


AfilaDOS

garantía de mantenimiento

planta de afilado

En nuestras instalaciones formamos a profesionales tanto del corte como del afilado y garantizamos el correcto mantenimiento de todos los objetos de corte de la industria cárnica moderna.

Mejorando la calidad de los productos y al mismo tiempo reduciendo sus costes.

Tipo	Rebajar/Afilar/Pulir				
CUTTER	hasta 40 l.	hasta 150 l.	hasta 300 l.	hasta 500 l.	hasta 750 l.



Tipo	Rebajar/Afilar/Pulir		
CHULETERAS	hasta 400 mm.	hasta 600 mm.	doble



Tipo	A 1 cara/ A 2 caras			
CIRCULARES	hasta 200 mm.	hasta 350 mm.	hasta 500 mm.	cortaculcar



Tipo	Afilar/Pulir	
Cuchilla RECTA	hasta 250 mm.	hasta 400 mm.



Tipo	Afilado					
Placas/Cuchillas	hasta 98	hasta 114	hasta 160	hasta 200	hasta 250	hasta 400
ROBOT y ANILLO						



Tipo	Afilado y Vaciado	
Cuchillas	hasta 98/114	hasta 160/200

Corte sencillo y doble



Tipo	Afilado y Pulido	
Cuchillos	hasta 21 cm.	hasta 36 cm.

