

Plaques et couteaux

Knife and blades



Plaques et couteaux

L'alliance d'un processus de fabrication rigoureux, performant et d'un acier inoxydable sélectionné.

La qualité de coupe obtenue grâce à nos plaques et couteaux permet d'optimiser le rendement du hachoir à viande.

Système UNGER :

Le couteau double coupe à trou oblong, compatible Lico, est équipé de lames rapportées interchangeables fixées par vis, supprimant ainsi tout affûtage.

L'avant coupleur (ou plaque couteau) et la plaque de sortie ont une encoche carrée.

Système ENTERPRISE :

Le couteau simple coupe à trou carré est auto-affûtant et la plaque a une encoche demi ronde.

Plates and Knives

The combination of a strict processus of fabrication and selected stainless steel, allows us to propose an exceptional performant product.

The quality of the slicing obtained with our plates and knives allows an optimal performance (of this mincers).

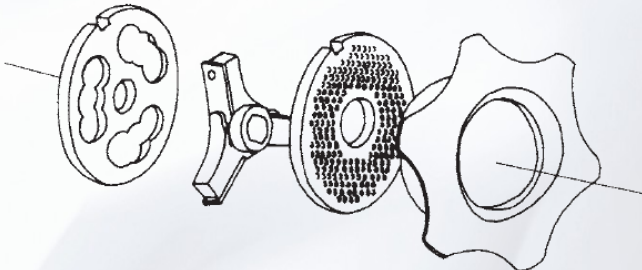
UNGER SYSTEM :

The double cutting system (with ablong holes) compatible with the lico system is equipped with interchangeable blades fixed with screws. This system doesn't require any sharpening and ensures perfectly uniform cutting.

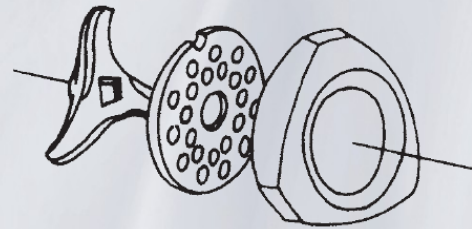
The kidney hole plates (pre-cutting plate) and outside plates are designed with a square notch.

ENTERPRISE SYSTEM :

The single cutting system (with a square hole) is self-sharpening and the plate is designed with its half-circle notch.



Montage en double coupe (UNGER) / Double cutting system (UNGER)



Montage en simple coupe (ENTERPRISE) / single cutting system (ENTERPRISE)

