



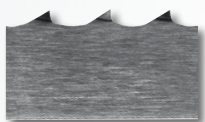
DÉCOUPE DE VIANDE

AVEC OS, SANS OS, FRAICHE OU CONGELÉE



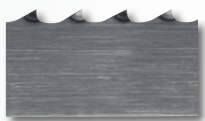
LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Lames de scie à ruban fabriquées avec des aciers de haute qualité pour garantir les meilleurs résultats de découpe de tout type de viandes et os. Différentes configurations disponibles pour chaque type de dent, pour répondre à tous les besoins.



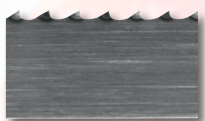
3 TPI

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Pour la découpe de **viande congelée et fraîche**, avec une découpe plus agressive et pour des grands volumes de production. Principalement utilisé pour des machines à vitesse linéaire supérieure à 20 m/s.
- Disponible en acier inoxydable pour une hygiène maximale.



4 TPI

- Taille de dent 6,35 mm (4 dents par pouce).
- Idéal pour la **découpe d'os**. Également conseillée pour la découpe de viande congelée, viande fraîche. Permet d'obtenir une meilleure apparence de coupe. Principalement utilisé pour des machines à vitesse linéaire inférieure à 20 m/s.
- Disponible en acier inoxydable pour une hygiène maximale.



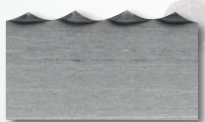
6 TPI

- Taille de dent 4,20 mm (6 dents par pouce).
- Pour la découpe de **viandes fraîches avec petits os**. La taille de dent réduit les fractures des os et améliore l'apparence de la coupe.



CTooth

- Taille de dent 10 mm.
- Profil de dent conçu avec une dent intermédiaire de taille inférieure afin d'éviter l'accumulation de résidus dans la zone de coupe de la dent principale, améliorant le rendement de la scie.
- Pour la découpe de **viande congelée et fraîche**. Améliore l'apparence de la coupe.



Halfmoon

- Taille de dent 7 mm.
- Pour la découpe **de viande fraîche sans os ou avec des petits os**. Spécialement conseillée pour la découpe d'agneau. Idéal pour obtenir des coupes nettes et de la meilleure apparence.

DIMENSIONS DISPONIBLES	3TPI	4TPI	6TPI	CTooth	Halfmoon
12,5 x 0,50					
16 x 0,36					
16 x 0,40					
16 x 0,45					
16 x 0,50					
16 x 0,56					
16 x 0,60					
16 x 0,63					
19 x 0,50					
19 x 0,56					
19 x 0,63					
20 x 0,50					
20 x 0,60					



Nous fabriquons ou modifions la conception des lames selon vos besoins, pour obtenir un rendement élevé pour chaque cas particulier.

Pour plus d'informations et/ou pour passer commande, n'hésitez pas à nous contacter par:

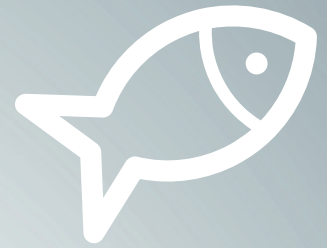
info@mesisaws.com
☎ +34 976 57 23 24
📠 +34 976 57 27 63





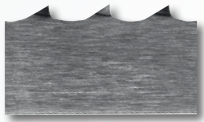
DÉCOUPE DE POISSON

FRAIS ET CONGELÉ



LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Lames de scie à ruban fabriquées à partir d'aciers de haute qualité pour garantir les meilleurs résultats de coupe pour type de poissons frais, congelés et surgelés à -40/-60°C. Différentes configurations disponibles pour chaque type de dent, pour répondre à tous les besoins.



3 TPI

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Pour la coupe de **poisson congelé en général**.



3 TPI U

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Spécialement conçu pour la découpe du poisson surgelé à une température de -40/-60°C.



3 TPI Bright

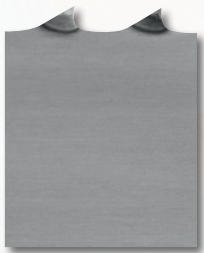
- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Dent trempée avec finition brillante, le meilleur choix pour **découper le poisson en minimisant les risques d'apparition de tâches**.



3 TPI Inoxydable

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Acier inoxydable pour une hygiène maximale.

DÉCOUPE DE GRANDS POISSONS



2 TPI

- Taille de dent 12,7 mm (2 dents par pouce).
- Dimensions et configurations spécifiques pour la découpe de grands poissons congelés, thonidés, espadon, poisson-empereur, marlin, etc.



3 TPI

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Dimensions et configurations spécifiques pour la découpe de grands poissons congelés, thonidés, espadon, poisson-empereur, marlin, etc.

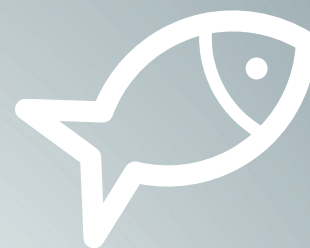
DIMENSIONS DISPONIBLES	2 TPI	3 TPI	3 TPI U	3 TPI Bright	3 TPI Inox
12,5 x 0,50					
16 x 0,36					
16 x 0,40					
16 x 0,50					
16 x 0,56					
16 x 0,60					
16 x 0,63					
19 x 0,50					
19 x 0,56					
19 x 0,63					
20 x 0,50					
20 x 0,60					
25 x 0,50					
25 x 0,60					
25 x 0,80					
35 x 0,80					



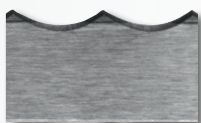


DÉCOUPE DE POISSON

FRAIS ET CONGELÉ

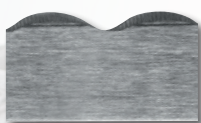


LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Concav

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Dimensions et configurations spécifiques pour la découpe de grands poissons congelés, thonidés, espadon, poisson-empeur, marlin, etc.



Convex

- Taille de dent 15 mm
- Profil ondulé et biseauté.
- Lame de scie à ruban avec tranchant et biseau des deux côtés.
- Pour la découpe et le filetage de poisson frais. Découpe nette et sans résidus.



DB

- Ruban de lame avec tranchant droit et biseau des deux côtés.
- Pour la découpe de produits divers.
- Disponible en acier inoxydable pour une hygiène maximale.

DIMENSIONS DISPONIBLES	Concavo	Convexo	DB
12,5 x 0,50			
16 x 0,36			
16 x 0,40			
16 x 0,50			
16 x 0,56			
16 x 0,60			
16 x 0,63			
19 x 0,50			
19 x 0,56			
19 x 0,63			
20 x 0,50			
20 x 0,60			
25 x 0,50			
25 x 0,60			
25 x 0,80			
35 x 0,80			



Nous fabriquons ou modifions la conception des lames selon vos besoins, pour obtenir un rendement élevé pour chaque cas particulier.

Pour plus d'informations et/ou pour passer commande, n'hésitez pas à nous contacter par:

info@mesisaws.com

+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63



DÉCOUPE DU PAIN ET VIENNOISERIES

LAMES POUR COUPER EN TRANCHES



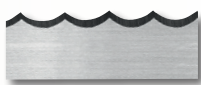
LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Lames de scie à ruban fabriquées à partir d'aciers de haute qualité pour garantir les meilleurs résultats de coupe en tranches pour tout type de pains ou viennoiseries. Coupes nettes, sans cassures ni écrasement du produit, et pertes minimales. Les lames sont coupées et soudées avec des tolérances de longueur très strictes, pour atteindre une précision maximale dans les longueurs finales et ainsi pouvoir obtenir une tension uniforme dans le set de coupe. En évitant les différences de tensions entre les lames, on obtient une coupe uniforme et droite.



CV

- Taille de dent 12,5 mm
- Dent la plus courante pour la découpe de produits de boulangerie.
- Idéal pour la découpe de pains complets de blé et seigle et aux graines.
- Coupes délicates avec une bonne pénétration dans la croûte.



CV 6

- Taille de dent 6mm
- Présente une dent de taille plus réduite. Meilleur choix pour la coupe en tranches de produits moelleux comme les petits pains, les madeleines, etc.
- Idéal également pour la découpe de produits en général par des petites machines à vitesse linéaire plus lente.



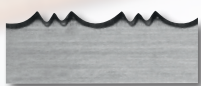
CV DB

- Taille de dent 12,5 mm
- Même dent que pour le modèle CV mais avec un biseau secondaire des deux côtés.
- Permet une découpe plus délicate, une meilleure finition et une texture de coupe plus fine.



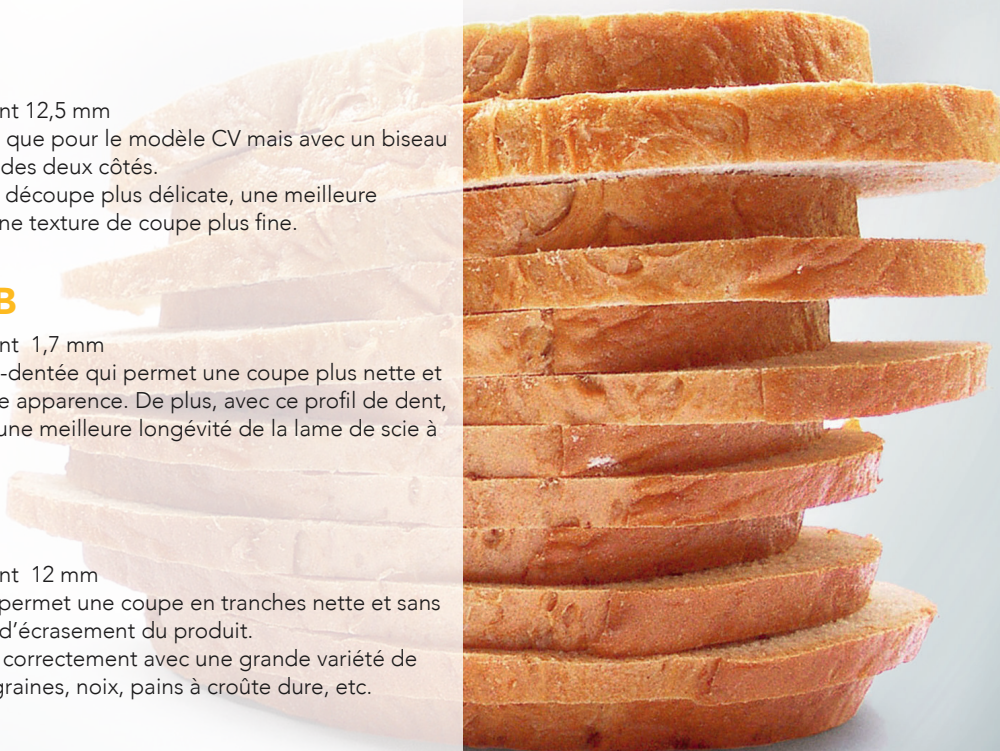
V15 DB

- Taille de dent 1,7 mm
- Lame micro-dentée qui permet une coupe plus nette et de meilleure apparence. De plus, avec ce profil de dent, on obtient une meilleure longévité de la lame de scie à ruban.



CV W

- Taille de dent 12 mm
- Cette dent permet une coupe en tranches nette et sans problèmes d'écrasement du produit.
- Fonctionne correctement avec une grande variété de pains, aux graines, noix, pains à croûte dure, etc.





DÉCOUPE DU PAIN ET VIENNOISERIES

LAMES DE SCIE VA-ET-VIENT POUR LA DÉCOUPE DU PAIN



LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- Lames pour machines à va-et-vient, fabriquées en acier avec une forte teneur en carbone pour une plus grande longévité. Découpes délicates et pertes minimales.
- Disponible avec revêtement en téflon noir et rouge antibactérien, procurant une meilleure hygiène en empêchant que le produit n'adhère à la lame.
- Disponibles avec différents diamètres de trous, rivets ou boulons.
- Compatibles avec la majorité des machines du marché, standard et non standard.



Nous fabriquons ou modifions la conception des lames selon vos besoins, pour obtenir un rendement élevé pour chaque cas particulier.

Pour plus d'informations et/ou pour passer commande, n'hésitez pas à nous contacter par:

info@mesisaws.com

+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63





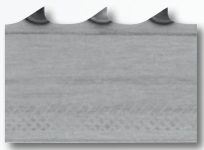
DÉCOUPE DES CARCASSES



LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Lames de scie à ruban fabriquées pour la découpe de tout type de carcasses, fabriquées à partir d'aciers de haute qualité et d'alliages spéciaux, pour garantir les meilleurs rendements de découpe de carcasses d'animaux. Configurations de dents spécifiques pour obtenir des coupes droites et rapides.

DIMENSIONS DISPONIBLES	3TPI Splitting	3TPI Splitting PLUS	Ctooth Splitting	Ctooth Splitting PLUS	4TPI
19 x 0,56					



3TPI Splitting

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Pour la découpe de carcasses en général et **spécialement pour les bovins.**



3TPI Splitting PLUS

- Taille de dent 8,46 mm (3 dents par pouce).
- Lame de scie à ruban fabriquée à partir d'un acier spécifique hautement résistant, pour supporter les tensions importantes et la tâche difficile de découpe de carcasses. Offre un rendement plus élevé que la version standard, et est donc particulièrement conseillée pour les **bovins et les truies** et en général pour **les animaux avec des os de haute densité.**



Ctooth Splitting

- Taille de dent 10 mm.
- Profil de dent conçu avec une dent intermédiaire de taille inférieure afin d'éviter l'accumulation de résidus dans la zone de coupe de la dent principale, améliorant le rendement de la scie.
- Pour la découpe de carcasses de bovins. Découpe plus délicate et silencieuse.



Ctooth Splitting PLUS

- Taille de dent 10 mm.
- Profil de dent conçu avec une dent intermédiaire de taille inférieure afin d'éviter l'accumulation de résidus dans la zone de coupe de la dent principale, améliorant le rendement de la scie.
- Lame de scie à ruban fabriquée à partir d'un acier spécifique hautement résistant, pour supporter les tensions importantes et la tâche difficile de **découpe de carcasses.** Offre un rendement plus élevé que la version standard, et est donc particulièrement conseillée en général pour **animaux avec des os de haute densité.**



4TPI Splitting

- Taille de dent 6,35 mm (4 dents par pouce).
- Pour la **découpe de carcasses** en général et **spécialement pour le porc.**



Nous fabriquons ou modifions la conception des lames selon vos besoins, pour obtenir un rendement élevé pour chaque cas particulier.

Pour plus d'informations et/ou pour passer commande, n'hésitez pas à nous contacter par:

info@mesisaws.com

+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63



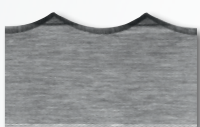


RUBANS DE LAME ET LAMES DENTÉES



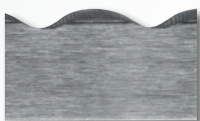
LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Rubans de lame et lames dentées, fabriquées à partir d'aciers de haute qualité, spécifiques pour chaque utilisation afin de garantir les meilleurs rendements. Différentes configurations disponibles pour répondre à tous les besoins.



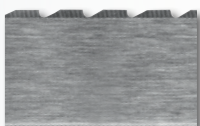
Concav

- Taille de dent 12,5 mm
- Profil ondulé et biseauté.
- Idéal pour la découpe et le tranchage de produits divers : pain, fromage, poisson, charcuteries, légumes, etc.
- Coupes nettes et sans résidus.



Convex

- Taille de dent 15 mm
- Profil ondulé et biseauté.
- Idéal pour la découpe et le tranchage de produits divers : pain, fromage, poisson, charcuteries, légumes, etc.
- Coupes nettes et sans résidus.



3+3 DB

- Taille de dent 6 mm
- Dent avec tranchant droit et biseau des deux côtés.
- Pour la découpe de produits moelleux et frais ainsi que la découpe des volailles.



DB

- Ruban de lame avec tranchant droit et biseau des deux côtés.
- Pour la découpe de produits divers.

DIMENSIONS DISPONIBLES	Concavo	Convexo	3+3 DB	DB
12,5 x 0,50				
16 x 0,50				
20 x 0,50				
20 x 0,60				





RUBANS DE LAME ET LAMES DENTÉES

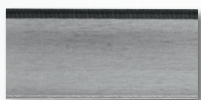


LAMES DE SCIÉS
A RUBAN ET DE LAMES POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



VTooth DB+1

- Ruban de lame micro-dentée et muni de biseau des deux côtés.
- Conçu spécifiquement pour le tranchage par machines et lignes de tranchage automatiques de produits divers comme : fromages, charcuterie, bacon, fruits, légumes, etc.
- Également utilisée pour le tranchage de produits sur les lignes automatiques de pizzas.
- Coupes nettes et sans résidus.



DB+1

- Ruban de lame avec muni de biseau des deux côtés.
- Conçu spécifiquement pour le tranchage par machines et lignes de tranchage automatiques de produits divers comme : fromages, charcuterie, bacon, fruits, légumes, etc.
- Également utilisée pour le tranchage de produits sur les lignes automatiques de pizzas.
- Coupes nettes et sans résidus.

DIMENSIONS DISPONIBLES	Vtooth DB+1	DB+1
12,5 x 0,50		
16 x 0,50		
20 x 0,50		
20 x 0,60		



Nous fabriquons ou modifions la conception des lames selon vos besoins, pour obtenir un rendement élevé pour chaque cas particulier.

Pour plus d'informations et/ou pour passer commande, n'hésitez pas à nous contacter par :

info@mesisaws.com

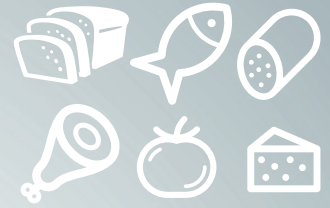
+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63



LAMES ET SCIES

LAMES DE FILETAGE ET DE DÉCOUPE



LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Lames et lames dentées pour le traitement et la découpe, fabriquées avec des aciers inoxydables de haute qualité, spécifiques pour chaque utilisation, afin de garantir les meilleurs rendements.

Skinner/Derinder Blades

- Lames skinner fabriquées en acier suédois inoxydable et trempées pour obtenir une plus grande dureté.
- Disponibles en 20 x 1,0 ; 22 x 0,7 ; 22 x 1,0 et 25 x 0,7, avec découpe droite ou inclinée pour la majorité des machines du marché.
- Possibilité de fabrication avec différents angles d'affûtage, sur demande du client.
- Emballage blister de 5 unités et longueur imprimée sur la lame.



Lames de filetage et de découpe

- Lames de filetage et de découpe fabriquées en acier suédois inoxydable et trempées pour optimiser la dureté et le rendement de coupe. Compatibles avec les machines :
- Disponibles en 10 x 0,5 ; 12 x 0,5 ; 16 x 0,5 avec rivets ou trous pour une fixation parfaite.
- Trois modèles disponibles pour obtenir les meilleurs résultats pour tout type de produit :
 - Tranchant droit.
 - Avec dent P5.
 - Avec dent Concave de 7 mm ou de 12 mm.

DIMENSIONS DISPONIBLES	Filo recto	Diente P5	Concavo 7	Concavo 12
10 x 0,50				
12 x 0,50				
16 x 0,50				





LAMES ET SCIES

LAMES DE FILETAGE ET DE DÉCOUPE



LAMES DE SCIES
À RUBAN ET DE LAMES
POUR
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Lame de découpe en dés

- Lames de filetage et de découpe fabriquées en acier suédois inoxydable et trempées pour optimiser la dureté et le rendement de coupe
- Disponibles avec tranchant droit, ondulé ou denté.
- Pour le traitement de viande et légumes.



10 TPI (Scie Monture Inox + Lames de Scie)

- Scie monture pour découpe manuelle. Fabriqués en acier inoxydable, avec tendeur métallique de haute résistance, qui permet un changement rapide et facile des lames et une tension correcte de la lame.
- Scie monture disponibles dans trois tailles : 445, 508 et 635 mm.
- Lames de scie disponibles en largeur de 11 et 16 mm. Lames de scie disponibles également en acier inoxydable pour une meilleure hygiène.



Nous fabriquons ou modifions la conception des lames selon vos besoins, pour obtenir un rendement élevé pour chaque cas particulier. Pour plus d'informations et/ou pour passer commande, n'hésitez pas à nous contacter par : info@mesisaws.com

+34 976 57 23 24

+34 976 57 27 63