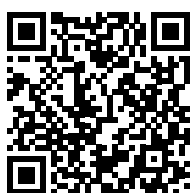


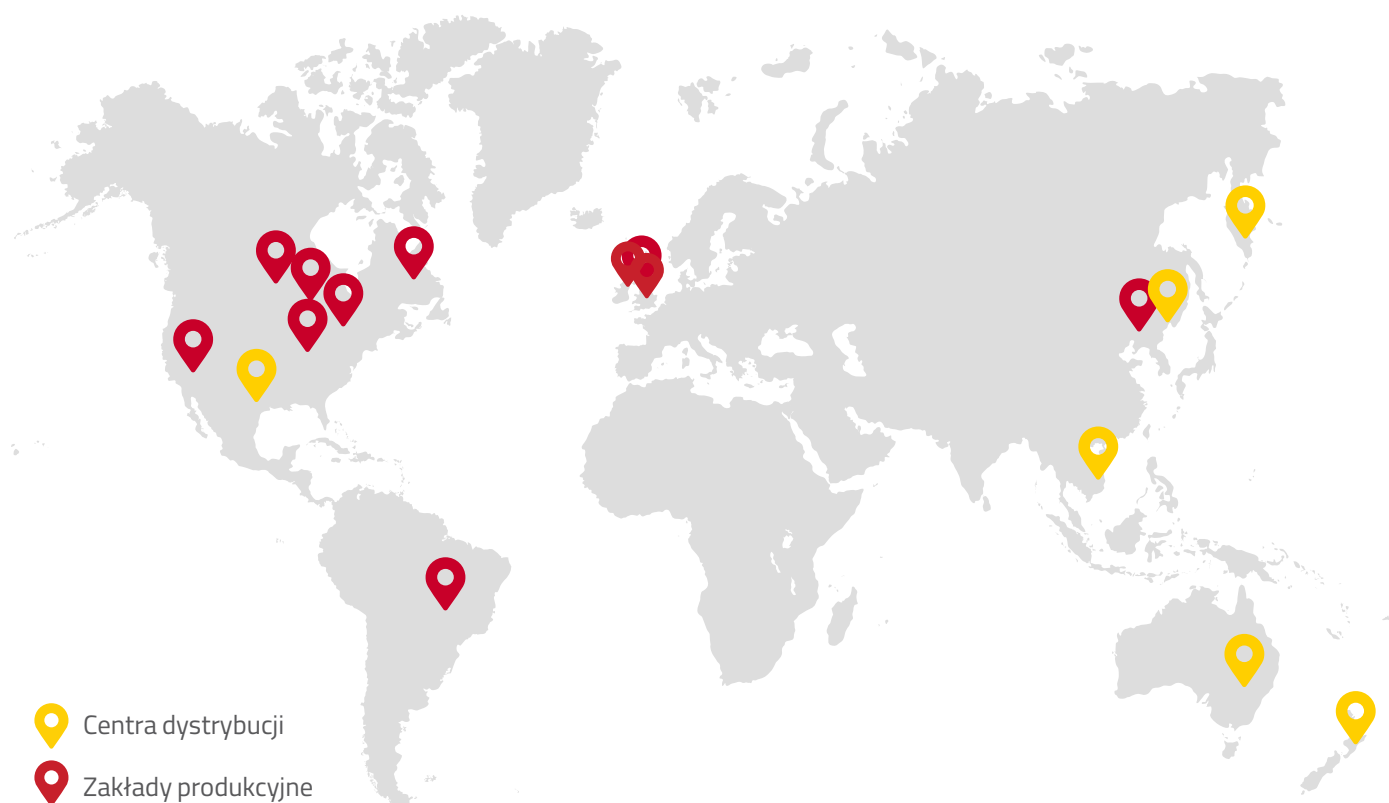
Starrett®

OD 1880 r.

KATALOG 60FP

ROZWIĄZANIA DO CIĘCIA W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM





SPIIS TREŚCI

HIGIENA I STANDARDY	3
PIŁY TAŚMOWE	4
PIŁY W PĘTLACH	8
NOŻE TAŚMOWE	11
OSTRZA DO SKÓROWANIA	12
NOŻE PROFESJONALNE I ZESTAWY	15
PRZECINARKI TAŚMOWE DO MIĘSA	21
STARRNET – PORTAL DO ZAMAWIANIA ONLINE	22

IDENTYFIKOWALNOŚĆ FIRMY STARRETT®

Produkty Starrett® oferują dodatkowe korzyści, w tym gwarantowane określenie pochodzenia produktu jego identyfikacyjność. Dzięki laserowemu nanoszeniu unikalnego numeru identyfikacyjnego na każdy produkt, firma Starrett® zapewnia, że można łatwo sprawdzić, iż produkty te pochodzą z jej fabryk.

ZATWIERDZONE przez NSF

Stal używana w serii profesjonalnych noży Starrett posiada certyfikację NSF w zakresie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, to znaczy certyfikat NSF/ANSI na poziomie 2. Certyfikat ten gwarantuje, że noże są bezpieczne do użytku w zakładach przetwórstwa spożywczego i innych branżach związanych z żywnością. Oznacza to również, że noże są produkowane z materiałów spełniających surowe normy bezpieczeństwa dla żywności. NSF to międzynarodowa organizacja uznawana za jedną z najbardziej renomowanych w zakresie opracowywania szczegółowych norm dotyczących zdrowia publicznego i ochrony środowiska. Oprócz kierunkowej edukacji i usług zapewnianych swoim członkom, instytucja certyfikuje, zatwierdza i kontroluje produkty przeznaczone dla przemysłu spożywczego.

Kluczowe wymagania niezbędne do uzyskania certyfikatu NSF:

- Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej zgodnie z normą DIN 1.4 1 16
- Stosowanie nietoksycznych polimerów pierwotnych
- Ciągła, gładka powierzchnia ostrza, bez szczelin, co zapobiega powstawaniu osadów

ZATWIERDZONE PRZEZ USDA

Piły taśmowe Starrett MeatKutter Premium (MKP), MeatKutter Frozen (MKF), MeatKutter Stainless (MKS), Band Knife (BK), Band Knife Stainless (BKS) i CarcassKutter (CK) posiadają certyfikację Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA). Certyfikat NSF/ANSI/3-A oznacza, że brzeszczoty te spełniają wymagania higieniczne w zakresie konstrukcji urządzeń do przetwórstwa mięsa i drobiu oraz narzędzi ręcznych stosowanych w przetwórstwie mięsa i drobiu. Certyfikat USDA dodatkowo wzmacnia pozycję firmy w ramach globalnej oferty pił i ostrzy używanych w przetwórstwie spożywczym.

OLEJE STOSOWANE W NASZEJ PRODUKCJI

Firma Starrett bardzo poważnie traktuje bezpieczeństwo swoich produktów i procesów produkcyjnych. Rozumiemy, że klienci ufają, iż piły taśmowe są nie tylko niezawodne i wydajne, ale także bezpieczne w użyciu. Dlatego zapewniamy, że wszystkie oleje, których używamy w naszych procesach produkcji pił taśmowych, są starannie dobierane i testowane pod kątem bezpieczeństwa. Oleje, których używamy, są oparte na minerałach i zostały wybrane ze względu na ich doskonałe właściwości smarne, które pomagają zmniejszyć ciepło i tarcie powstające podczas procesu cięcia. Oleje te są również wolne od szkodliwych zanieczyszczeń, dzięki czemu nasze produkty pozostają czyste i wolne od osadów, które mogłyby zagrozić ich wydajności lub bezpieczeństwu.

ZDEZYNFEKOWANE UCHWYTY

Ochrona antybakteryjna Sanitised® działa jak super inhibitor bakterii, a jej skuteczność wynosi 99,99%. Nasze uchwyty zapewniają również wysoką odporność na uderzenia, promieniowanie ultrafioletowe, zasady i słabe kwasy oraz agresywne detergenty. Ma to kluczowe znaczenie podczas postępowania z żywnością, ponieważ zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego i pomaga utrzymać higieniczne środowisko.

Materiał, z którego wykonane są nasze uchwyty, został specjalnie zaprojektowany, aby przeciwdziałać rozwojowi bakterii, ułatwiając skuteczne czyszczenie i dezynfekcję noży i stali. Oznacza to, że nasze noże są zawsze bezpieczne i gotowe do użycia, nawet w najbardziej wymagających środowiskach przetwarzania żywności i przy pracy w temperaturach do 40–60°C.

SANITIZED AG jest wiodącym światowym producentem antybakteryjnych środków higienicznych i ochrony materiałów dla tekstyliów i polimerów. Więcej informacji na temat SANITIZED AG można znaleźć na stronie www.sanitized.com



PIŁY TAŚMOWE

MEATKUTTER™ PREMIUM MKP

Są to nasze piły premium do cięcia mięsa. Wyposażone w precyzyjnie szlifowane, hartowane zęby, zapewniają szybsze i precyzyjniejsze cięcie przy jednoczesnej minimalizacji odpadów. Brzeszczoty te zwiększają wydajność i zapewniają wszechstronność zastosowania.

Starrett® Meatkutter™ Premium 5/8" x 018" X6 16 x 0,46mm OP21221504

CHARAKTERYSTYKA

- Stal wysokowęglowa polerowana
- Precyzyjnie szlifowane, hartowane zęby
- Grawerowana identyfikacja laserowa

ZALETY

- Bardzo wytrzymałe piły z mocniejszymi zębami
- Szybkie, gładkie i czyste cięcia
- Gwarancja pochodzenia i identyfikalności

ZASTOSOWANIA

- Doskonałe do użytku ogólnego, do świeżego lub mrożonego mięsa
- Nadają się do krojenia mięsa z kością lub bez kości
- Idealne do sklepów mięsnych, chłodni i supermarketów

Szerokość x Grubość		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Metry – Wielokrotności	Typ zwoju – Wielokrotność	Stan magazynowy	Minimalna wielkość zamówienia
mm	cale							
13 x 0,55	1/2 x 0,022	3	AH2000	MKP13X3/P	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		4	AH2010	MKP13X4/P	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		6	AH2020	MKP13X6/SK	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
16 x 0,35	5/8 x 0,014	3	-	MKP16X3/P-3-SPJ	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	5000*
16 x 0,46	5/8 x 0,018	4	AH2050	MKP16X4/P-4	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		6	-	MKP16X6/SK-4	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
16 x 0,50	5/8 x 0,020	3	-	MKP16X3/P-5-SPJ	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	5000*
		4	-	MKP16X4/P-5-SPJ	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	5000*
16 x 0,55	5/8 x 0,022	3	AH2066	MKP16X3/P-6	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		4	AH2071	MKP16X4/P-6	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		6	-	MKP16X6/SK-6	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
16 x 0,63	5/8 x 0,025	3	-	MKP16X3/P-7	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		4	-	MKP16X4/P-7	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
19 x 0,55	3/4 x 0,022	3	AH2075	MKP19X3/P	130	W przybliżeniu	Na zamówienie	130
		4	AH2085	MKP19X4/P	130	W przybliżeniu	Dostępne w magazynie	-

SK = z naprzemiennymi zębami | P = z dodatnim kątem | *Specjalna grubość

PIŁY ZE STALI NIERDZEWNEJ MKI

W przypadku zastosowań i branż, w których wymagana jest dodatkowa czystość i higiena, wszystkie nasze piły taśmowe ze stali nierdzewnej oferują wysoką jakość, a także wysoką odporność na rdzę dla zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa.

Starrett® Meatkutter™ Stainless Steel 5/8" x 018" X6 16 x 0,46mm OP21221688

CHARAKTERYSTYKA

- Stal nierdzewna AISI 420
- Precyzyjnie szlifowane zęby
- Ostrza z wygrawerowanymi laserem informacjami o pochodzeniu i możliwości identyfikowania produktu

ZALETY

- Wysoka odporność na rdzę pozwalająca utrzymać piły w stanie idealnym
- Szybkie, gładkie i czyste cięcia
- Gwarancja pochodzenia i identyfikalności

ZASTOSOWANIA

- Świeże lub mrożone mięso z kością lub bez kości
- Nadają się do sklepów mięsnych, chłodni i supermarketów
- Idealne dla branży medycznej i naukowej

Szerokość x Grubość		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Metry – Wielokrotności	Typ zwoju – Wielokrotność	Stan magazynowy	Minimalna wielkość zamówienia
mm	cale							
16 x 0,46	5/8 x 0,018	4	AI8653	MKI16X4/P	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		6	AI8655	MKI16X6/SK	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140

SK = z naprzemiennymi zębami | P = z dodatnim kątem

CARCASSKUTTER™

PREMIUM CKP

Mocne i elastyczne piły taśmowe. Z łatwością i precyzją poradzą sobie z najtrudniejszymi zadaniami związanymi z cięciem mięsa.

Starrett® Carcasskutter™ 3/4" x 0.022" X3 DP21122554
Premium 19 x 0.55mm

CHARAKTERYSTYKA

- Polerowana stal wysokowęglowa
- Precyzyjnie szlifowane, hartowane i wyżarzane zęby. Elastyczny grzbiet
- 3 lub 4 zęby na cal i idealna równowaga między szerokością a grubością
- Ostrza z wygrawerowanymi laserem informacjami o pochodzeniu i możliwości identyfikowania

ZALETY

- Bardzo wytrzymałe piły z mocniejszymi zębami
- Optymalna elastyczność piły dla zapewnienia dłuższej pracy
- Szybkie, agresywne, proste cięcia
- Gwarancja pochodzenia i identyfikacji

ZASTOSOWANIA

- Podział tusz bydła, jagniąt i świń.
- Idealne dla ubojni

Szerokość x Grubość		TPI	Nr poz.	Kod zamówienia	Metry – Wielokrotności	Typ zwoju – Wielokrotność	Stan magazynowy	Minimalna wielkość zamówienia
mm	cale							
19 x 0,55	3/4 x 0,022	3	AI8800	CKP19X3/P	130	W przybliżeniu	Na zamówienie	130
		4	AI8810	CKP19X4/P	130	W przybliżeniu	Na zamówienie	130

P = Pozytywny



MEATKUTTER™

FROZEN MKF DO PRODUKTÓW MROŻONYCH

Nasze piły taśmowe zostały specjalnie zaprojektowane, aby zmaksymalizować wydajność, oferując szybkie, gładkie i czyste cięcia. Idealne do cięcia mrożonych ryb, bloków rybnych i mięsa. Do urządzeń jedno- lub wielotaśmowych.



CHARAKTERYSTYKA	ZALETY	ZASTOSOWANIA
- Stal wysokowęglowa polerowana. - Precyzyjnie szlifowane, hartowane zęby. Specjalne mniejsze rozwiedzenie zęba - Zgrzewanie w bardzo niskich tolerancjach długości dla przecinarek wielotaśmowych - Grawerowana identyfikacja laserowa	- Bardzo wytrzymałe piły z mocniejszymi zębami - Szybkie i precyzyjne cięcia. Większa żywotność i większa wydajność - Możliwość dużego naciągu, aby uzyskać idealnie pocięte mrożone kawałki ryb - Gwarancja pochodzenia i identyfikalności	- Mrożone ryby i bloki rybne - Piły do cięcia bloków rybnych - Mięso mrożone do -20°C - Idealne dla firm przetwórstwa rybnego, chłodni i supermarketów

Szerokość x Grubość		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Metry – Wielokrotności	Typ zwoju – Wielokrotność	Stan magazynowy	MOQ (m) na zamówienie
mm	cale							
16 x 0,35	5/8 x 0,014	3	AH2042	MKF16X3/P-3	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		3	-	MKF16X3/P-5	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
16 x 0,50	5/8 x 0,020	4	AH2062	MKF16X4/P-5	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
		6	-	MKF16X6/SK-5	140	W przybliżeniu	Na zamówienie	140
19 x 0,55	3/4 x 0,022	3	-	MKF19X3/P	130	W przybliżeniu	Na zamówienie	130
27 x 0,60	1 x 0,023	3	-	MKF27X3/P	90	W przybliżeniu	Na zamówienie	90
35 x 0,80	1,1/4 x 0,032	2	-	MKF35X2/P	80	W przybliżeniu	Na zamówienie	80
50 x 0,90	2 x 0,035	1,3	-	MKF50X1.3/P	80	W przybliżeniu	Na zamówienie	80

P = Pozytywny

PIŁY BIMETALICZNE DO PRODUKTÓW MROŻONYCH MKB

Te piły taśmowe zapewniają doskonałą wydajność w zastosowaniach do produktów mrożonych, nawet w temperaturach do -76°F (-60°C). Umożliwiają szybkie cięcie przy jednoczesnej minimalizacji odpadów, przewyższając wydajność pił konwencjonalnych.



CHARAKTERYSTYKA	ZALETY	ZASTOSOWANIA
- Piły bimetaliczne ze stali szybko tnącej do pił taśmowych - Hartowane zęby i grzbiet - Wyjątkowy dodatni kąt natarcia - Specjalne rozwiedzenie zębów	- Większa trwałość w porównaniu z konwencjonalnymi piłami - Szybkie, czyste cięcia - Mniej odpadów żywnościowych - Łatwe cięcie	- Ryby mrożone do temperatury -76°F (-60°C) - Duże ryby - Nadają się pakietów miesnych

Szerokość x Grubość		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Metry – Wielokrotności	Typ zwoju – Wielokrotność	Stan magazynowy	MOQ (m) na zamówienie
mm	cale							
34 x 0,90	1,1/4 x 0,035	2	-	MKB34X2/P	80	W przybliżeniu	Na zamówienie	80

DOSTĘPNE RÓWNIEŻ W PĘTLACH ZGRZANYCH

Poniższe tabele przedstawiają naszą linię produkowaną na magazyn (MTS) na teren Wielkiej Brytanii i Europy, jednak możemy wykonać dowolny wymagany rozmiar. Skontaktuj się z nami, aby uzyskać więcej informacji.



Brzeczoty pakowane pojedynczo – wiązki po 5 sztuk

Możemy wykonać dowolny wymagany rozmiar.
Skontaktuj się z nami, aby dowiedzieć się więcej.

MEATKUTTER PIŁY DO PRODUKTÓW MROŻONYCH MKF

Długość mm	Szerokość x Grubość mm cale		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Jednostka – Wielokrotność	Stan magazynowy	Minimalna wielkość zamówienia	Pakowanie*
3116	16 x 0,35	5/8 x 0,014	3	RP1103116	MKF16X3/P-3-3,116SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3124			3	RP1103124	MKF16X3/P-3-3,124SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3150			3	RP1203150	MKF16X3/P-3-3,150SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3200			3	RP1103200	MKF16X3/P-3-3,20SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3200	16 x 0,50	5/8 x 0,020	3	RP1103200B	MKF16X3/P-3-3,20SPJ1	100	Dostępne w magazynie	-	Nieowinięty (pudełko kartonowe)
2430			3	RP1102430	MKF16X3/P-5-2,430SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3150			3	RP1103150	MKF16X3/P-5-3,150SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)

*Przestrzeganie procedur higienicznych: rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

CARCASSKUTTER PIŁY PREMIUM CKP

Długość mm	Szerokość x Grubość mm cale		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Jednostka – Wielokrotność	Stan magazynowy	Minimalna wartość zamówienia	Pakowanie*
4445	19 x 0,55	3/4 x 0,022	3	RQ1104445	CKP19X3/P-4,445SPJ	5	Na zamówienie	5	Owinięty (papier woskowany)
1187			4	RQ1701187	CKP19X4/P-1,187SPJ	5	Na zamówienie	5	Owinięty (papier woskowany)

*Przestrzeganie procedur higienicznych: rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

MEATKUTTER™ PREMIUM MKP

Długość mm	Szerokość x Grubość mm cale		TPI	Nr poz.	Kod produktu	Jednostka Wielokrotność	Stan magazynowy	Minimalna wartość za- mówienia	Pakowanie*
1740	13 x 0,55	1/2 x 0,022	4	R03201740	MKP13X4/P-1,740SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1753			4	R03201753	MKP13X4/P-1,753SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1829			4	R03201829	MKP13X4/P-1,829SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2578			4	R03202578	MKP13X4/P-2,578SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3124	16 x 0,35	5/8 x 0,014	3	R05503124	MKP16X3/P-3-3,124SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3200			3	R05503200	MKP16X3/P-3-3,200SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3200			3	R05503200B	MKP16X3/P-3-3,20SPJ1	100	Dostępne w magazynie	-	Nieowinięty (pudełko kartonowe)
3150			3	R05503150	MKP16X3/P-5-3,150SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1600	16 x 0,50	5/8 x 0,020	4	R05801600	MKP16X4/P-5-1,600SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1651			4	R05801651	MKP16X4/P-5-1,651SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1740			4	R05801740	MKP16X4/P-5-1,740SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1753			4	R05801753	MKP16X4/P-5-1,753SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1829			4	R05801829	MKP16X4/P-5-1,829SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1842			4	R05801842	MKP16X4/P-5-1,842SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1854			4	R05801854	MKP16X4/P-5-1,854SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1860			4	R05801860	MKP16X4/P-5-1,860SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
1981			4	R05801981	MKP16X4/P-5-1,981SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2020			4	R05802020	MKP16X4/P-5-2,020SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2040			4	R05802040	MKP16X4/P-5-2,040SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2083			4	R05802083	MKP16X4/P-5-2,083SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2120			4	R05802120	MKP16X4/P-5-2,120SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2280			4	R05802280	MKP16X4/P-5-2,280SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2311			4	R05802311	MKP16X4/P-5-2,311SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2337			4	R05802337	MKP16X4/P-5-2,337SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2413			4	R05802413	MKP16X4/P-5-2,413SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2460			4	R05802460	MKP16X4/P-5-2,460SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2470			4	R05802470	MKP16X4/P-5-2,470SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2489			4	R05802489	MKP16X4/P-5-2,489SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2500			4	R05802500	MKP16X4/P-5-2,500SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2520			4	R05802520	MKP16X4/P-5-2,520SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2845			4	R05802845	MKP16X4/P-5-2,845SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2896			4	R05802896	MKP16X4/P-5-2,896SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2910			4	R05802910	MKP16X4/P-5-2,910SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3150			4	R05803150	MKP16X4/P-5-3,150SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3200			4	R05803200	MKP16X4/P-5-3,200SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3370			4	R05803370	MKP16X4/P-5-3,370SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3500			4	R05803500	MKP16X4/P-5-3,500SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3700			4	R05803700	MKP16X4/P-5-3,700SPJ	5	Na zamówienie	100	Owinięty (papier woskowany)
4166			4	R05804166	MKP16X4/P-5-4,166SPJ	5	Na zamówienie	100	Owinięty (papier woskowany)
1824			4	R06301824	MKP16X4/P-6-1,824SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2337			4	R06302337	MKP16X4/P-6-2,337SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3200			4	R06303200	MKP16X4/P-6-3,200SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
3912			4	R06303912	MKP16X4/P-6-3,912SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
2910			4	R05902910	MKP16X4/P-6-2,910	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)
4394	19 x 0,55	3/4 x 0,022	4	R06004394	MKP19X4/P-4,394SPJ	5	Dostępne w magazynie	-	Owinięty (papier woskowany)

*Przestrzeganie procedur higienicznych: rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



DLACZEGO WARTO WYBRAĆ FIRMĘ STARRETT?



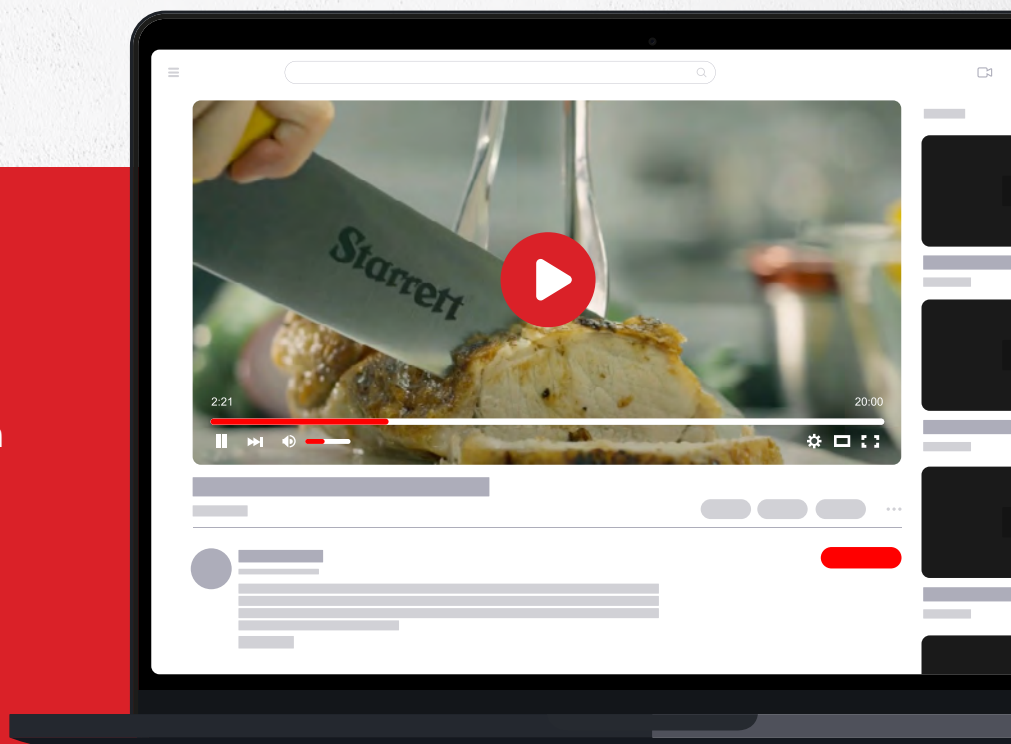
Niewiele firm może pochwalić się zaufaniem, które firma Starrett zbudowała współpracując przez ponad sto lat z klientami z wielu różnych sektorów przemysłu na całym świecie. Można oczekiwać poziomu obsługi klienta i wsparcia, które mogą zaoferować tylko firmy z historią taką, jak historia firmy Starrett i zapewnianą przez nią niezawodnością. Klienci wybierają produkty firmy Starrett, ponieważ jakość każdego wytwarzanego przez nas produktu jest gwarantowana i certyfikowana jako odpowiednia do danego zastosowania. W sektorach takich jak na przykład przemysł spożywczy jest to niezwykle ważne, ponieważ firmy muszą przestrzegać bardzo rygorystycznych przepisów dotyczących BHP.

^ CO Z WIODĄCĄ POZYCJĄ FIRMY STARRETT W AMERYCE POŁUDNIOWEJ...

Ameryka Południowa jest jednym z największych rynków produkcji mięsa na świecie, zapewniającym mięso najwyższej jakości. Starrett Brazylia to największy producent brzościotłów do cięcia żywności w Ameryce Południowej. Aby móc to osiągnąć na tak konkurencyjnym rynku, musimy dostarczać produkty o wyjątkowej jakości i usługi niezawodne w 100%. Łączymy wiedzę techniczną i jakość, które posiadamy w Brazylii, z naszą znajomością wymagań klientów z Wielkiej Brytanii i Europy. Dzięki temu powstają produkty oferujące idealną równowagę między jakością, wydajnością i ceną.

Z dumą oferujemy wspaniałą i ciągle rozszerzaną linię produktów dla przemysłu spożywczego w Wielkiej Brytanii i Europie. Wiele z naszych produktów oferuje pełną identyfikowalność poczynając od wstępnego etapu procesu produkcyjnego, zapewniając najwyższą jakość i bezpieczeństwo. Ponadto, wszystkie nasze produkty są certyfikowane jako odpowiednie do produkcji żywności.

Więcej informacji o naszych
produktach dla przemysłu
spożywczego na naszej
playliście YouTube



WYSOKOWĘGLOWE NOŻE TAŚMOWE



CHARAKTERYSTYKA	ZALETY	ZASTOSOWANIA
- Dostępne z prostymi, półokrągłymi, falowanymi lub o kształcie litery „V” krawędziami tnącymi oraz z jedno- lub dwustronnym szlifem - Wykonane ze stali wysokowęglowej i stali nierdzewnej - Niezwykle ostre ostrza	- Szybkie, gładkie i precyzyjne cięcia z doskonałym wykończeniem - Brak odpadów materiałowych	- Chleb - Gotowane mięso - Warzywa

Szerokość x Grubość		Krawędź i szlif	Nr poz.	Kod produktu	Metry – – Wielokrotność	Typ długości zwoju	Stan magazynowy	MOQ (m) na zamówienie
mm	cale							
6 x 0,50	1/4 x 0,020	Prosta krawędź, jednostronny szlif	-	FF6CRVS-5-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM465	FF6CRVD-5-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
10 x 0,55	3/8 x 0,022	Prosta krawędź, jednostronny szlif	AM475	FF10CRVS-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM477	FF10CRVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM480	FF10CSVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	-	FF10COVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
13 x 0,55	1/2 x 0,022	Prosta krawędź, jednostronny szlif	AM500	FF13CRVS-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM515	FF13CRVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Dostępne w magazynie	-
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM5235	FF13CSVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	AM520	FF13COVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Krawędź o kształcie litery „V”, dwustronny szlif – 10 TPI	AM521	FF13CVVD10-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Krawędź o kształcie litery „V”, dwustronny szlif – 14 TPI	AM522	FF13CVVD14-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
16 x 0,45	5/8 x 0,018	Prosta krawędź, dwustronny szlif	-	FF16CRVS-4-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM550	FF16CRVD-4-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM555	FF16CSVD-4-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif – stal nierdzewna	AM5552	FF16CSVD-4-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	-	FF16COVD-4-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
16 x 0,55	5/8 x 0,022	Prosta krawędź, jednostronny szlif	-	FF16CRVS-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM568	FF16CRVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM565	FF16CSVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	AM567	FF16COVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, jednostronny szlif	AM593	FF19CRVS-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
19 x 0,55	3/4 x 0,022	Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM592	FF19CRVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Dostępne w magazynie	-
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM590	FF19CSVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Dostępne w magazynie	-
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	AM587	FF19COVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Krawędź o kształcie litery „V”, dwustronny szlif – 10 TPI	AM595	FF19CVVD10-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Krawędź o kształcie litery „V”, dwustronny szlif – 14 TPI	AM600	FF19CVVD14-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, pojedynczy szlif	-	FF19CRVS-7-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
25 x 0,60	1 x 0,025	Prosta krawędź, pojedynczy szlif	AM615	FF19CRVD-7-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM620	FF19CSVD-7-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	AM618	FF19COVD-7-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, pojedynczy szlif	AM653	FF25CRVS-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM652	FF25CRVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Dostępne w magazynie	-
25 x 0,90	1 x 0,035	Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM650	FF25CSVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Dostępne w magazynie	-
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	AM635	FF25COVD-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Krawędź o kształcie litery „V”, dwustronny szlif – 14 TPI	-	FF25CVVD14-6-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, pojedynczy szlif	-	FF25CRVS-9-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AI8936	FF25CRVD-9	120	W przybliżeniu	Na zamówienie	120
38 x 1,10	1 1/2 x 0,045	Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM665	FF25CRVD-9-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Półokrągła krawędź, dwustronny szlif	AM667	FF25CSVD-9-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Falowana krawędź, dwustronny szlif	-	FF25COVD-9-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM785	FF38CRVD-1-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m
		Prosta krawędź, dwustronny szlif	AM785	FF38CRVD-1-30	zwoj 30 m	Wersja standardowa	Na zamówienie	cewka 10 x 30 m

NOWOŚĆ

OSTRZA DO SKÓROWANIA
STARRETT®

NOŻE DO SKÓROWANIA I ODBŁANIANIA

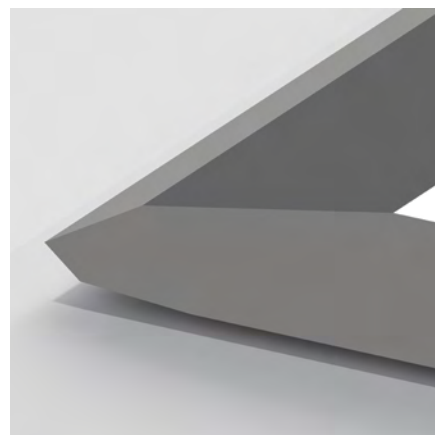
Przedstawiamy nową linię ostrzy do skórowania i odbłaniania. Nadają się one do usuwania błon z mięsa, skórowania ryb i wieprzowiny. Dostępne w 3 rodzajach fazowania: prawe, lewe i bez fazowania

LEPSZE WŁAŚCIWOŚCI
UŻYTKOWE

- Specjalny stop stali nierdzewnej, który dłużej zachowuje ostrość i zwiększa produktywność
- Laserowo grawerowane ostrze ułatwia sprawdzenie pochodzenia i identyfikowalność

DŁUŻSZA ŻYWOTNOŚĆ I
WYDAJNOŚĆ OSTRZA

- Specjalna obróbka cieplna
- Lepsze właściwości użytkowe

WYSOKA JAKOŚĆ
WYKOŃCZENIA

- Wysokiej jakości ostrzenie z minimalną chropowatością
- Optymalne wykończenie cięcia

PROFIL

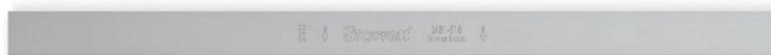
Trójkątny

3 kąty ułatwiające cięcie



Należy zeskanować kod QR,
aby dowiedzieć się więcej

Bez sfazowania



Faza lewa



Faza prawa



SZYBKIE, GŁADKIE I CZYSTE CIĘCIA. ŻADNYCH ODPADÓW!



Idealne do skórowania wieprzowiny i ryb.



Idealne do usuwania błon.

Pakowane
pojedynczo
(opakowanie może się różnić w
zależności od kraju)



PRZED



PO

OFERUJEMY RÓŻNE ROZMIARY OSTRZY, ABY DOSTOSOWAĆ JE DO SZEROKIEJ GAMY URZĄDZEŃ.

Poniższe tabele przedstawiają naszą linię produkowaną na magazyn (MTS) na teren Wielkiej Brytanii i Europy, jednak możemy wyprodukować dowolny wymagany rozmiar. Skontaktuj się z nami, aby uzyskać więcej informacji.

Szerokość x Grubość mm	Długość mm	Typ fazy	Kod produktu (pojedyncze ostrze)	Kod produktu: – Opakowanie 100 ostrzy	Stan magazynowy
20 x 1,00	231	z prawej strony	SKB1-0231/R	SKB1-0231/R-100	Dostępne w magazynie
	297	z lewej strony	SKB1-0297/L	SKB1-0297/L-100	Dostępne w magazynie
	297	Bez fazy	SKB1-0297/P	-	Dostępne w magazynie
	308	z prawej strony	SKB1-0308/R	SKB1-0308/R-100	Dostępne w magazynie
	330	z lewej strony	SKB1-0330/L	SKB1-0330/L-100	Dostępne w magazynie
	397	z lewej strony	SKB1-0397/L	SKB1-0397/L-100	Dostępne w magazynie
	397	Bez fazy	SKB1-0397/P	-	Dostępne w magazynie
	434	z prawej strony	SKB1-0434/R	SKB1-0434/R-100	Dostępne w magazynie
	434	z lewej strony	SKB1-0434/L	SKB1-0434/L-100	Dostępne w magazynie
	434	Bez fazy	SKB1-0434/P	SKB1-0434/P-100	Dostępne w magazynie
	445	Bez fazy	SKB1-0445/P	SKB1-0445/P-100	Dostępne w magazynie
	450	z lewej strony	SKB1-0450/L	SKB1-0450/L-100	Dostępne w magazynie
	450	Bez fazy	SKB1-0450/P	-	Dostępne w magazynie
	456	z lewej strony	-	SKB1-0456/L-100	Dostępne w magazynie
	456	Bez fazy	SKB1-0456/P	SKB1-0456/P-100	Dostępne w magazynie
	487	z prawej strony	SKB1-0487/R	SKB1-0487/R-100	Dostępne w magazynie
	497	z lewej strony	SKB1-0497/L	SKB1-0497/L-100	Dostępne w magazynie
	497	Bez fazy	SKB1-0497/P	-	Dostępne w magazynie
	499	z prawej strony	SKB1-0499/R	SKB1-0499/R-100	Dostępne w magazynie
	500	z lewej strony	SKB1-0500/L	SKB1-0500/L-100	Dostępne w magazynie
	500	Bez fazy	SKB1-0500/P	SKB1-0500/P-100	Dostępne w magazynie
	510	Bez fazy	SKB1-0510/P	SKB1-0510/P-100	Dostępne w magazynie
	515	Bez fazy	SKB1-0515/P	SKB1-0515/P-100	Dostępne w magazynie
	520	z prawej strony	SKB1-0520/R	SKB1-0520/R-100	Dostępne w magazynie
	520	z lewej strony	SKB1-0520/L	SKB1-0520/L-100	Dostępne w magazynie
	520	Bez fazy	SKB1-0520/P	-	Dostępne w magazynie
	533	z lewej strony	SKB1-0533/L	SKB1-0533/L-100	Dostępne w magazynie
	554	z prawej strony	SKB1-0554/R	-	Dostępne w magazynie
	554	z lewej strony	SKB1-0554/L	SKB1-0554/L-100	Dostępne w magazynie
	554	Bez fazy	SKB1-0554/P	SKB1-0554/P-100	Dostępne w magazynie
	560	z lewej strony	SKB1-0560/L	SKB1-0560/L-100	Dostępne w magazynie
	560	Bez fazy	-	SKB1-0560/P-100	Dostępne w magazynie
	593	z lewej strony	SKB1-0593/L	SKB1-0593/L-100	Dostępne w magazynie
	593	Bez fazy	SKB1-0593/P	-	Dostępne w magazynie
	595	z prawej strony	SKB1-0595/R	SKB1-0595/R-100	Dostępne w magazynie
	600	z lewej strony	SKB1-0600/L	SKB1-0600/L-100	Dostępne w magazynie
	600	Bez fazy	SKB1-0600/P	-	Dostępne w magazynie
	615	Bez fazy	SKB1-0615/P	SKB1-0615/P-100	Dostępne w magazynie
	699	z lewej strony	SKB1-0699/L	SKB1-0699/L-100	Dostępne w magazynie
	710	z lewej strony	SKB1-0710/L	SKB1-0710/L-100	Dostępne w magazynie
	720	z prawej strony	SKB1-0720/R	SKB1-0720/R-100	Dostępne w magazynie
	754	z lewej strony	SKB1-0754/L	SKB1-0754/L-100	Dostępne w magazynie
	768	z prawej strony	SKB1-0768/R	SKB1-0768/R-100	Dostępne w magazynie
	768	Bez fazy	-	SKB1-0768/P-100	Dostępne w magazynie
	795	z prawej strony	SKB1-0795/R	SKB1-0795/R-100	Dostępne w magazynie
	795	z lewej strony	SKB1-0795/L	SKB1-0795/L-100	Dostępne w magazynie
	800	z prawej strony	SKB1-0800/R	-	Dostępne w magazynie
	800	z lewej strony	SKB1-0800/L	SKB1-0800/L-100	Dostępne w magazynie
	1000	z lewej strony	SKB1-1000/L	SKB1-1000/L-100	Dostępne w magazynie

Szerokość x Grubość mm	Długość mm	Typ skosu	Kod produktu (Pojedyncze ostrze)	Kod produktu: – Opakowanie 100 ostrzy	Stan magazynowy
22 x 0,70	95	Bez fazy	SKB2-0095/P	SKB2-0095/P-100	Dostępne w magazynie
	338	Bez fazy	SKB2-0338/P	SKB2-0338/P-100	Dostępne w magazynie
	344	z lewej strony	SKB2-0344/L	SKB2-0344/L-100	Dostępne w magazynie
	345	z prawej strony	SKB2-0345/R	SKB2-0345/R-100	Dostępne w magazynie
	360	Bez fazy	SKB2-0360/P	-	Dostępne w magazynie
	390	z lewej strony	SKB2-0390/L	SKB2-0390/L-100	Dostępne w magazynie
	397	z prawej strony	SKB2-0397/R	SKB2-0397/R-100	Dostępne w magazynie
	397	z lewej strony	SKB2-0397/L	SKB2-0397/L-100	Dostępne w magazynie
	434	z lewej strony	SKB2-0434/L	SKB2-0434/L-100	Dostępne w magazynie
	434	Bez fazy	SKB2-0434/P	-	Dostępne w magazynie
	445	z prawej strony	SKB2-0445/R	SKB2-0445/R-100	Dostępne w magazynie
	450	z lewej strony	SKB2-0450/L	SKB2-0450/L-100	Dostępne w magazynie
	497	z lewej strony	SKB2-0497/L	SKB2-0497/L-100	Dostępne w magazynie
	500	z lewej strony	SKB2-0500/L	SKB2-0500/L-100	Dostępne w magazynie
	516	z prawej strony	SKB2-0516/R	SKB2-0516/R-100	Dostępne w magazynie
	516	z lewej strony	SKB2-0516/L	SKB2-0516/L-100	Dostępne w magazynie
	517	Bez fazy	-	SKB2-0517/P-100	Dostępne w magazynie
	517	Podwójne fazy	SKB2-0517/RL	SKB2-0517/RL-100	Dostępne w magazynie
	520	z lewej strony	SKB2-0520/L	SKB2-0520/L-100	Dostępne w magazynie
	520	Bez fazy	SKB2-0520/P	-	Dostępne w magazynie
	530	z lewej strony	SKB2-0530/L	SKB2-0530/L-100	Dostępne w magazynie
	533	z prawej strony	SKB2-0533/R	SKB2-0533/R-100	Dostępne w magazynie
	554	z prawej strony	SKB2-0554/R	SKB2-0554/R-100	Dostępne w magazynie
	554	z lewej strony	SKB2-0554/L	SKB2-0554/L-100	Dostępne w magazynie
	560	z prawej strony	SKB2-0560/R	SKB2-0560/R-100	Dostępne w magazynie
	593	Bez fazy	SKB2-0593/P	-	Dostępne w magazynie
	595	z prawej strony	SKB2-0595/R	SKB2-0595/R-100	Dostępne w magazynie
	618	Bez fazy	SKB2-0618/P	SKB2-0618/P-100	Dostępne w magazynie
	670	Bez fazy	-	SKB2-0670/P-100	Dostępne w magazynie
	699	z lewej strony	SKB2-0699/L	SKB2-0699/L-100	Dostępne w magazynie
	715	z prawej strony	SKB2-0715/R	SKB2-0715/R-100	Dostępne w magazynie
	1000	z lewej strony	SKB2-1000/L	SKB2-1000/L-100	Dostępne w magazynie
Szerokość x grubość w calach	Długość w calach	Typ fazy	Kod produktu (Pojedyncze ostrze)	Kod produktu: – Opakowanie 100 ostrzy	Stan magazynowy
7/8 x 0,027	13,9/16	z prawej strony	SKB2-13916/R	SKB2-13916/R-100	Dostępne w magazynie
	14,1/4	z prawej strony	SKB2-01414/R	SKB2-01414/R-100	Dostępne w magazynie
	15,3/4	z prawej strony	SKB2-01534/R	SKB2-01534/R-100	Dostępne w magazynie
	16,7/8	z prawej strony	SKB2-01678/R	SKB2-01678/R-100	Dostępne w magazynie
	17,1/2	z prawej strony	SKB2-01712/R	SKB2-01712/R-100	Dostępne w magazynie
	17,1/2	Bez fazy	SKB2-01712/P	-	Dostępne w magazynie
	20,5/16	z prawej strony	SKB2-20516/R	SKB2-20516/R-100	Dostępne w magazynie
	20,5/16	z lewej strony	SKB2-20516/L	-	Dostępne w magazynie
	20,5/16	Bez fazy	SKB2-20516/P	-	Dostępne w magazynie
	22,5/8	z prawej strony	SKB2-02258/R	SKB2-02258/R-100	Dostępne w magazynie
	26,3/8	z prawej strony	SKB2-02638/R	SKB2-02638/R-100	Dostępne w magazynie



Noże Profesjonalne

Profesjonalne noże Starrett®, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniają precyzyjne cięcia i długą żywotność ostrza

Certyfikacja NSF

Kod produktu

Logo Sanitized®

Numer identyfikacyjny

Wyprofilowane, ergonomiczne uchwyty z ochroną antybakteryjną Sanitized®

Wszystkie noże i uchwyty ze stali do ostrzenia dostępne są w 6 kolorach

Tekstura zapewniająca maksymalny uchwyt, optymalny komfort i łatwość czyszczenia



Wszystkie nasze uchwyty posiadają ochronę antybakteryjną Sanitized® i są dostępne w kolorze białym, czerwonym, żółtym, niebieskim, zielonym i czarnym

NOŻE DO TRYBOWANIA



15 cm 13 cm
6" 5"

Szeroki prosty

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ○ BKW103-6 | ● BKY103-6 | ● BKG103-6 |
| ● BKR103-6 | ● BKL103-6 | ● BKB103-6 |



15 cm / 20 cm 13 cm
6" / 8" 5"

Wąski prosty

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ○ BKW104-6 | ● BKY104-6 | ● BKG104-6 |
| ● BKR104-6 | ● BKL104-6 | ● BKB104-6 |
| ○ BKW104-8 | ● BKY104-8 | ● BKG104-8 |
| ● BKR104-8 | ● BKL104-8 | ● BKB104-8 |



13 cm / 15 cm 13 cm
5" / 6" 5"

Wąski zakrzywiony

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ○ BKW106-5 | ● BKY106-5 | ● BKG106-5 |
| ● BKR106-5 | ● BKL106-5 | ● BKB106-5 |
| ○ BKW106-6 | ● BKY106-6 | ● BKG106-6 |
| ● BKR106-6 | ● BKL106-6 | ● BKB106-6 |

Dostępny z elastycznym ostrzem

- | | |
|-------------|-------------|
| ● BKL106-5F | ● BKB106-5F |
| ● BKL106-6F | ● BKB106-6F |

NOŻE DO STEKÓW



25 cm 13 cm
10" 5"

Szeroki zakrzywiony

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ○ BKW205-10 | ● BKY205-10 | ● BKG205-10 |
| ● BKR205-10 | ● BKL205-10 | ● BKB205-10 |



20 cm / 25 cm 13 cm
8" / 10" 5"

Wąski zakrzywiony (szeroka końcówka)

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ○ BKW606-8 | ● BKY606-8 | ● BKG606-8 |
| ● BKR606-8 | ● BKL606-8 | ● BKB606-8 |
| ○ BKW606-10 | ● BKY606-10 | ● BKG606-10 |
| ● BKR606-10 | ● BKL606-10 | ● BKB606-10 |

NÓŻ DO SKÓROWANIA



15 cm 13 cm
6" 5"

Wąski zakrzywiony

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ○ BKW206-6 | ● BKY206-6 | ● BKG206-6 |
| ● BKR206-6 | ● BKL206-6 | ● BKB206-6 |

NOŻ RZEŹNICZY



Szeroki prosty

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ○ BKW203-8 | ● BKY203-8 | ● BKG203-8 |
| ● BKR203-8 | ● BKL203-8 | ● BKB203-8 |
| ○ BKW203-10 | ● BKY203-10 | ● BKG203-10 |
| ● BKR203-10 | ● BKL203-10 | ● BKB203-10 |
| ○ BKW203-12 | ● BKY203-12 | ● BKG203-12 |
| ● BKR203-12 | ● BKL203-12 | ● BKB203-12 |
| ○ BKW203-14 | ● BKY203-14 | ● BKG203-14 |
| ● BKR203-14 | ● BKL203-14 | ● BKB203-14 |

NOŻE SZEFA KUCHNI



Szeroki trójkątny

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ○ BKW301-8 | ● BKY301-8 | ● BKG301-8 |
| ● BKR301-8 | ● BKL301-8 | ● BKB301-8 |
| ○ BKW301-10 | ● BKY301-10 | ● BKG301-10 |
| ● BKR301-10 | ● BKL301-10 | ● BKB301-10 |



Wąski trójkątny

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ○ BKW302-6 | ● BKY302-6 | ● BKG302-6 |
| ● BKR302-6 | ● BKL302-6 | ● BKB302-6 |



Szeroki prosty

- | | | |
|-------------|-------------|-------------|
| ○ BKW303-10 | ● BKY303-10 | ● BKG303-10 |
| ● BKR303-10 | ● BKL303-10 | ● BKB303-10 |
| ○ BKW303-12 | ● BKY303-12 | ● BKG303-12 |
| ● BKR303-12 | ● BKL303-12 | ● BKB303-12 |

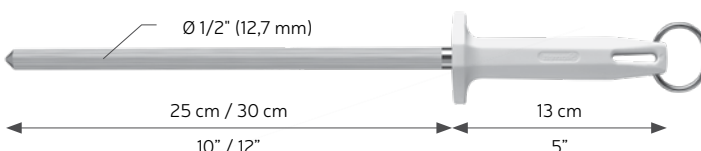
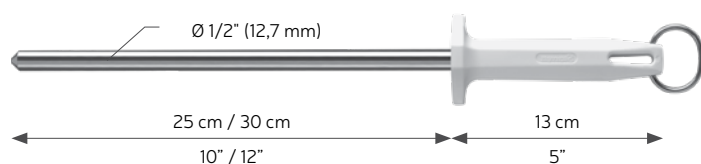
TASAK



Szeroki prostokątny

- | | | |
|------------|------------|------------|
| ○ BKW509-6 | ● BKY509-6 | ● BKG509-6 |
| ● BKR509-6 | ● BKL509-6 | ● BKB509-6 |
| ○ BKW509-8 | ● BKY509-8 | ● BKG509-8 |
| ● BKR509-8 | ● BKL509-8 | ● BKB509-8 |

OSTRZAŁKI STALOWE I KAMIENNE ORAZ OSŁONY



Precyzyjne wykończenie

- BKW408-10 ● BKY408-10 ● BKG408-10
- BKR408-10 ● BKL408-10 ● BKB408-10
- BKW408-12 ● BKY408-12 ● BKG408-12
- BKR408-12 ● BKL408-12 ● BKB408-12

Radełkowane standardowe wykończenie

- BKW407-10 ● BKY407-10 ● BKG407-10
- BKR407-10 ● BKL407-10 ● BKB407-10
- BKW407-12 ● BKY407-12 ● BKG407-12
- BKR407-12 ● BKL407-12 ● BKB407-12

Dwustronna: ziarnistość 120 do obróbki zgrubnej. Ziarnistość 320 do obróbki wykańczającej.

Wymiary: Długość: 200 mm; Szerokość: 50 mm; Wysokość: 25 mm. (8" x 2" x 1")

- KBK51

Polipropylenowa struktura zapewnia dodatkową ochronę dłoni i nadgarstka podczas ostrzenia noży.

Wykonane z antybakteryjną ochroną Sanitized®, która zapobiega rozwojowi bakterii.

- BKW5 ● BKY5 ● BKG5
- BKW5 ● BKL5 ● BKB5



OPAKOWANIA DETALICZNE

Opis	mm	cale	Czarny	Zielony	Niebieski	Czerwony	Biały	Żółty
Nóż do trybowania szeroki prosty	150 mm	6"	KBKB103-6	KBKG103-6	KBKL103-6	KBKR103-6	KBKW103-6	KBKY103-6
Nóż do trybowania wąski prosty	150 mm	6"	KBKB104-6	KBKG104-6	KBKL104-6	KBKR104-6	KBKW104-6	KBKY104-6
Nóż szefa kuchni wąski trójkątny	150 mm	6"	KBKB302-6	KBKG302-6	KBKL302-6	KBKR302-6	KBKW302-6	KBKY302-6
Nóż szefa kuchni, szeroki, trójkątny	200 mm	8"	KBKB301-8	KBKG301-8	KBKL301-8	KBKR301-8	KBKW301-8	KBKY301-8
Nóż szefa kuchni, szeroki, trójkątny	250 mm	10"	KBKB301-10	KBKG301-10	KBKL301-10	KBKR301-10	KBKW301-10	KBKY301-10
Nóż rzeźniczy, szeroki, prosty	200 mm	8"	KBKB203-8	KBKG203-8	KBKL203-8	KBKR203-8	KBKW203-8	KBKY203-8
Nóż rzeźniczy, szeroki, prosty	250 mm	10"	KBKB203-10	KBKG203-10	KBKL203-10	KBKR203-10	KBKW203-10	KBKY203-10
Nóż rzeźniczy, szeroki, prosty	300 mm	12"	KBKB203-12	KBKG203-12	KBKL203-12	KBKR203-12	KBKW203-12	KBKY203-12
Nóż do steków szeroki zakrzywiony	250 mm	10"	KBKB205-10	KBKG205-10	KBKL205-10	KBKR205-10	KBKW205-10	KBKY205-10
Tasak szeroki prostokątny	150 mm	6"	KBKB509-6	KBKG509-6	KBKL509-6	KBKR509-6	KBKW509-6	KBKY509-6
Ostrzałka stalowa wykończenie radełkowane	250 mm	10"	KBKB407-10	KBKG407-10	KBKL407-10	KBKR407-10	KBKW407-10	KBKY407-10
Ostrzałka stalowa wykończenie radełkowane	300 mm	12"	KBKB407-12	KBKG407-12	KBKL407-12	KBKR407-12	KBKW407-12	KBKY407-12



ZESTAWY



1 ZESTAW SZEFA KUCHNI

Kolor ☐ BKK-6W1 ☒ BKK-6R1 ☐ BKK-6B1

Zestaw zawiera:

- 1 tasak, szeroki, prostokątny 6" (150 mm), czarny uchwyt
- 1 nóż szefa kuchni, wąski, trójkątny 6" (150 mm), czarny uchwyt
- 1 nóż szefa kuchni, szeroki, trójkątny 10" (250 mm), czarny uchwyt
- 1 ostrzałka stalowa z radełkowanym wykończeniem 10" (250 mm), czarny uchwyt
- 1 osłonę ostrzałka stalowa
- 1 ostrzałka kamienna dwustronna: ziarnistość 120 i 320, 8" (200 mm)

2 ZESTAW DO GRILLA

Kolor ☐ BKK-6W ☒ BKK-6R ☐ BKK-6B

Zestaw zawiera:

- 1 nóż szefa kuchni, wąski, trójkątny 6" (150 mm)
- 1 nóż szefa kuchni, szeroki, trójkątny 10" (250 mm)
- 1 nóż do steków, szeroki, zakrzywiony 10" (250 mm)
- 1 ostrzałka stalowa z radełkowanym wykończeniem 10" (250 mm)
- 1 osłonę ostrzałka stalowa
- 1 ostrzałka kamienna dwustronna: ziarnistość 120 i 320, 8" (200 mm)

3 ZESTAW KUCHENNY

Kolor ☐ BKK-2W ☒ BKK-2R ☐ BKK-2B

Zestaw zawiera:

- 1 nóż szefa kuchni, wąski, trójkątny 6" (150 mm)
- 1 nóż szefa kuchni, szeroki, trójkątny 8" (200 mm)

4 11-CZĘŚCIOWY ZESTAW NOŻY

Kolor ☐ DV8694 ☒ DV8695 ☐ DV8699
☒ DV8696 ☐ DV8698 ☐ DV8697

Tylko BKC-11 #MTO (na zamówienie)

przypadek

Zestaw zawiera:

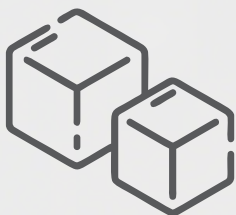
- 1 nóż do trybowania, wąski, prosty 6" (150 mm)
- 1 nóż do trybowania, wąski, zakrzywiony 6" (150 mm)
- 1 nóż do trybowania, szeroki, prosty 6" (150 mm)
- 1 nóż szefa kuchni, wąski, trójkątny 6" (150 mm)
- 1 nóż szefa kuchni, szeroki, trójkątny 10" (250 mm)
- 1 nóż do skórowania, wąski, zakrzywiony 6" (150 mm)
- 1 nóż do steków, szeroki, zakrzywiony 10" (250 mm)
- 1 nóż rzeźniczy, szeroki, prosty 12" (300 mm)
- 1 ostrzałka stalowa z radełkowanym wykończeniem 12" (300 mm)
- 1 osłonę ostrzałka stalowa
- 1 ostrzałka kamienna dwustronna: ziarnistość 120 i 320, 8" (200 mm)

Starrett®



SS123 - PIŁA SZABLASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

Wykonana ze stali nierdzewnej piła szablata firmy Starrett umożliwia szybkie i dokładne cięcia, a także wykonywanie innych zadań wymagających użycia brzeszczotów odpornych na korozję.



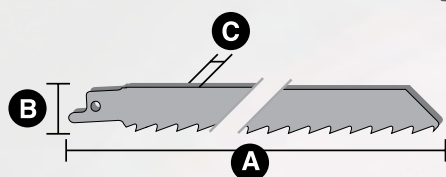
Cięcie bloków lodu



Cięcie świeżego lub mrożonego mięsa i ryb; z kośćmi lub bez



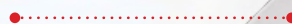
Cięcie tusz – do użytku w chłodniach i na polowaniach



- A** 12" (305 mm)
- B** 3/4" (19 mm)
- C** .050" (1,27 mm)

Nr kat.	Podziałka uzębienia (TPI)	Wymiary (dług. x szer. x wys.)	
		mm	Cale
SS 123-1	3	305 x 19 x 1,2	12" x 3/4" x 047"

Stal nierdzewna
AISI 420



ICE / FOOD



Szlifowane zęby

**PIŁA SZABLATA ZE
STALI NIERDZEWNEJ**



CE

NOWOŚĆ

PRZECINARKI TAŚMOWE DO CIĘCIA MIĘSA

S2610 | S2630

WYKONANE W CAŁOŚCI ZE STALI
NIERDZEWNEJ AISI 304

CECHY I ZALETY

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304, z obróbką powierzchniową, aby zapewnić jeszcze lepsze cięcie
- Koła prowadzące wykonane z odlewu ze stali nierdzewnej, z podwójną blachą w celu zapewnienia dodatkowej ochrony użytkownika w przypadku pęknięcia piły
- Hydrauliczny system naprężania taśmy zapewniający utrzymanie odpowiedniego napięcia
- Prowadnice piły wykonane z węglików wolframu, są zarówno trwałe, jak i higieniczne oraz pomagają zmniejszyć drgania brzeszczotu
- Łatwe w czyszczeniu i higieniczne, ze stopniem ochrony IP65, co pozwala na mycie pod wysokim ciśnieniem
- Rolki prowadzące zwiększające precyzję, stabilność i płynność cięcia
- Hamulec silnika z przetwornicą częstotliwości zapewniający natychmiastowe zatrzymanie piły w sytuacji awaryjnej
- Regulowana prędkość piły dostosowana do cięcia różnych materiałów
- Wysoka prędkość cięcia zapewnia wysoką wydajność
- Regulacja stołu umożliwia zmianę grubości cięcia
- Drzwiczki piły wyposażone w czujnik w celu zapewnienia większego bezpieczeństwa
- Wysuwany pojemnik na odpady ułatwiający czyszczenie po cięciu

DANE TECHNICZNE



Kat. Nr (220 V / 50 Hz)	S2610-G4	S2630-G4
Kat. Nr (400 V / 50 Hz)	S2610-Q4	S2630-Q4
Wymiary piły (mm)	785 x 666 x 1640	930 x 1000 x 1930
Napięcie	220 / 380 – 50Hz	220 / 380 – 50Hz
Moc silnika – Watt	1100	2200
Moc silnika – KM	1,5	3
Wymiary piły (mm)	2428 x 16 x 0,56 x 4T	3330 x 16 x 0,56 x 4T
Zakres cięcia (szer.) – (mm)	250	380
Zakres cięcia (wys.) – (mm)	300	450
Ciężar przecinarki – kg	165	245
Prędkość piły (m/s)	1200	1920
Prędkość piły (m/min)	20	32
Obudowa	SUS 304	SUS 304
Koła	SUS 304	SUS 304

Zalety

Wodoodporna i łatwa do utrzymania w czystości
Automatyczny hydrauliczny system naprężania piły
Płynne uruchamianie i wyłączenie awaryjne dla bezpieczeństwa

Konstrukcja z dynamicznym wyważeniem, niskie drgania, wysoka prędkość piły, mała ilość odpadów, łatwa obsługa platformy do krojenia

#MTO (na zamówienie)



OBSŁUGA SERWISOWA

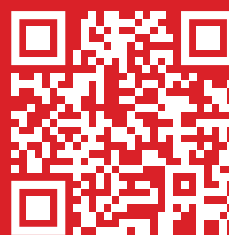
StarrNET to nowy portal zamówień online dla naszych partnerów. Zapewniamy tę samą obsługę klienta, ale z ulepszonym procesem zamawiania. Nasz portal internetowy zapewnia wygodę i wydajność składania zamówień lub sprawdzania stanów magazynowych w dowolnym czasie i miejscu.

StarrNET oferuje naszym klientom szeroki zakres korzyści i opcji oszczędzających czas:

- ✓ Stan zapasów w czasie rzeczywistym
- ✓ Cennik NET
- ✓ Interfejs koszyka na zakupy
- ✓ Portal dostępny 24/7, 365 dni w roku
- ✓ Możliwość składania zamówień w formacie plików CSV i TXT
- ✓ Natychmiastowe zamawianie
- ✓ Możliwość szybkiej zmiany zamówienia
- ✓ Historia zamówień
- ✓ Pełny katalog produktów dostępnych w magazynie
- ✓ Informacja dyspozytorska
- ✓ E-fakturowanie

Aby uzyskać więcej informacji lub zarejestrować się, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta pod numerem 01835 863501 lub wyślij wiadomość e-mail na adres sales@starrett.co.uk, gdzie nasz przedstawiciel z przyjemnością pomoże.

Zacznij korzystać ze StarrNET już teraz!

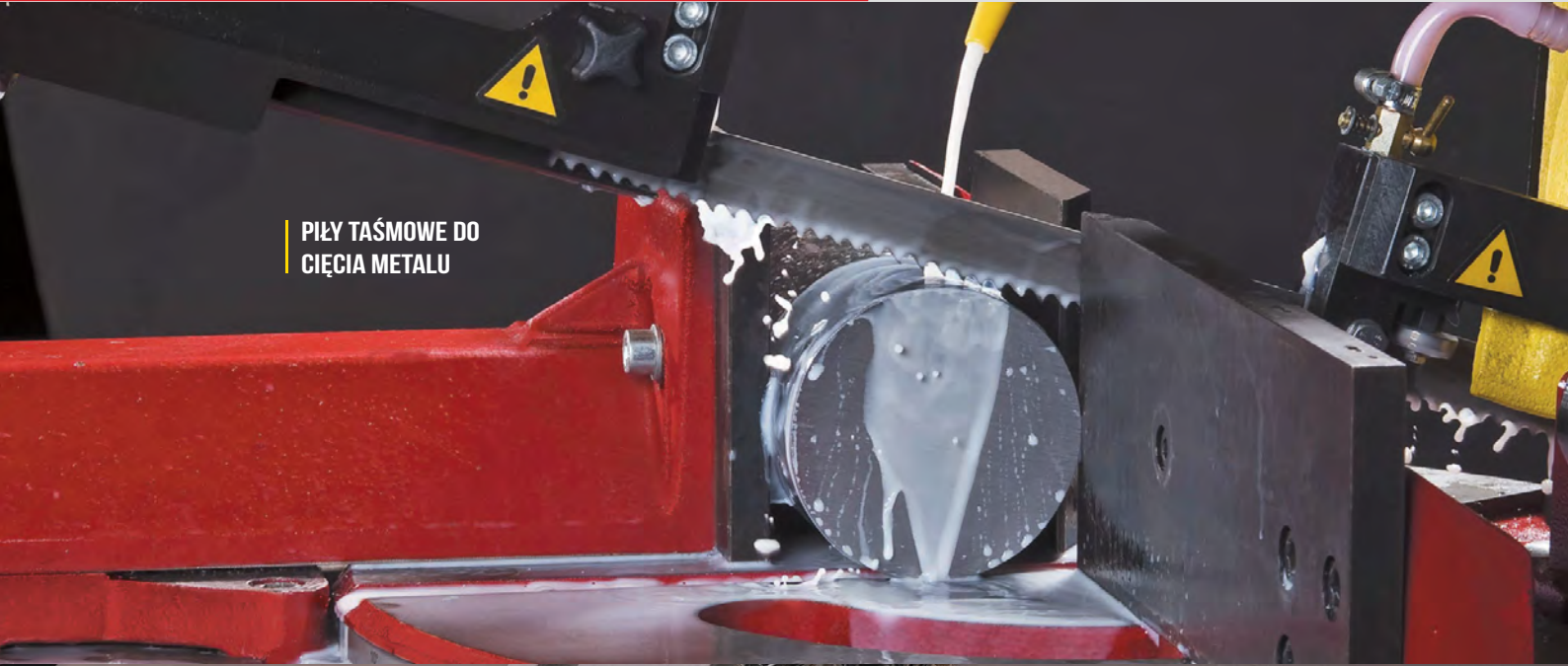


Chcesz się dowiedzieć więcej?

www.starrett.co.uk

PEŁNA OFERTA PIŁ TAŚMOWYCH

Starrett®

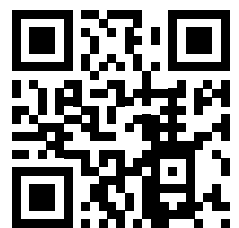
A close-up photograph of a Starrett band saw cutting through a piece of metal. The saw blade is visible, and a large amount of white coolant is being applied to the cutting area. The machine has a red frame and black components. A yellow warning triangle with an exclamation mark is visible on the black part of the machine.

PIŁY TAŚMOWE DO
CIĘCIA METALU

A photograph showing a Starrett band saw cutting through a piece of wood. The saw blade is visible, and a person wearing a grey glove is holding the wood steady. The machine has a red frame and black components.

PIŁY TAŚMOWE DO
CIĘCIA DREWNA

**SPRAWDŹ NASZĄ PEŁNĄ
OFERTĘ PIŁ TAŚMOWYCH DO
CIĘCIA METALU I DREWNA**



Wsparcie techniczne

Masz pytanie?

Nasz zespół wsparcia technicznego jest dostępny, aby pomóc klientom i użytkownikom w przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości dotyczących naszych produktów lub ich zastosowań.

Telefon: **01835 866205**

E-mail: **sawsupport@starrett.co.uk**

Szkolenie produktowe

Możemy zapewnić pełen zakres szkoleń produktowych dla klientów i ich zespołów, zarówno online, jak i osobiście.

Aby uzyskać więcej informacji lub omówić wymagania, skontaktuj się z nami:

Telefon: **01835 866205**

E-mail: **sawsupport@starrett.co.uk**

Zapytania techniczne



Istnieje możliwość umówienia się na rozmowę z ekspertem technicznym **za pośrednictwem naszej usługi Cutting Solutions**. Możesz zarezerwować rozmowę z członkiem naszego zespołu w dogodnym dla siebie czasie.

www.starrett.pl

Dystrybutor Starrett |

www.starrett.pl

Zaobserwuj nas!



The L.S. Starrett Company Ltd. Oxnam Road, Jedburgh, TD8 6LR
Tel.: +44 (0)1835 863501 | sales@starrett.co.uk

Katalog Starrett dla Sektora Spożywczego 60FP – Sektor spożywczy – maj 2024 r.

Informacje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia – zamieszczone zdjęcia mają charakter poglądowy