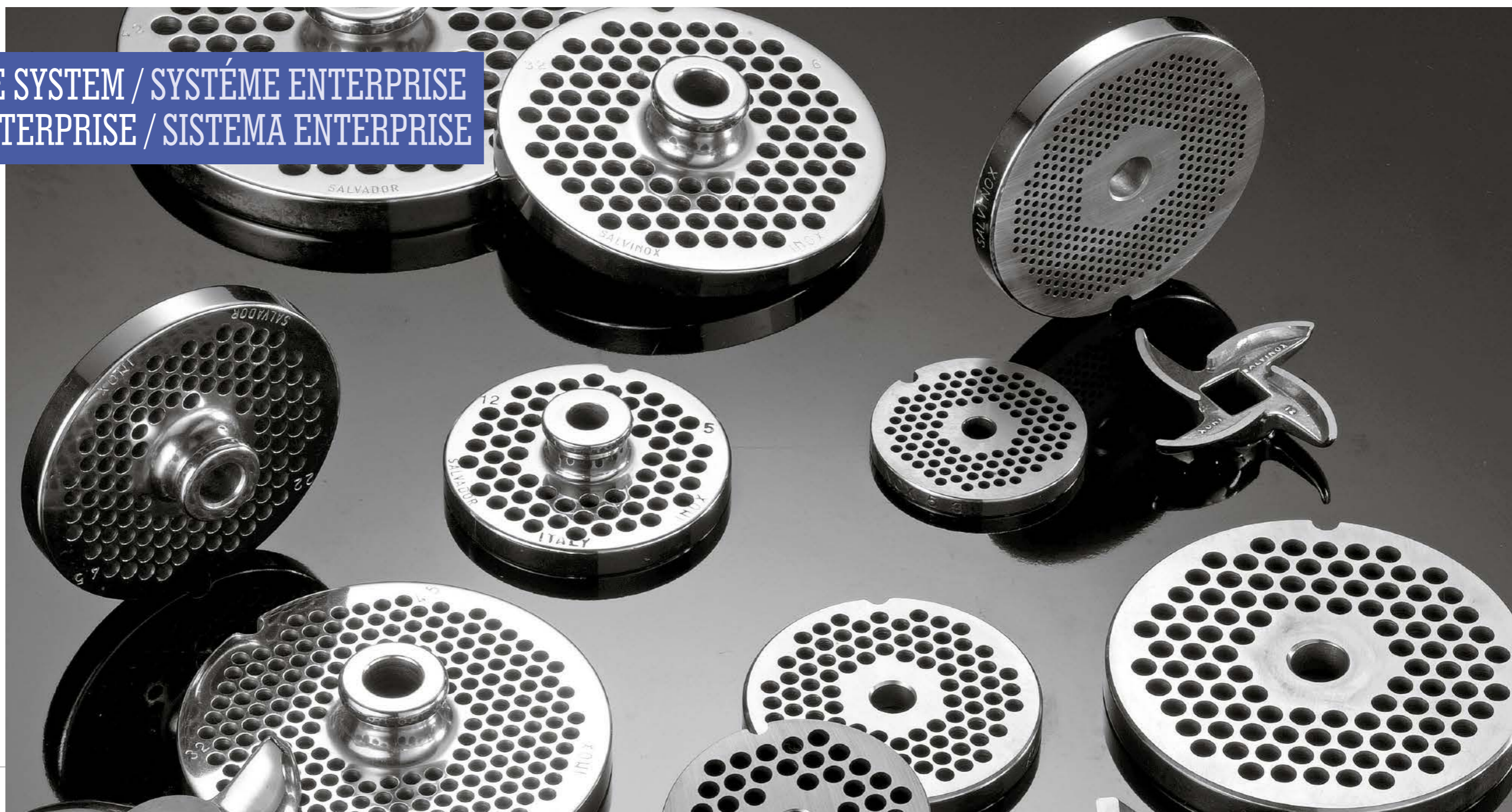
SALVADOR and SALVINOX meat mincer plates and knives are made with prime quality hard-wearing stainless steel. Precision mechanical tooling individually controlled, combined with an accurate hardening process ensure perfect cutting and long life. Plates are available with hub and hubless.

Les plaques et couteaux pour hachoir à viande SALVADOR et SALVINOX sont faits d'acier inoxydable de la meilleure qualité, avec haute résistance à la coupure et à l'usure. Le contrôle précis et soigneux usinage de chaque pièce, combiné avec un durcissement complet du métal, assure une coupe parfaite et une longue vie. Les plaques sont disponibles avec ou sans la collerette.

Le piastre ed i coltelli per tritacarne SALVADOR e SALVINOX sono realizzati in acciaio inox della migliore qualità, ad alta tenuta di taglio e resistente all'usura. Le precise lavorazioni meccaniche, attentamente controllate pezzo per pezzo, unite ad una tempra accurata, assicurano un taglio perfetto ed una lunga durata. Le piastre sono disponibili con mozzo e senza mozzo.

Las placas y cuchillas para picadoras de carne SALVADOR y SALVINOX están hechas de acero inoxidable de la mejor calidad con alta resistencia al corte y al desgaste. El control preciso y cuidadoso de mecanizado de cada pieza, combinado con un endurecimiento a fondo del metal, garantizar un corte perfecto y una larga vida. Las placas están disponibles con y sin el pivote.

ENTERPRISE SYSTEM / SYSTÈME ENTERPRISE
SISTEMA ENTERPRISE / SISTEMA ENTERPRISE





Enterprise system plate
hub style stainless steel
Plastra con mozzo
sistema Enterprise inox
Plaque inox système
Enterprise avec collerette



Enterprise system plate hubless
stainless steel
Plastra senza mozzo
sistema Enterprise inox
Plaque inox système
Enterprise sans collerette



Enterprise system plate
hub style stainless steel
square hole
Plastra con mozzo
sistema Enterprise inox
foro quadro
Plaque inox système
Enterprise avec collerette
trou carré



Enterprise system curved
edges knife stainless steel suitable
for cutting fresh meat
Coltello sistema Enterprise
classico taglio curvo inox
adatto per taglio carne fresca
Couteau inox système Enterprise
coupe incurvée pour
la viande fraîche



Enterprise system "curve box"
knife stainless steel suitable
for cutting frozen meat
Coltello sistema Enterprise
"curve box" taglio curvo inox
adatto per taglio carne congelata
Couteau inox "curve box"
système Enterprise coupe incurvée
pour la viande congelée



Enterprise system straight
edges knife carbon steel
Coltello sistema Enterprise
taglio dritto acciaio al carbonio
Couteau acier au carbone
système Enterprise
coupe droite



Enterprise system "lamcut"
knife straight edges
in carbon steel
Coltello sistema Enterprise
taglio dritto "lamcut"
in acciaio al carbonio
Couteau système Enterprise
"lamcut" coupe droite
en acier au carbone



Enterprise system knife
BOX KNIFE SPECIAL
tool steel tin covered
Coltello sistema Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL
acciaio al carbonio ricoperto
Couteau système Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL en acier
au carbone recouvert



Enterprise system knife
"wave cut" wavy cut
stainless steel 3 edges
Coltello sistema Enterprise
taglio ondulato "wave cut"
acciaio inox 3 taglienti
Couteau inox système
Enterprise "wave cut" coupe
ondulée 3 lames



Enterprise system knife
"wave cut" wavy cut
stainless steel 4 edges
Coltello sistema Enterprise
taglio ondulato "wave cut"
acciaio inox 4 taglienti
Couteau inox système
Enterprise "wave cut" coupe
ondulée 4 lames



Enterprise system knife curved
edge SPECIAL tool steel tin
covered
Coltello sistema Enterprise
taglio curvo SPECIAL
acciaio al carbonio ricoperto
Couteau système Enterprise
SPECIAL coupe incurvée en
acier au carbone recouvert



Holes Ø - Trous Ø Fori Ø - Agujeros Ø	2 mm	2.5-3 mm	4 mm	4.5 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	9 mm	10 mm	12 mm	14 mm	16 mm	18 mm	20 mm	Kidney "0"	Curved edge	Curve box	Carbon	Lam cut	Box Knife Special	Wave 3	Wave 4	Curved Edge 2	Curved Special
5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•								
8	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•								
12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•								
22	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•					•	•
32	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•				•	•
42 (52)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•				•	•

Hobart-Cleveland system plates and Bimetallic knives SALVADOR and SALVINOX are the ideal solution for demanding users. Plates are made in D2 steel ensures maximum cutting precision and long life. They are available size 22-32-42 (52) hub style and hubless. Knife body is made in stainless steel and braze welded inserts are made in hard-wearing alloy.

Les plaques Système Hobart-Cleveland et les couteaux bimettallique sont la solution idéale pour les plus exigeants. Les plaques sont faites d'acier D2. Assurer la plus grande coupe et de longue vie. Ils sont disponibles dans des modèles 22-32-42 (52) avec et sans la collerette. Le corps de le couteau est faite d'acier inoxydable et les lames tranchantes sont en alliage HSS.

Le piastre Sistema Hobart-Cleveland ed i coltelli Bimetallici SALVADOR e SALVINOX sono la soluzione ideale per le persone più esigenti. Le piastre sono realizzate in acciaio D2 e garantiscono la massima perfezione di taglio e lunga durata. Sono disponibili nei modelli 22-32-42 (52) con mozzo e senza mozzo. Il corpo del coltello è costruito in acciaio inox ed i taglienti saldobrasati, in lega antiusura HSS.

Placas sistema Hobart-Cleveland y cuchillas bimetalicas son la solución ideal para los más exigentes. Las placas son de acero D2 y garantizan la máxima corte y larga duración. Están disponibles en modelos 22-32-42 (52) con y sin pivote. El cuerpo de la cuchilla está hecho de acero inoxidable y los bordes de corte son de aleación HSS.

HOBART-CLEVELAND SYSTEM / SYSTÈME HOBART-CLEVELAND
SISTEMA HOBART-CLEVELAND / SISTEMA HOBART-CLEVELAND





Hobart system plate hub style D2 steel
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Plaques système Hobart avec collerette en acier D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Piastra sistema Hobart con mozzo acciaio D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Placa sistema Hobart con pivote en acero D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm



Hobart system plate hubless style D2 steel
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Plaques système Hobart sans collerette en acier D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Piastra sistema Hobart senza mozzo acciaio D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Placa sistema Hobart sin pivote en acero D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm



Bimetallic knife mod. "USA" with braze welded HSS inclined inserts
 mod. 32 - h 18,6 mm
 mod. 42 (52) - h 20 mm

Couteau bimétallique mod. "USA" avec lames tranchants inclinés en alliage HSS
 mod. 32 - h 18,6 mm
 mod. 42 (52) - h 20 mm

Coltello bimetallico mod. "USA" con taglienti in HSS saldobrasati inclinati
 mod. 32 - h 18,6 mm
 mod. 42 (52) - h 20 mm

Cuchillo bimetalico mod. "USA" con bordes de corte inclinados en aleación HSS
 mod. 32 - h 18,6 mm
 mod. 42 (52) - h 20 mm



Bimetallic knife mod. "2 ARMS" with braze welded HSS inclined and straight inserts
 Couteau bimétallique mod. "2 LAMES" avec lames tranchants inclinés en alliage HSS

Coltello bimetallico mod. "2 ALI" con taglienti in HSS saldobrasati inclinati e dritti
 Cuchillo bimetalico mod. "2 CORTES" con bordes de corte inclinados en aleación HSS

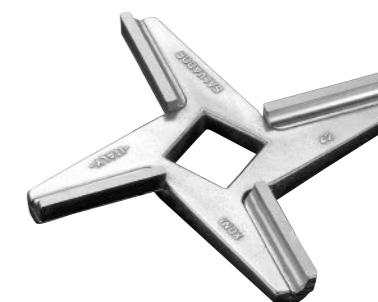


Bimetallic knife mod. "SALVADOR" with braze welded HSS inclined inserts
 mod. 22 - h 12,5 mm
 mod. 32 - h 13,4 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Couteau bimétallique mod. "SALVADOR" avec lames tranchants inclinés en alliage HSS
 mod. 22 - h 12,5 mm
 mod. 32 - h 13,4 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Coltello bimetallico mod. "SALVADOR" con taglienti in HSS saldobrasati inclinati
 mod. 22 - h 12,5 mm
 mod. 32 - h 13,4 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Cuchillo bimetalico mod. "SALVADOR" con bordes de corte inclinados en aleación HSS
 mod. 22 - h 12,5 mm
 mod. 32 - h 13,4 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm



Bimetallic knife mod. "SALVINOX" with braze welded HSS straight inserts
 mod. 22 - h 13,00 mm
 mod. 32 - h 13,7 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Couteau bimétallique mod. "SALVINOX" avec lames tranchants droites en alliage HSS
 mod. 22 - h 13,00 mm
 mod. 32 - h 13,7 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Coltello bimetallico mod. "SALVINOX" con taglienti in HSS saldobrasati dritti
 mod. 22 - h 13,00 mm
 mod. 32 - h 13,7 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Cuchillo bimetalico mod. "SALVINOX" con bordes de corte rectos en aleación HSS
 mod. 22 - h 13,00 mm
 mod. 32 - h 13,7 mm
 mod. 42 (52) - h 18,7 mm



Holes Ø - Trous Ø Fori Ø - Agujeros Ø	5/64" (2 mm)	3/32" (2,5 mm)	1/68" (3,2 mm)	9/64" (3,5 mm)	5/32" (4 mm)	3/16" (4,8 mm)	1/4" (6,4 mm)	5/16" (8 mm)	3/8" (9,6 mm)	1/2" (12,6 mm)	5/8" (16 mm)	3/4" (19 mm)	Kidney "0"	Bimetallic SALVINOX straight cut	Bimetallic SALVADOR inclined cut	Bimetallic USA inclined cut	Bimetallic 2 ARMS inclined and straight
22	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
32	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
42 (52)			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

SALVADOR and SALVINOX meat mincer plates and knives are ideal for mincing all kind of meat.

Plates size R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 are made in stainless steel, plates size G/160 and U/200 are made in D2 steel.

Our knives single body, with changeable blades and ring style coupled with two plates ensures perfectly uniform cutting.

Les plaque et les couteaux système Unger SALVADOR and SALVINOX sont la solution idéal pour hacher tout type de viande. Les plaques mod. R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 sont fabriqués en acier inoxydable, les plaques mod. G/160 et U/200 sont plutôt fabriqués en acier D2. Nos couteaux Unger assurent une coupe parfaite et uniforme.

Le piastre ed i coltelli per tritacarne SALVADOR e SALVINOX sono l'ideale per tritare qualsiasi tipo di carne. Le piastre modello R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 sono realizzate in acciaio inox mentre le piastre modello G/160 e U/200 sono in acciaio D2. I nostri coltelli a corpo unico, con lamette intercambiabili e con anello accoppiati a due piastre garantiscono un taglio perfetto ed uniforme.

Las placas y cuchillas sistema Unger SALVADOR - SALVINOX son ideales para picar cualquier tipo de carne. Las placas mod. R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 están hechos de acero inoxidable, las placas mod. G/160 y U/200 están hechas de acero D2. Nuestros cuchillas Unger aseguran corte perfecto y uniforme.

UNGER SYSTEM / SYSTÈME UNGER SISTEMA UNGER / SISTEMA UNGER





Unger system plate stainless steel
Plastra sistema Unger inox steel
Plaque système Unger inoxydable
Placa sistema Unger inox



Unger system precutter stainless steel
"0" inclined cut
"00" straight cut
Avant-coupeur système Unger inoxydable
"0" trous fraisés
"00" trous droites
Precutter sistema Unger inox
"0" svasata
"00" dritta
Placa de pre-corte sistema Unger inox
"0" agujeros inclinados
"00" agujeros rectos



Unger system knife mod. "4 JET" tool steel
Couteau système Unger mod. "4 JET" acier spécial
Coltello sistema Unger mod. "4 JET" acciaio speciale
Cuchillo sistema Unger mod. "4 JET" acero especial



Unger system knife mod. "RING STYLE" tool steel
Couteau système Unger mod. "ANNEAU" acier spécial
Coltello sistema Unger mod. "CON ANELLO" acciaio speciale
Cuchillo sistema Unger mod. "ANILLO" acero especial



Unger system knife mod. "SALVINOX" with changeable blades stainless steel
Couteau système Unger inoxydable mod. "SALVINOX" avec lames interchangeables
Coltello sistema Unger mod. "SALVINOX" con lamette intercambiabili inox
Cuchillo sistema Unger inox mod. "SALVINOX" con hojas recambiables



Unger system knife mod. "SALVADOR" one body stainless steel
Couteau système Unger inoxydable mod. "SALVADOR" seule pièce
Coltello sistema Unger mod. "SALVADOR" corpo unico inox
Cuchillo sistema Unger inox mod. "SALVADOR" solo cuerpo



Unger system knife mod. "SINGLE CUT" tool steel
Couteau système Unger mod. "SIMPLE COUPE" acier spécial
Coltello sistema Unger mod. "TAGLIO SINGOLO" acciaio speciale
Cuchillo sistema Unger mod. "SOLO CORTE" acero especial



Unger system knife mod. "RING STYLE" stainless steel
Couteau système Unger mod. "ANNEAU" inoxydable
Coltello sistema Unger mod. "CON ANELLO" inox
Cuchillo sistema Unger mod. "ANILLO" inox



Holes Ø - Trous Ø Fori Ø - Agujeros Ø	2 mm	2,5 mm	3 mm	3,5 mm	4 mm	4,5 mm	5 mm	6 mm	8 mm	10 mm	13 mm	16 mm	18 mm	20 mm	Precutter "0" inclined	Precutter "00" straight	Knives one body	Knives changeable blades	Knives ring style inox	Knives ring tool steel	4 jet knives	single cut
R/70	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
H/82	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
A/90	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
B/98	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
D/114	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
E/130	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G/160 (D2)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
U/200 (D2)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•



**BAND SAW BLADES
FOR FRESH MEAT WITH BONES
HARDENED TEETH SKIP 6,35 mm (4TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel fresh meat with bones. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR VIANDE FRAÎCHE AVEC OS
DENTS DURCIES ET ESPACES 6,35 mm (4TPI)
ACIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande fraîche de boeuf, de porc et de mouton avec la présence de l'os. Il est entièrement produit en Italie en acier au carbone. Il est recommandé pour les bouchers et les supermarchés. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

**ANELLI SEGAOSSI
PER CARNE FRESCA CON OSSO
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 6,35 mm (4TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

**HOJAS DE SIERRA PARA CARNE CON HUESOS
DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS 6,35 mm (4TPI)
ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD**

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne fresca con hueso de bovino, porcino y ovino. Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono de alta calidad. Se recomienda para las carnicerías y supermercados. Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 3/4")	(4 TPI)
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.022" x 5/8")	(4 TPI)
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.022" x 3/4")	(4 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.024" x 5/8")	(4 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.024" x 3/4")	(4 TPI)
0,40 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.016" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 13 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 1/2")	(4 TPI)



**BAND SAW BLADES FOR FROZEN MEAT AND FISH
HARDENED TEETH SKIP 8,47 mm (3TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine frozen meat and fish. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR VIANDE ET POISSON CONGELÉ
DENTS DURCIES ET ESPACES 8,47 mm (3TPI)
ACIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande congelée de boeuf, de porc, de mouton et poisson. Il est entièrement produit en Italie en acier au carbone. Il est recommandé pour les bouchers et les supermarchés. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE E PESCE SURGELATI
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 8,47 mm (3TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne surgelata bovina, suina, ovina e pesce. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

**HOJAS DE SIERRA PARA CARNE Y PESCADO CONGELADO
DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS 8,47 mm (3TPI)
ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD**

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne y pescado congelado. Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono de alta calidad. Se recomienda para las carnicerías y supermercados. Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 3/4")	(3 TPI)
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.022" x 5/8")	(3 TPI)
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.022" x 3/4")	(3 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.024" x 5/8")	(3 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.024" x 3/4")	(3 TPI)
0,40 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.016" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 13 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 1/2")	(3 TPI)



**BAND SAW BLADES FOR CARCASS C8-C10-C12
HARDENED TEETH SKIP
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel carcass. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR COUPER LES CARCASSES
C8-C10-C12 - DENTS DURCIES ET ESPACES
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
ACIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper carcasses de boeuf, de porc, de mouton. Il est entièrement produit en Italie en acier au carbone. Il est recommandé aux clients les plus exigeants qui ont besoin des meilleurs produits sur le marché international. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

**ANELLI SEGAOSSI TAGLIO CARCASSA C8-C10-C12
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carcasse di carne bovina, suina e ovina. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

**HOJAS DE SIERRA PARA CORTAR LAS CANALES C8-C10-C12
DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD**

Este tipo de hoja profesional es adecuado para cortar las canales de bovinos, porcinos y ovinos. Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono de alta calidad. Se recomienda a los clientes más exigentes, que requieren el mejor producto en el mercado internacional. Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 12,10	(.020" x 5/8")	C12
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 12,10	(.022" x 5/8")	C12
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47 mm 10,00 mm 12,10	(.022" x 3/4")	C8 C10 C12



BAND SAW BLADES FOR FRESH AND FROZEN MEAT WITH BONES TEETH SKIP 6,35-8,47 mm (4TPI - 3TPI) TOP QUALITY STAINLESS STEEL AISI 420

These professional blades are suitable for cutting ox, pork and ovine fresh meat with bones, meat and frozen fish. They are whole made in Italy with top quality stainless steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets.
Available in coils or welded blades.

LAMES DE SCIE POUR VIANDE FRAICHET ET CONGELE DENTS ESPACES 6,35-8,47 mm (4TPI - 3TPI) ACIER INOXYDABLE AISI 420

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande fraîche et congelée de boeuf, de porc, de mouton et poisson. C'est entièrement produit en Italie en acier inoxydable. C'est recommandé pour les bouchers et les supermarchés. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure demandé.

ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA CON OSSO E SURGELATA DENTI SPAZIATI 6,35-8,47mm (4TPI - 3TPI) ACCIAIO INOX 1ª QUALITÀ

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso, carne e pesce surgelato. È prodotta interamente in Italia in acciaio inossidabile della migliore qualità. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

HOJAS DE SIERRA PARA CARNE CON HUESOS Y CARNE - PESCADO CONGELADO DIENTES ESPECIADOS 6,35-8,47 mm (4TPI - 3TPI) ACERO INOXIDABLE AISI 420

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne con huesos y carne y pescado congelado. Es producido enteramente en Italia utilizando acero inoxidable de alta calidad. Se recomienda para las carnicerías y supermercados. Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35 / 8,47	(.020" x 5/8")	(4 TPI - 3 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35 / 8,47	(.022" x 5/8")	(4 TPI - 3 TPI)



BUTCHER HAND SAW BLADES TEETH SKIP 2,82 mm (9TPI) TOP QUALITY CARBON STEEL

Available in coils or finished to size, with normal or quick fixing, ready to use.

LAMES DE SCIE A MAIN POUR BOUCHER DENTES ESPACES 2,82 mm (9TPI) AUCIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ

Disponible en rouleaux ou fini, avec fixation normale ou rapide, prêt à l'emploi.

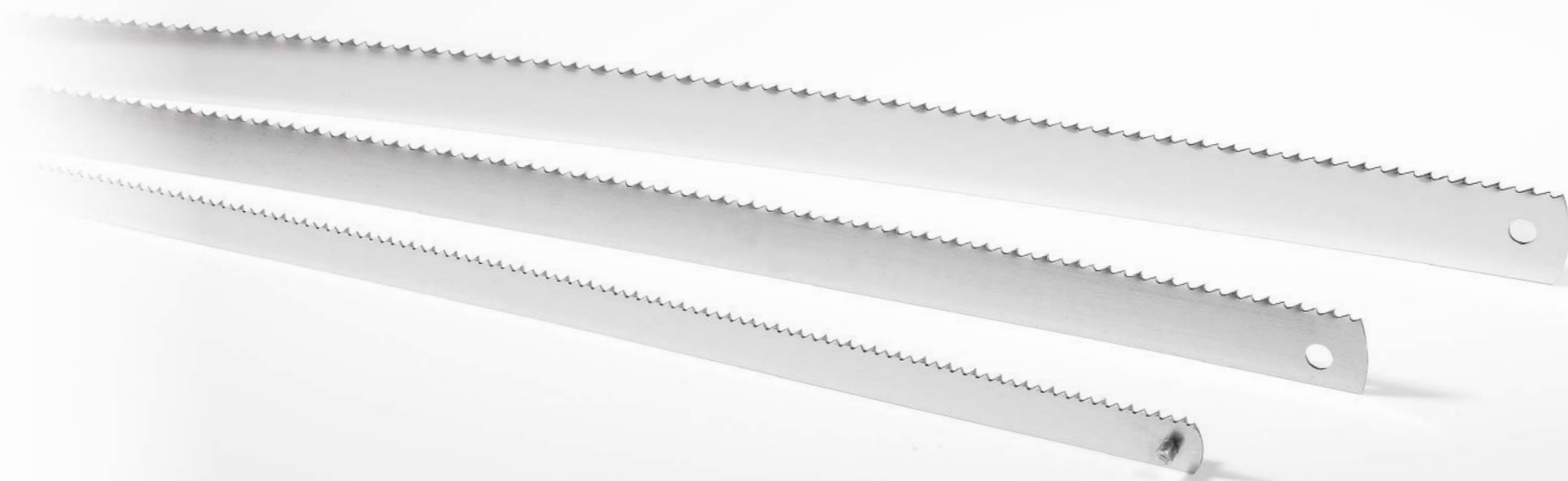
LAMA PER SEGAGGIO A MANO DA MACELLAIO DENTI SPAZIATI 2,82 mm (9TPI) ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ

Disponibile in rotoli o finito a misura pronto all'uso con fissaggio normale o attacco rapido.

HOJA DE SIERRA DE MANO PARA CARNICERIA DIENTES ESPACIADOS 2,82 mm (9TPI) ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD

Está disponible en rollos o acabado con fijación adecuada normal o rápida, listo para usar.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,60 x 11 mm	Skip / Dente spaziato	mm 2,82	(.024" x 27/64")	(9 TPI)
0,60 x 13 mm	Skip / Dente spaziato	mm 2,82	(.024" x 1/2")	(9 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 2,82	(.024" x 5/8")	(9 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 2,82	(.024" x 3/4")	(9 TPI)





BAND SAW BLADES FOR FRESH MEAT WITH BONES HARDENED TEETH SKIP 6,35 mm (4TPI)
SWEDISH TOP QUALITY CARBON STEEL
DORBLADE SUPREME

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel fresh meat with bones. They are whole made in Italy with Swedish top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

LAME DE SCIE POUR VIANDE FRAÎCHE AVEC OS DENTS DURCIES ET ESPACES 6,35 mm (4TPI)
ACIER AU CARBONE SUEDOIS PREMIERE QUALITÉ
DORBLADE SUPREME

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande fraîche de boeuf, de porc et de mouton avec la présence de l'os. C'est produit en Italie avec acier au carbone suédois de la première qualité. C'est recommandé aux clients les plus exigeants qui ont besoin des meilleurs produits sur le marché international. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure demandé.

ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA CON OSSO DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 6,35 mm (4TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO SVEDESE 1ª QUALITÀ
DORBLADE SUPREME

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso. È prodotta interamente in Italia con acciaio al carbonio della migliore qualità svedese. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

HOJAS DE SIERRA PARA CARNE CON HUESOS DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS 6,35 mm (4TPI)
ACERO AL CARBONO SUECO DE ALTA CALIDAD
DORBLADE SUPREME

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne con huesos de bovino, porcino y ovino. Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono sueco de alta calidad. Se recomienda a los clientes mas exigentes, que requieren el mejor producto en el mercado internacional. Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 3/4")	(4 TPI)



BAND SAW BLADES FOR FROZEN MEAT AND FISH HARDENED TEETH SKIP 8,47 mm (3TPI)
SWEDISH TOP QUALITY CARBON STEEL
DORBLADE SUPREME

These professional blades are suitable for cutting ox, pork and ovine frozen meat. They are whole made in Italy with Swedish top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

LAME DE SCIE POUR VIANDE ET POISSON CONGELÉ DENTS DURCIES ET ESPACES 8,47 mm (3TPI)
ACIER AU CARBONE SUEDOIS PREMIERE QUALITÉ
DORBLADE SUPREME

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande congelée de boeuf, de porc et de mouton et poisson congelé. Il est produit en Italie avec acier au carbone suédois de la première qualité. Il est recommandé aux clients les plus exigeants qui ont besoin des meilleurs produits sur le marché international. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

ANELLI SEGAOSSI PER CARNE E PESCE SURGELATI DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 8,47 mm (3TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO SVEDESE 1ª QUALITÀ
DORBLADE SUPREME

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne surgelata bovina, suina e ovina e pesce. È prodotta interamente in Italia con acciaio al carbonio della migliore qualità svedese. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

HOJAS DE SIERRA PARA CARNE Y PESCADO CONGELADO DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS 8,47 mm (3TPI)
ACERO AL CARBONO SUECO DE ALTA CALIDAD
DORBLADE SUPREME

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne y pescado congelado. Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono sueco de alta calidad. Se recomienda a los clientes mas exigentes, que requieren el mejor producto en el mercado internacional. Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 3/4")	(3 TPI)

Meat mincer plates and knives instruction / Instructions pour les plaques et couteaux pour hachoir Istruzioni piastre e coltelli tritacarne / Instrucciones para las placas y cuchillas para picadoras

Care instructions for a good working and long lasting life of stainless steel meatmincer plates and knives "SALVINOX" - "SALVADOR"

- Always use the same plate and knife together
- Never tighten too hard plate against knife
- Never run the mincer without product
- Control that the square spindle is not badly worn
- Always wear gloves when handling knives and plates
- Customer is responsible for safety, installation and operation of equipment
- "SALVINOX" - "SALVADOR" plates and knives are suitable to mince fresh meat
- "SALVINOX" - "SALVADOR" products are true regulations
EC Regulation 1935 / 2004
EC Regulation CE 2023 / 2006 and Italian law:
D.M. 21/03/1973 and following modifications
D.M. n. 258 21/12/2010

Consigli da usare per un buon funzionamento ed una lunga durata delle piastre e dei coltelli inox per tritacarne "SALVINOX" - "SALVADOR"

- Usare piastra e coltello sempre in coppia fra di loro
- Non esercitare troppa pressione tra piastra e coltello
- Non far girare a vuoto il tritacarne
- Accertarsi che il quadro portacoltelli non sia eccessivamente consumato
- Usare sempre i guanti nel maneggiare piastra e coltello
- Il cliente è responsabile per la sicurezza, il montaggio e le operazioni di manutenzione
- Le piastre ed i coltelli "SALVINOX" - "SALVADOR" sono idonei per macinare carne cruda
- I prodotti ed i coltelli "SALVINOX" - "SALVADOR" sono conformi alla normativa vigente:
Regolamento CE 1935 / 2004
Regolamento CE 2023 / 2006
D.M. 21/03/1973 successive modificazioni e integrazioni
D.M. n. 258 21/12/2010

Conseils d'entretien pour un bon travail et la longue durée de vie des plaques et couteaux en acier inoxydable pour hachoir à viande:

- Toujours utiliser la même plaque et le couteau ensemble
- Ne serrez jamais trop dur la plaque contre couteau
- Ne jamais faire fonctionner l'hachoir de viande sans produit
- Contrôler que la cadre porte-couteau ne soit pas mal utilisé
- Toujours porter des gants lors de la manipulation des couteaux et des plaques
- Le client est responsable de la sécurité, de l'installation et du fonctionnement de l'équipement
- Plaques et couteaux "SALVINOX" - "SALVADOR" sont appropriés pour hacher de la viande fraîche
- Produits "SALVINOX" - "SALVADOR" suivent les règlements en vigueur:
Règlement CE 1935 / 2004
Règlement CE 2023 / 2006 et la loi italienne qui suit:
D.M. 21/03/1973 et modifications suivantes
D.M. nr. 258 21/12/2010

Consejos de mantenimiento para un buen funcionamiento y una larga vida duradera de placas y cuchillas de acero inoxidable para picadora de carne:

- Utilice siempre la misma placa y cuchillo juntos
- Nunca apriete placa demasiado fuerte contra cuchillo
- Nunca haga funcionar la máquina de picar carne sin producto
- Control que el eje porta cuchillo no está muy desgastado
- Siempre use guantes al manejar las cuchillas y placas
- El cliente es responsable de la seguridad, la instalación y operación de equipos
- Placas y cuchillas "SALVINOX" - "SALVADOR" son adecuados para picar carne fresca
- Productos "SALVINOX" - "SALVADOR" son verdaderos normativa vigente:
Reglamento CE 1935 / 2004
Reglamento CE 2023 / 2006 y la siguiente ley italiana:
D.M. 21/03/1973 y posteriores modificaciones
D.M. n. 258 21/12/2010

Band saw blades instruction / Instructions pour le lames de scie à os Istruzioni anelli segaossi / Instrucciones para hojas de sierra para carne

Each blade is a precision instrument, should be used carefully and properly installed in the saw machine. You will have excellent performance of the blade following these simple instructions:

- Program the periodic inspection, cleaning and maintenance of saw machine
- Make sure the blade is mounted correctly, adjust the machine to ensure correctly inside the guide
- Always use the proper tension on the blade, the excess can cause breakage
- Always cut in a linear manner never turn the blade while cutting, do not push the material but just a slight pressure
- Keep clean and check the pulleys and the bearings supporting the saw machine
- The product is suitable for cutting fresh meat with bone or meat and frozen fish

Ogni lama è uno strumento di precisione, deve essere usata con cura e installata correttamente nella macchina. Si avranno eccellenti prestazioni della lama seguendo queste semplici istruzioni:

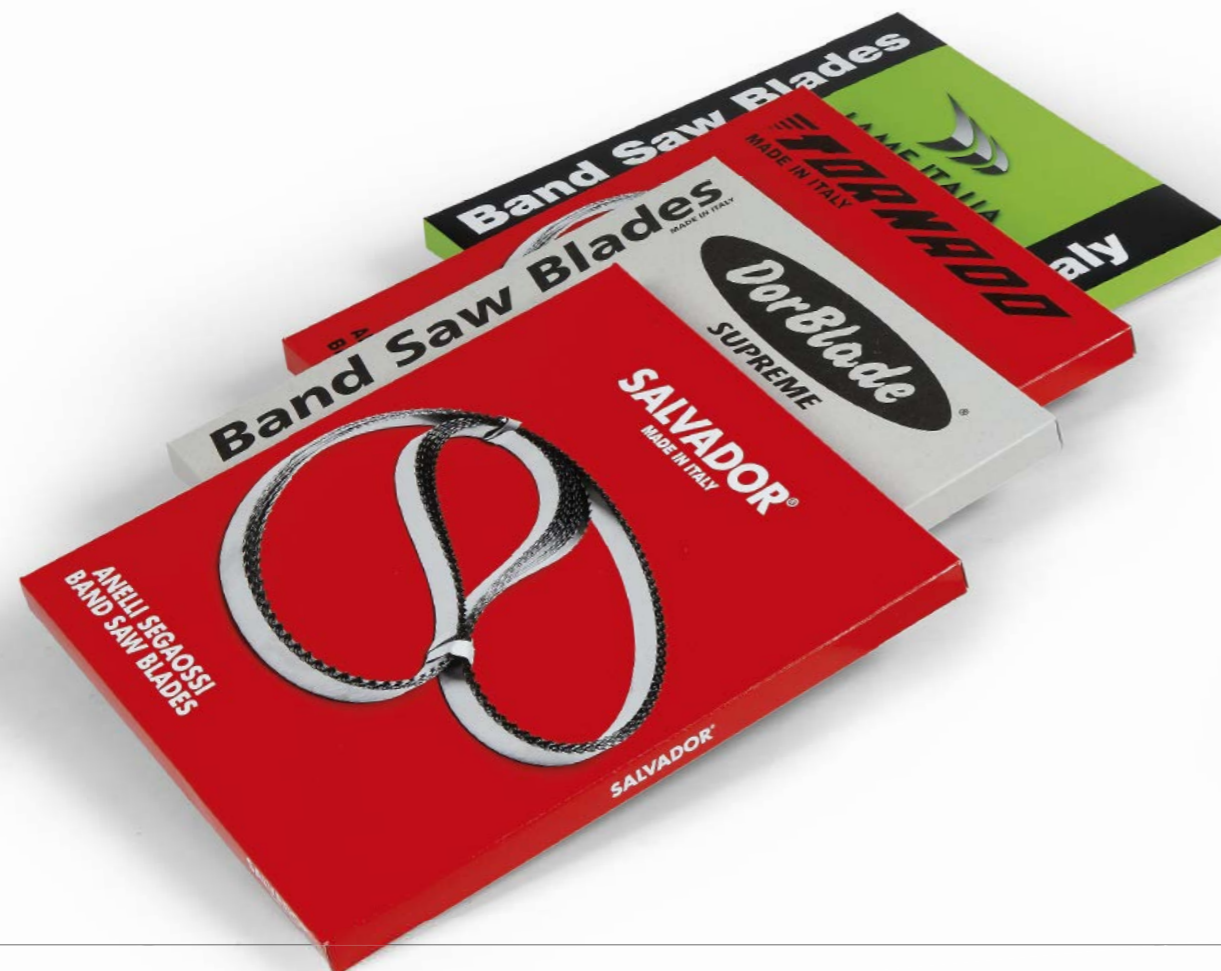
- Programmare il periodico controllo, pulizia e manutenzione della macchina segaossi
- Assicurarsi che la lama sia montata correttamente e che corra perfettamente all'interno della guida
- Usare sempre la giusta tensione sulla lama, l'eccesso può causarne la rottura
- Tagliare sempre in modo lineare non girare mai la lama durante il taglio, non spingere il materiale ma esercitare solamente una leggera pressione
- Tenere pulite e controllate le pulegge e i cuscinetti d'appoggio del segaossi
- Il prodotto è idoneo al taglio di carne fresca con osso o carne / pesce surgelato

Chaque lame est un outil de précision et doit être utilisé avec soin et si correctement installé dans la machine. Vous aurez d'excellentes performances de la lame en suivant ces instructions:

- Programmer l'inspection périodique, le nettoyage et l'entretien de la machine
- Assurez-vous que la lame soit correctement installée et qui fonctionne parfaitement dans la guide
- Toujours utiliser la bonne tension sur la lame, l'excès peut provoquer une rupture
- Toujours couper de façon linéaire, jamais tourner la lame lors de la coupe, ne pas pousser le matériel, mais seulement exercer une légère pression
- Gardez propre et vérifiez les poulies et paliers supportant la machine
- Le produit est adapté pour le découpage des viandes fraîches sur l'os ou de la viande et poisson congelé

Cada hoja es un instrumento de precisión, se debe utilizar con cuidado y correctamente instalado en la máquina. Usted tendrá un excelente rendimiento de la hoja siguiendo estas instrucciones:

- Programar la inspección periódica, limpieza y mantenimiento de la máquina
- Asegúrese de que la hoja esté correctamente instalado y que funciona perfectamente dentro de la guía
- Utilice siempre la tensión adecuada en la hoja, el exceso puede causar la rotura
- Siempre corte en forma lineal, nunca gire la hoja al cortar, no empujar el material, sino ejercer una ligera presión
- Mantenga limpia y comprobar las poleas y rodamientos de apoyo de la máquina
- El producto es adecuado para el despiece de carne fresca con hueso o carne y pescado congelado





LAME ITALIA

LAME ITALIA srl

Tel. +39 0423 746104

Fax +39 0423 746490

info@lameitalia.it

www.lameitalia.it

info@brunosalvador.it

www.brunosalvador.it

info@salvinox.com

www.salvinox.com

Unità produttiva nr 1

Via Kennedy, 60

31030 Vallà di Riese Pio X

(Treviso) Italy

Unità produttiva nr 2

Via Corazzin, 23

31033 Castelfranco Veneto

(Treviso) - Italy

Tel. +39 0423 720383

Fax +39 0423 720417