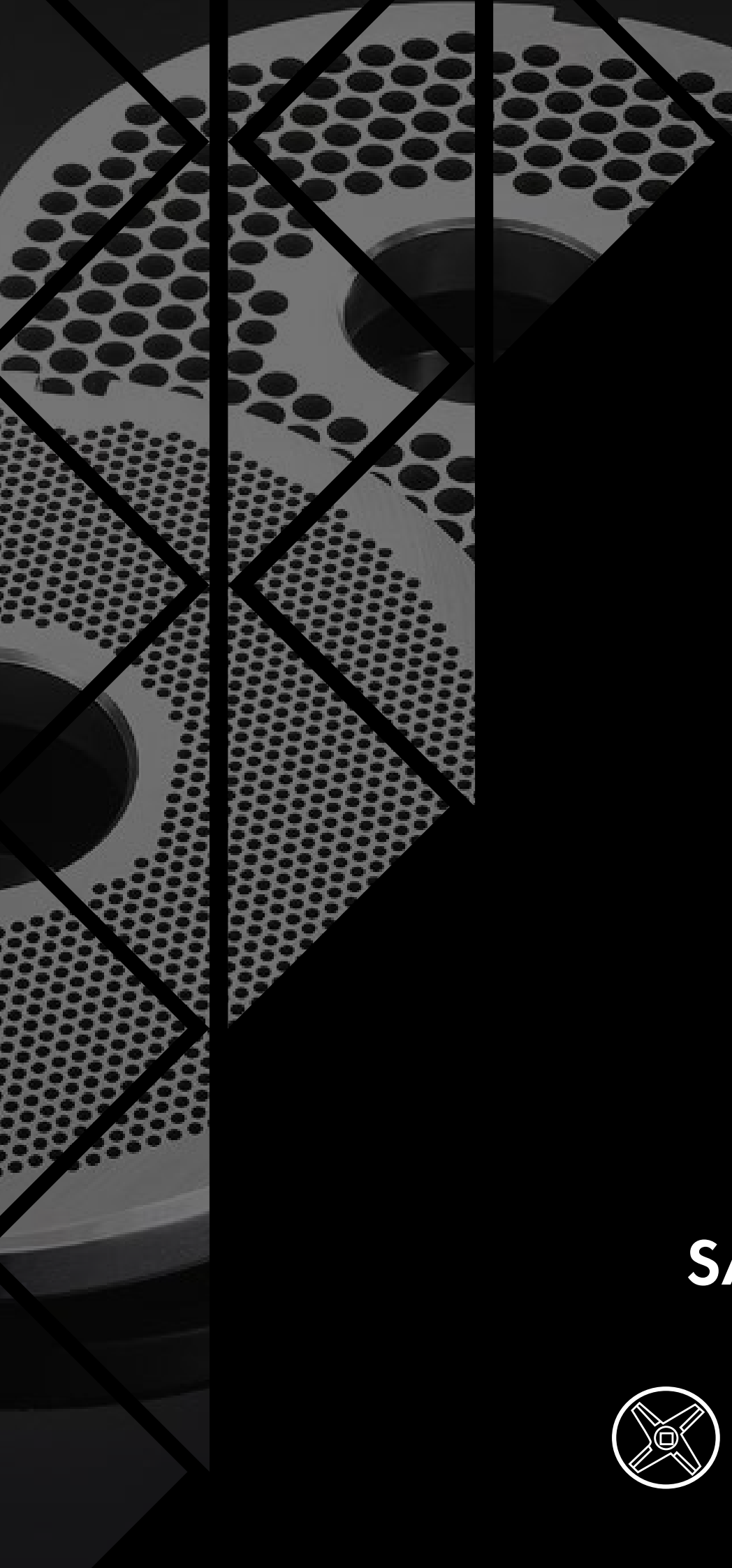




SALVADOR®
dal 1962



SALVINOX®

OUR COMPANY

NOSTRE SOCIETÀ LA NOSTRA AZIENDA NUESTRA EMPRESA

Our 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 entreprise 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, 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 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 protagonistas más importantes 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.



ENTERPRISE SYSTEM / PLATES AND KNIVES

SYSTÈME ENTERPRISE / PLAQUES ET COUTEAUX
SISTEMA ENTERPRISE / PIASTRE E COLTELLI
SISTEMA ENTERPRISE / PLACAS Y CUCHILLAS

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.

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.

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.

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 PLATE HUB STYLE



Enterprise system plate
hub style stainless steel

Plaque inox système
Enterprise avec collerette

Piastra con mozzo
sistema Enterprise inox

Placa inoxidable sistema
Enterprise con pivote

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	8	12	22	32	42
2 mm	PF82CM	PF122CM	PF222CM	PF322CM	PF422CM
2,5 mm	PF825CM	PF1225CM	PF2225CM	PF3225CM	PF4225CM
3 mm	PF83CM	PF123CM	PF223CM	PF323CM	PF423CM
3,5 mm	PF835CM	PF1235CM	PF2235CM	PF3235CM	PF4235CM
4 mm	PF84CM	PF124CM	PF224CM	PF324CM	PF424CM
4,3 mm				PF3243CM	
4,5 mm	PF845CM	PF1245CM	PF2245CM	PF3245CM	PF4245CM
5 mm	PF85CM	PF125CM	PF225CM	PF325CM	PF425CM
6 mm	PF86CM	PF126CM	PF226CM	PF326CM	PF426CM
7 mm	PF87CM	PF127CM	PF227CM	PF327CM	PF427CM
8 mm	PF88CM	PF128CM	PF228CM	PF328CM	PF428CM
9 mm	PF89CM	PF129CM	PF229CM	PF329CM	PF429CM
10 mm	PF810CM	PF1210CM	PF2210CM	PF3210CM	PF4210CM
12 mm	PF812CM	PF1212CM	PF2212CM	PF3212CM	PF4212CM
14 mm	PF814CM	PF1214CM	PF2214CM	PF3214CM	PF4214CM
16 mm	PF816CM	PF1216CM	PF2216CM	PF3216CM	PF4216CM
18 mm	PF818CM	PF1218CM	PF2218CM	PF3218CM	PF4218CM
20 mm	PF820CM	PF1220CM	PF2220CM	PF3220CM	PF4220CM
Kidney 0		PF120CM	PF220CM	PF320CM	PF420CM
Kidney 00	PF800CM	PF1200CM	PF2200CM	PF3200CM	PF4200CM

ENTERPRISE SYSTEM PLATE HUBLESS / REVERSIBLE



Enterprise system plate hubless
stainless steel

Plaque inox système
Enterprise sans collerette

Piastra senza mozzo
sistema Enterprise inox

Placa inoxidable sistema
Enterprise sin pivote

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	5	8	12	22	32	42
2 mm	PF52SM	PF82SM	PF122SM	PF222SM	PF322SM	PF422SM
2,5 mm	PF525SM	PF825SM	PF1225SM	PF2225SM	PF3225SM	PF4225SM
3 mm	PF53SM	PF83SM	PF123SM	PF223SM	PF323SM	PF423SM
3,5 mm	PF535SM	PF835SM	PF1235SM	PF2235SM	PF3235SM	PF4235SM
4 mm	PF54SM	PF84SM	PF124SM	PF224SM	PF324SM	PF424SM
4,5 mm	PF545SM	PF845SM	PF1245SM	PF2245SM	PF3245SM	PF4245SM
5 mm	PF55SM	PF85SM	PF125SM	PF225SM	PF325SM	PF425SM
6 mm	PF56SM	PF86SM	PF126SM	PF226SM	PF326SM	PF426SM
7 mm	PF57SM	PF87SM	PF127SM	PF227SM	PF327SM	PF427SM
8 mm	PF58SM	PF88SM	PF128SM	PF228SM	PF328SM	PF428SM
9 mm	PF59SM	PF89SM	PF129SM	PF229SM	PF329SM	PF429SM
10 mm	PF510SM	PF810SM	PF1210SM	PF2210SM	PF3210SM	PF4210SM
12 mm	PF512SM	PF812SM	PF1212SM	PF2212SM	PF3212SM	PF4212SM
14 mm	PF514SM	PF814SM	PF1214SM	PF2214SM	PF3214SM	PF4214SM
16 mm	PF516SM	PF816SM	PF1216SM	PF2216SM	PF3216SM	PF4216SM
18 mm		PF818SM	PF1218SM	PF2218SM	PF3218SM	PF4218SM
20 mm		PF820SM	PF1220SM	PF2220SM	PF3220SM	PF4220SM
Kidney 0			PF120SM	PF220SM	PF320SM	PF420SM
Kidney 00		PF800SM	PF1200SM	PF2200SM	PF3200SM	PF4200SM

ENTERPRISE SYSTEM PLATE HUB STYLE SQUARE HOLE



Enterprise system plate
hub style stainless steel
square hole

Plaque inox système
Enterprise avec collerette
trou carré

Piastra con mozzo
sistema Enterprise inox
foro quadro

Placa inoxidable sistema
Enterprise con pivote
agujero cuadrado

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	22	32	42
8 mm	PF228Q	PF328Q	PF428Q
10 mm	PF2210Q	PF3210Q	PF4210Q
12 mm	PF2212Q	PF3212Q	PF4212Q
14 mm	PF2214Q	PF3214Q	PF4214Q
16 mm	PF2216Q	PF3216Q	PF4216Q
18 mm	PF2218Q	PF3218Q	PF4218Q
20 mm	PF2220Q	PF3220Q	PF4220Q

ENTERPRISE SYSTEM SEPARATOR PLATE WITH HUB



Fat and nerve separator
plate with hub

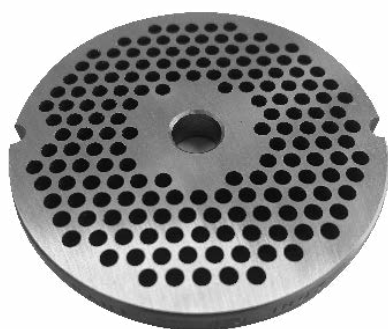
Plaque séparatrice de graisse
et de nerfs avec moyeu

Piastra separatrice grasso e
nervi con mozzo

Placa separadora grasa y
nervios con pivote

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	32	42
2mm	PF322SN	PF422SN
3mm	PF323SN	PF423SN
3,5mm	PF3235SN	PF4235SN
4mm	PF324SN	PF424SN
4,5mm	PF3245SN	PF4245SN
5mm	PF325SN	PF425SN
6mm	PF326SN	PF426SN
8mm	PF328SN	PF428SN

RAUT ENTERPRISE SYSTEM PLATES - HUBLESS/REVERSIBLE



Enterprise system plate hubless
stainless steel

Plaque inox système
Enterprise sans collerette

Piastra senza mozzo
sistema Enterprise inox

Placa inoxidable sistema
Enterprise sin pivote

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	8	12	22	32
2,5 mm	PRAUT825	PRAUT1225	PRAUT2225	PRAUT3225
3 mm	PRAUT83	PRAUT123	PRAUT223	PRAUT323
3,5 mm	PRAUT835	PRAUT1235	PRAUT2235	PRAUT3235
4 mm	PRAUT84	PRAUT124	PRAUT224	PRAUT324
4,5 mm	PRAUT845	PRAUT1245	PRAUT2245	PRAUT3245
5 mm	PRAUT85	PRAUT125	PRAUT225	PRAUT325
6 mm	PRAUT86	PRAUT126	PRAUT226	PRAUT326
8 mm	PRAUT88	PRAUT128	PRAUT228	PRAUT328
10 mm	PRAUT810	PRAUT1210	PRAUT2210	PRAUT3210
12 mm	PRAUT812	PRAUT1212	PRAUT2212	PRAUT3212
14 mm	PRAUT814	PRAUT1214	PRAUT2214	PRAUT3214
16 mm	PRAUT816	PRAUT1216	PRAUT2216	PRAUT3216
18 mm		PRAUT1218	PRAUT2218	PRAUT3218
20 mm		PRAUT1220	PRAUT2220	PRAUT3220
precutter 00		PRAUT1200	PRAUT2200	PRAUT3200

CURVED EDGES



Enterprise system curved edges knife 4 arms stainless steel suitable for cutting fresh meat

Couteau à 4 branches inox système Enterprise coupe incurvée pour la viande fraîche

Coltello a 4 ali sistema Enterprise classico taglio curvo inox adatto per taglio carne fresca

Cuchillo de 4 brazos inoxidable sistema Enterprise con corte curvado para la carne fresca

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
	CF5	CF8	CF12	CF22	CF32	CF42

CURVED EDGES 2 ARMS



Enterprise system curved edges knife 2 arms stainless steel suitable for cutting fresh meat

Couteau à 2 branches inox système Enterprise coupe incurvée pour la viande fraîche

Coltello a 2 ali sistema Enterprise classico taglio curvo inox adatto per taglio carne fresca

Cuchillo de 2 brazos inoxidable sistema Enterprise con corte curvado para la carne fresca

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
				CF222A	CF322A	

CURVED RAUT



Enterprise system curved edges knife 4 arms stainless steel suitable for cutting fresh meat

Couteau à 4 branches inox système Enterprise coupe incurvée pour la viande fraîche

Coltello a 4 ali sistema Enterprise classico taglio curvo inox adatto per taglio carne fresca

Cuchillo de 4 brazos inoxidable sistema Enterprise con corte curvado para la carne fresca

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
		CF8RAUT	CF12RAUT	CF22RAUT	CF32RAUT	

CURVE BOX



Enterprise system "curve box" knife stainless steel suitable for cutting frozen meat

Couteau inox "curve box" système Enterprise coupe incurvée pour la viande congelée

Coltello sistema Enterprise "curve box" taglio curvo inox adatto per taglio carne congelata

Cuchillo inoxidable "curve box" sistema Enterprise con corte curvado para la carne congelada

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
				CF22CB	CF32CB	CF42CB

CARBON



Enterprise system straight
edges knife carbon steel

Couteau acier au carbone
système Enterprise coupe droite

Coltello sistema Enterprise
taglio dritto acciaio al carbonio

Cuchillo acero al carbono
sistema Enterprise con corte recto

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
			CF12CARBO	CF22CARBO	CF32CARBO	CF52CARBO

LAMCUT



Enterprise system "lamcut"
knife straight edges in carbon steel

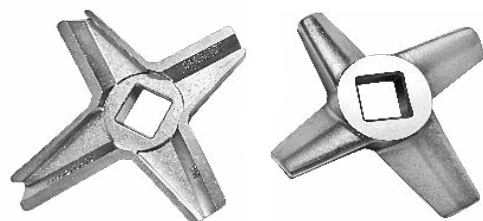
Couteau système Enterprise "lamcut"
coupe droite en acier au carbone

Coltello sistema Enterprise taglio
dritto "lamcut" in acciaio al carbonio

Cuchillo sistema Enterprise
"lamcut" con corte recto en acero al
carbono

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
				CF22LAM	CF32LAM	CF42LAM

BOX KNIFE SPECIAL



Enterprise system knife
BOX KNIFE SPECIAL
tool steel tin covered

Couteau système Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL
en acier au carbone recouvert

Coltello sistema Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL
acciaio al carbonio ricoperto

Cuchillo sistema Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL
en acero al carbono cubierto

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
					CF32BKS	

WAVE 3



Enterprise system knife "wave cut"
wavy cut stainless steel 3 edges

Couteau inox système Enterprise
"wave cut" coupe ondulée 3 lames

Coltello sistema Enterprise taglio
ondulato "wave cut" acciaio inox 3
taglienti

Cuchillo inoxidable sistema Enterpri-
se con corte ondulado "wave cut" 3
cortes

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
					CF32WAVE	

CURVED SPECIAL



Enterprise system knife curved edge
SPECIAL tool steel tin covered

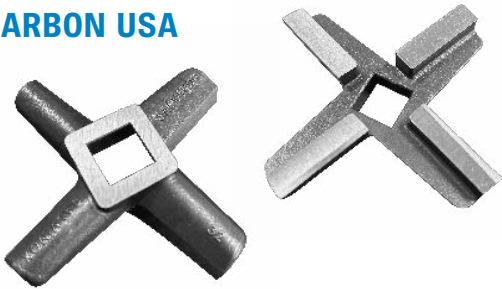
Coltello sistema Enterprise taglio curvo
SPECIAL acciaio al carbonio ricoperto

Couteau système Enterprise
SPECIAL coupe incurvée en
acier au carbone recouvert

Cuchillo sistema Enterprise
SPECIAL con corte curvado
en acero al carbono cubierto

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
				CF22SOR	CF32OR	

CARBON USA



Enterprise system straight
edges knife carbon steel

Coltello sistema Enterprise
taglio dritto acciaio al carbonio

Couteau acier au carbone
système Enterprise coupe droite

Cuchillo acero al carbono
sistema Enterprise con corte recto

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
			CF12CARBOUS	CF22CARBOUS	CF32CARBOUS	



HOBART-CLEVELAND SYSTEM

SYSTÈME HOBART-CLEVELAND SISTEMA HOBART-CLEVELAND SISTEMA HOBART-CLEVELAND

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 bimétallique 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 SYSTEM PLATE HUB STYLE



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

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	mod. 22	mod. 32	mod. 52
2mm - 5/64"	PF22H2CM	PF32H2CM	
2,5mm - 3/32"	PF22H25CM	PF32H25CM	PF5225CM
3,2mm - 1/8"	PF22H3CM	PF32H3CM	PF523CM
3,5mm - 9/64"	PF22H35CM	PF32H35CM	PF5235CM
4mm - 5/32"	PF22H4CM	PF32H4CM	PF524CM
4,3mm - 1/6"	PF22H43CM	PF32H43CM	PF52H43CM
4,5mm - 3/16"	PF22H45CM	PF32H45CM	PF5245CM
5mm - 1/5"	PF22H5CM	PF32H5CM	PF52H5CM
6mm - 1/4"	PF22H6CM	PF32H6CM	PF526CM
7mm - 9/32"	PF22H7CM	PF32H7CM	PF52H7CM
8mm - 5/16"	PF22H8CM	PF32H8CM	PF528CM
10mm - 3/8"	PF22H96CM	PF32H10CM	PF5210CM
12,6mm - 1/2"	PF22H12CM	PF32H12CM	PF5212CM
13mm - 33/64"	PF22H13CM	PF32H13CM	PF52H13CM
14mm - 9/16"	PF22H14CM	PF32H14CM	PF5214CM
16mm - 5/8"	PF22H16CM	PF32H16CM	PF5216CM
18mm - 45/64"	PF22H18CM	PF32H18CM	PF5218CM
20mm - 3/4"	PF22H19CM	PF32H20CM	PF5220CM
KIDNEY Ø	PF22H0CM	PF32H0CM	PF52H0CM

HOBART SYSTEM PLATE HUBLESS/ REVERSIBLE



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

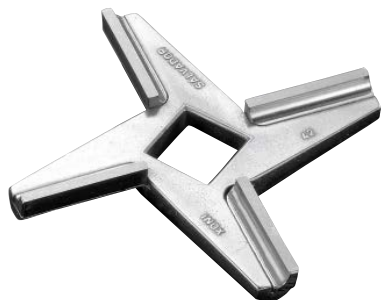
Plaques système Hobart
sans collerette en acier D2
mod. 22 - h 11,3 mm
mod. 32 - h 13 mm
mod. 42 (52) - h 20,6 mm

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

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	mod. 22	mod. 32	mod. 52
2mm - 5/64"	PF22H2SM	PF32H2SM	
2,5mm - 3/32"	PF22H25SM	PF32H25SM	PF5225SM
3,2mm - 1/8"	PF22H3SM	PF32H3SM	PF523SM
3,5mm - 9/64"	PF22H35SM	PF32H35SM	PF5235SM
4mm - 5/32"	PF22H4SM	PF32H4SM	PF524SM
4,3mm - 1/6"	PF22H43SM	PF32H43SM	PF52H43SM
4,5mm - 3/16"	PF22H45SM	PF32H45SM	PF5245SM
5mm - 1/5"	PF22H5SM	PF32H5SM	PF52H5SM
6mm - 1/4"	PF22H6SM	PF32H6SM	PF526SM
7mm - 9/32"	PF22H7SM	PF32H7SM	PF52H7SM
8mm - 5/16"	PF22H8SM	PF32H8SM	PF528SM
10mm - 3/8"	PF22H96SM	PF32H10SM	PF5210SM
12,6mm - 1/2"	PF22H12SM	PF32H12SM	PF5212SM
13mm - 33/64"	PF22H13SM	PF32H13SM	PF52H13SM
14mm - 9/16"	PF22H14SM	PF32H14SM	PF5214SM
16mm - 5/8"	PF22H16SM	PF32H16SM	PF5216SM
18mm - 45/64"	PF22H18SM	PF32H18SM	PF5218SM
20mm - 3/4"	PF22H19SM	PF32H20SM	PF5220SM
KIDNEY Ø	PF22H0SM	PF32H0SM	PF52H0SM

BIMETALLIC SALVINOX



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

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
					CF32BIMOX	

BIMETALLIC SALVADOR



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 inclinées
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

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
				CF22BIMOR	CF32BIMOR	CF42BIMOR

BIMETALLIC USA



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 inclinées
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

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
				CF22BIMUSA	CF32BIMUSA	CF42BIMUSA

BIMETALLIC 2 ARMS



Bimetallic knife mod. "2 ARMS"
with braze welded HSS inclined and
straight inserts

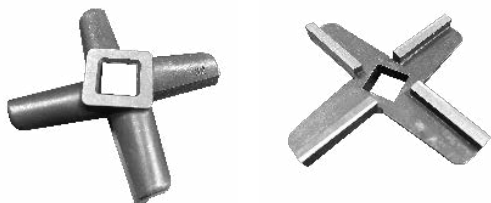
Couteau bimétallique mod. "2 LAMES"
avec lames tranchants inclinés
en alliage HSS

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

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
					CF322A	

BIMETALLIC PER



Bimetallic knife mod. "PER"
with braze welded HSS inclined inserts
mod. 32 - h 13,4 mm

Couteau bimétallique mod. "PER"
avec lames tranchants inclinés
en alliage HSS
mod. 32 - h 13,4 mm

Coltello bimetallico mod. "PER"
con taglienti in HSS saldobrasati inclinati
mod. 32 - h 13,4 mm

Cuchillo bimetalico mod. "PER"
con bordes de corte inclinados
en aleación HSS
mod. 32 - h 13,4 mm

	MOD. 5	MOD. 8	MOD. 12	MOD. 22	MOD. 32	MOD. 42
					CF32BIMPER	



UNGER SYSTEM

SYSTÈME UNGER SISTEMA UNGER SISTEMA UNGER

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 PLATE



Unger system plate stainless steel

Piastra sistema Unger inox

Plaque système Unger inoxydable

Placa sistema Unger inox

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
2mm	PFR2	PFH2	PFA2	PFB2	PFD2	PFE2	PFG2	PFU2
2,5mm	PFR25	PFH25	PFA25	PFB25	PFD25	PFE25	PFG25	PFU25
3mm	PFR3	PFH3	PFA3	PFB3	PFD3	PFE3	PFG3	PFU3
3,5mm	PFR35	PFH35	PFA35	PFB35	PFD35	PFE35	PFG35	PFU35
4mm	PFR4	PFH4	PFA4	PFB4	PFD4	PFE4	PFG4	PFU4
4,5mm	PFR45	PFH45	PFA45	PFB45	PFD45	PFE45	PFG45	PFU45
5mm	PFR5	PFH5	PFA5	PFB5	PFD5	PFE5	PFG5	PFU5
6mm	PFR6	PFH6	PFA6	PFB6	PFD6	PFE6	PFG6	PFU6
7mm	PFR7	PFH7	PFA7	PFB7	PFD7	PFE7	PFG7	PFU7
8mm	PFR8	PFH8	PFA8	PFB8	PFD8	PFE8	PFG8	PFU8
10mm	PFR10	PFH10	PFA10	PFB10	PFD10	PFE10	PFG10	PFU10
12mm	PFR12	PFH12	PFA12	PFB12	PFD12	PFE12	PFG12	PFU12
13mm	PFR13	PFH13	PFA13	PFB13	PFD13	PFE13	PFG13	PFU13
14mm	PFR14	PFH14	PFA14	PFB14	PFD14	PFE14	PFG14	PFU14
16mm	PFR16	PFH16	PFA16	PFB16	PFD16	PFE16	PFG16	PFU16
18mm	PFR18	PFH18	PFA18	PFB18	PFD18	PFE18	PFG18	PFU18
20mm	PFR20	PFH20	PFA20	PFB20	PFD20	PFE20	PFG20	PFU20

UNGER SYSTEM PRECUTTER



Unger system precutter stainless steel

Precutter sistema Unger inox

"0" inclined cut
"00" straight cut

"0" svasata
"00" dritta

Avant-coupeur système
Unger inoxydable
"0" trous fraisés
"00" trous droites

Placa de pre-corte sistema
Unger inox
"0" agujeros inclinados
"00" agujeros rectos

Holes Ø Trous Ø Fori Ø Agujeros Ø	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
precutter 0	PFR0	PFH0	PFA0	PFB0	PFD0	PFE0		
precutter 0 BIG	PFR0BIG	PFH0BIG	PFA0BIG	PFB0BIG	PFD0BIG	PFE0BIG		
precutter 00	PFR00	PFH00	PFA00	PFB00	PFD00	PFE00		
precutter 00 BIG	PFR00BIG	PFH00BIG	PFA00BIG	PFB00BIG	PFD00BIG	PFE00BIG	PFG00BIG	PFU00BIG

4 JET



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

	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
		CFHJET		CFBJET	CFDJET	FCEJET	CFGJET	CFUJET

RING STYLE INOX



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

	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
	CFRRING	CFHRING		CFBRING		CFERING		

RING STYLE CARBON



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 especiall

	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
						CFERINGC		

SINGLE CUT



Unger system knife
mod. "SINGLE CUT" tool steel

Coltello sistema Unger
mod. "TAGLIO SINGOLO" acciaio speciale

Couteau système Unger
mod. "SIMPLE COUPE" acier spécial

Cuchillo sistema Unger
mod. "SOLO CORTE" acero especial

	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
						CFEJETS	CFGJETS	

SALVINOX CHANGEABLE BLADES



Unger system knife
mod. "SALVINOX"
with changeable blades

Coltello sistema Unger
mod. "SALVINOX"
con lamette intercambiabili inox

stainless steel Couteau système
Unger inoxydable mod. "SALVINOX"
avec lames interchangeables

Cuchillo sistema Unger inox
mod. "SALVINOX"
con hojas recambiables

	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
	CFROX	CFHOX	CFAOX	CFBOX	CFDOX	CFFOX		

SALVADOR ONE BODY



Unger system knife
mod. "SALVADOR"
one body stainless steel

Coltello sistema Unger
mod. "SALVADOR"
corpo unico inox

Couteau système Unger inoxydable
mod. "SALVADOR"
seule pièce

Cuchillo sistema Unger inox
mod. "SALVADOR"
solo cuerpo

	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
	CFROR	CFHOR		CFBOR				



BAND SAW BLADES

LAMES DE SCIE Á OS

ANELLI SEGAOSSI

HOJAS DE SIERRA PARA CARNE CON HUESOS

Our professional meat and bone cutting band saw blades offer precision, stability and reliability even in the most intensive and prolonged uses.

Made with high-quality steels and advanced production treatments, they guarantee high mechanical and wear resistance, longer life and less need for replacement.

Tooth geometry, optimized for uniformity and precision, ensures clean cuts, less vibration, less scrap, and greater efficiency.

Ideal for cutting fresh bone-in meats, frozen meats and fish.

Nos lames de scie à ruban pour la découpe professionnelle de viande et d'os offrent précision, stabilité et fiabilité même dans les utilisations intensives et prolongées.

Réalisées avec des aciers de haute qualité et des traitements de production avancés, elles garantissent une résistance mécanique élevée et à l'usure, une plus grande durée de vie et moins besoin de remplacement.

La géométrie des dents, optimisée pour l'uniformité et la précision, assure des coupes nettes, moins de vibrations, moins de déchets et une plus grande efficacité.

Idéal pour la découpe de viandes fraîches avec os, viandes congelées et poissons.

Le nostre lame a nastro per il taglio professionale di carne e ossa offrono precisione, stabilità e affidabilità anche negli utilizzi più intensivi e prolungati.

Realizzate con acciai di alta qualità e trattamenti produttivi avanzati, garantiscono elevata resistenza meccanica e all'usura, maggiore durata e minore necessità di sostituzione.

La geometria dei denti, ottimizzata per uniformità e precisione, assicura tagli puliti, meno vibrazioni, meno scarti e maggiore efficienza.

Ideali per il taglio di carni fresche con osso, carni congelate e pesce.

Nuestras sierras de cinta para el corte profesional de carne y huesos ofrecen precisión, estabilidad y fiabilidad incluso en los usos más intensivos y prolongados.

Fabricadas con aceros de alta calidad y tratamientos productivos avanzados, garantizan una elevada resistencia mecánica y al desgaste, mayor duración y menor necesidad de sustitución.

La geometría de los dientes, optimizada para la uniformidad y la precisión, garantiza cortes limpios, menos vibraciones, menos desperdicios y mayor eficiencia.

Idéal para cortar carne fresca con hueso, carne congelada y pescado.

4 TPI



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 spaziatto mm 6,35	(.020" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.020" x 3/4")	(4 TPI)
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.022" x 5/8")	(4 TPI)
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.022" x 3/4")	(4 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.024" x 5/8")	(4 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.024" x 3/4")	(4 TPI)
0,40 x 16 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.016" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 13 mm	Skip / Dente spaziatto mm 6,35	(.020" x 1/2")	(4 TPI)



SALVADOR® **TORNADO®**

3 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)

6 TPI



BAND SAW BLADES
FOR FRESH MEAT WITH BONES
HARDENED TEETH SKIP 4,23 mm (6TPI)
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 4,23 mm (6TPI)
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 4,23 mm (6TPI)
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 4,23 mm (6TPI)
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 spaziatto mm 4,23	(.020" x 5/8")	(6 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.020" x 3/4")	(6 TPI)
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.022" x 5/8")	(6 TPI)
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.022" x 3/4")	(6 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.024" x 5/8")	(6 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.024" x 3/4")	(6 TPI)
0,40 x 16 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.016" x 5/8")	(6 TPI)
0,50 x 13 mm	Skip / Dente spaziatto mm 4,23	(.020" x 1/2")	(6 TPI)

CARCASS



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 SEGAOSI TAGLIO CARCASSE 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 10,00	(.022" x 3/4")	SP10
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato mm 12,10	(.022" x 3/4")	C12

INOX



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)

HAND SAW BLADES 9 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)



SALVADOR®

TORNADO®

DORBLADE 4 TPI - 3 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.
Està disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misura 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)
0,50 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

ISTRUCCIONES 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

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:

Reglément CE 1935 / 2004

Reglément CE 2023 / 2006 et la loi italienne qui suit:

D.M. 21/03/1973 et modifications suivantes

D.M. nr. 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

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 Á OS

ISTRUZIONI ANELLI SEGAOSSI

ISTRUCCIONES 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 cid:A16D9FDF-8151-46EF-8324-4BC9C7D9C017
- 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 installé 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 vérifier 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





Via Piroleri, 13
31030 Altivole TV - Italy
Tel. +39 0423 746104

info@lameitalia.it
www.lameitalia.it

Unità produttiva:
Via Corazzin, 23,
31033 Castelfranco Veneto TV - Italy
Tel. +39 0423 720383