

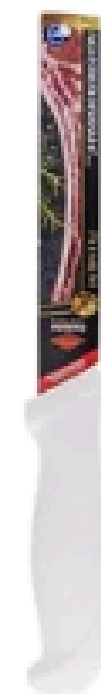


Tudo para açougue

Corneta Premium



FACA DESSOSAR Nº6



CARACTERÍSTICAS:

CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



FACA DESSOSAR ESTREITA Nº6



CARACTERÍSTICAS:

CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



**LINHA CORNETA DE FACAS
PRODUZIDAS COM
LÂMINAS DE ALTA
QUALIDADE, CORTE
EFICIENTE, PRECISO
E COM MAIOR
DURABILIDADE,
PROTEÇÃO
FRONTAL, APOIO
PARA DEDO E
PROTEÇÃO
TRASEIRA. (TODAS
EM AÇO INOX).**



Corneta Premium

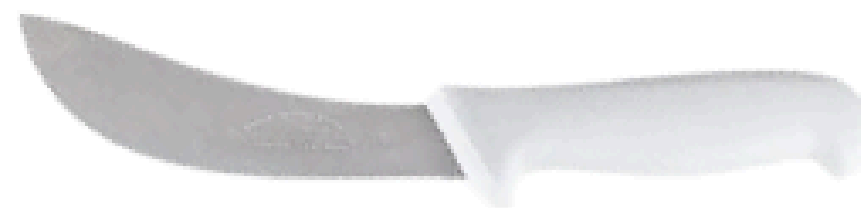


FAÇA CARNE TIRA COURO



AÇO
INOX

CARACTERÍSTICAS:
CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



FAÇA CARNE Nº8



AÇO
INOX

CARACTERÍSTICAS:
CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



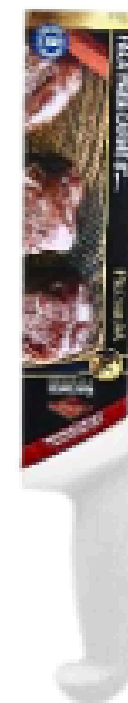
Corneta Premium



FACA CARNE Nº 10

CARACTERÍSTICAS:

CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



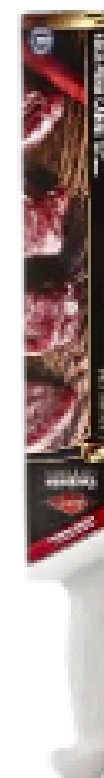
AÇO
INOX



FACA CARNE Nº 12

CARACTERÍSTICAS:

CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



AÇO
INOX



Corneta Premium



FACA CARNE Nº 14



AÇO
INOX

CARACTERÍSTICAS:
CABO COM PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA



FACA FIAMBRES



AÇO
INOX

CARACTERÍSTICAS:
FACA ESPECIAL PARA FAZER CORTES FINOS E FATIAS EM FRIOS



Corneta Premium



CHAIRA 10



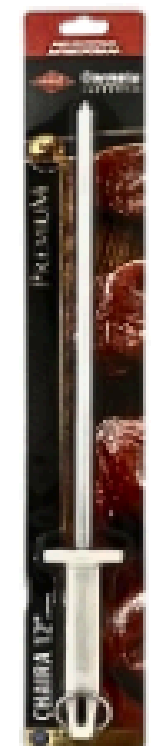
AÇO
INOX

7550210 : 10 (254mm)

CARACTERÍSTICAS:
CABO COM PROTEÇÃO FRONTAL



CHAIRA 12



AÇO
INOX

7550212 : 12 (304mm)

CARACTERÍSTICAS:
CABO COM PROTEÇÃO FRONTAL



Utilizados para
manter a
afiação das
facas
conforme ela
vai se
desgastando
no dia a dia. É
ideal que ela
tenha um
tamanho igual
ou maior ao da
faca que será
utilizada .

Linha Mundial



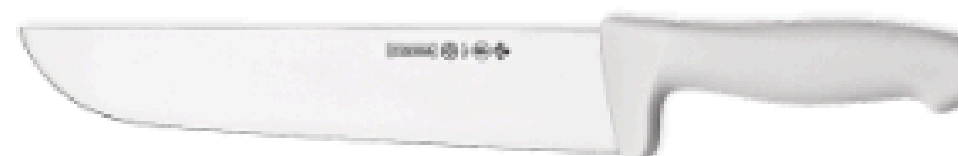
FACA DESSOSAR Nº6



CARACTERÍSTICAS:
A FACA CARNE MASTERLINE MUNDIAL PRODUZIDA COM LÂMINA
TEMPERADA EM AÇO INOX.



FACA CARNE Nº 10



**As facas
Materline Mundial
possuem selo
NSF, e proteção
antimicrobial
sanitized, uma
garantia da
higienização e
não proliferação
de
microorganismos
A Lâmina possui
afiação e
polimento
profissional.**



Linha Mundial

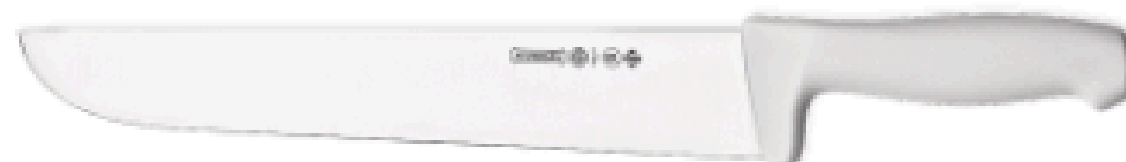


FACA CARNE Nº 12

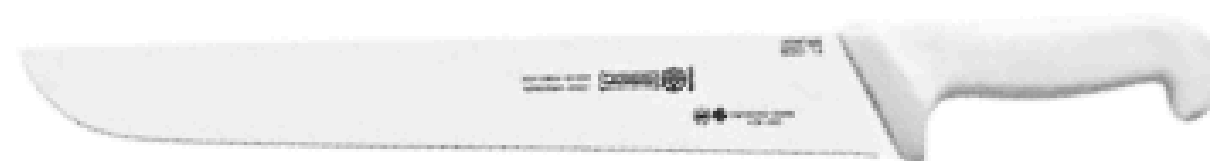
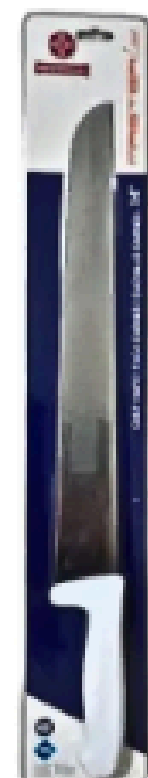


CARACTERÍSTICAS:

A FACA CARNE MASTERLINE MUNDIAL É PRODUZIDA COM LÂMINA
TEMPERADA EM AÇO INOX



FACA CARNE Nº 14



**As facas
Masterline Mundial
possuem selo
NSF, e proteção
antimicrobial
sanitized, uma
garantia da
higienização e
não proliferação
de
microorganismos
A Lâmina possui
afiação e
polimento
profissional.**



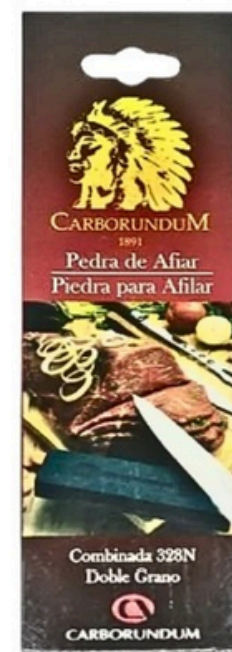
Linha Açougue



SUORTE PEDRA POLIETILENO



PEDRA DE AFIAR (CARBORUNDUM)



CÓDIGOS : PA 108 / PA 328



Utilização para
afiação de
facas,
canivetes,
facões e
ferramentas
no dia a dia,
juntamente
com o seu
suporte para
estabilizar e
melhorar na
ajuda da
afiação.



Linha Açougue

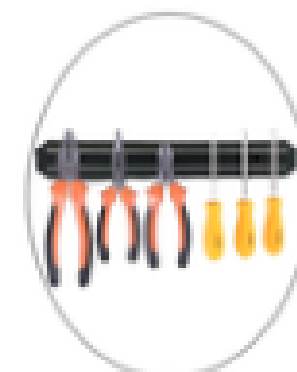
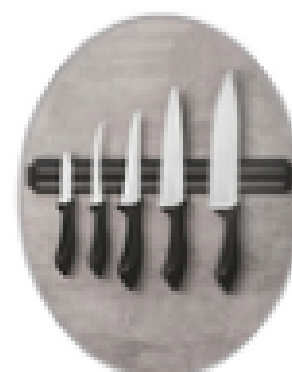
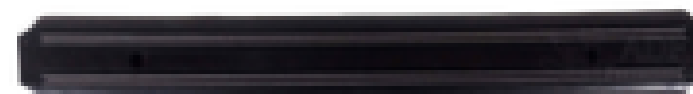
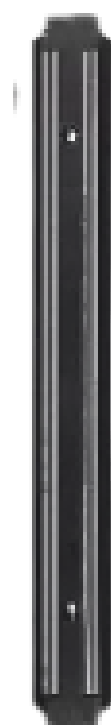


BARRA MAGNÉTICA

CARACTERÍSTICAS:

(37,5CM COMPRIMENTO 4,7 CM LARGURA)

IDEAL PARA FIXAR COM FIRMEZA SUAS FACAS E UTENSÍLIOS DE METAL.



SUPORTE FREEZER

INOX 200 : SUPR INOX 200

ESTANHADO : SUPR ESTANHO



Fixar facas e ferramentas em qualquer lugar desejado, produto acompanha pregos e buxas. Como finalidade auxiliar o armazenamento de carnes dentro do freezer.

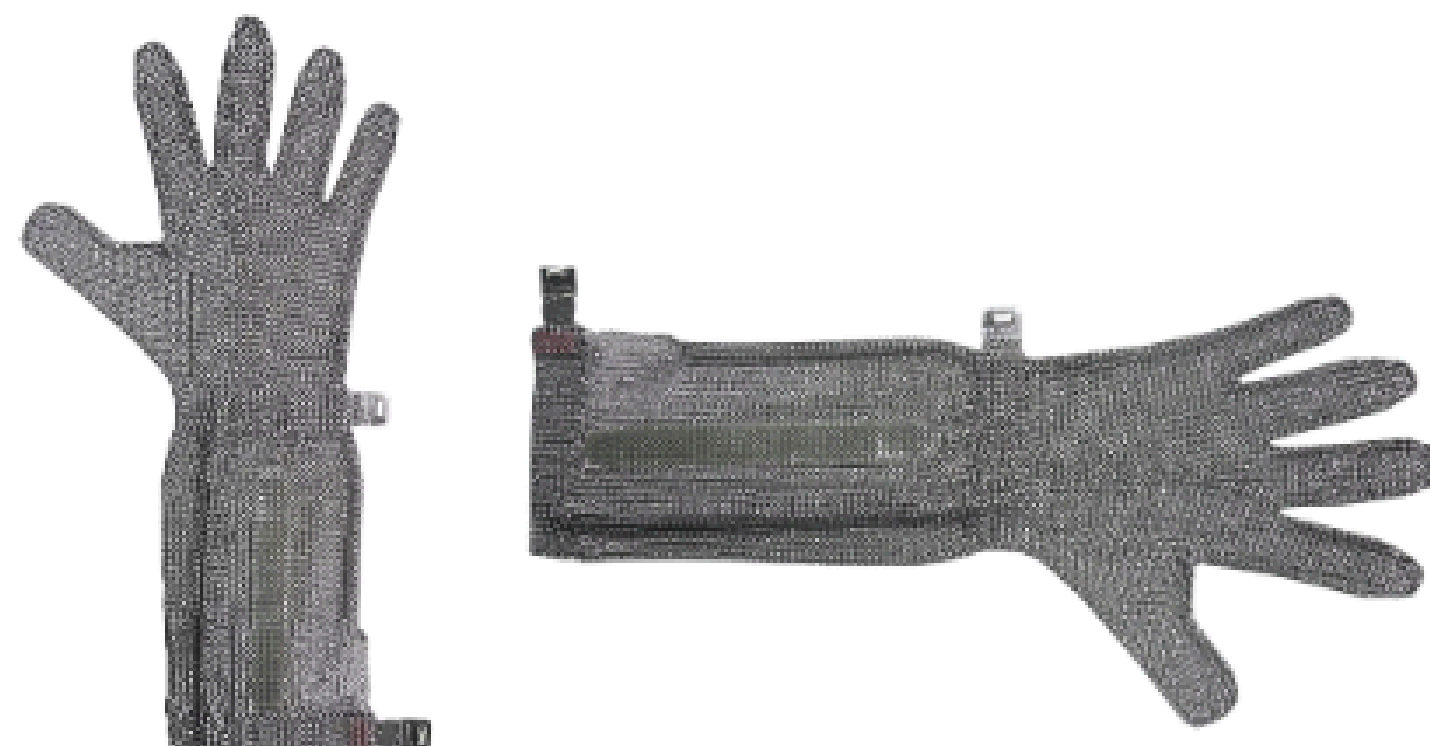
Linha Açougue



LUVA MALHA DE AÇO M/G

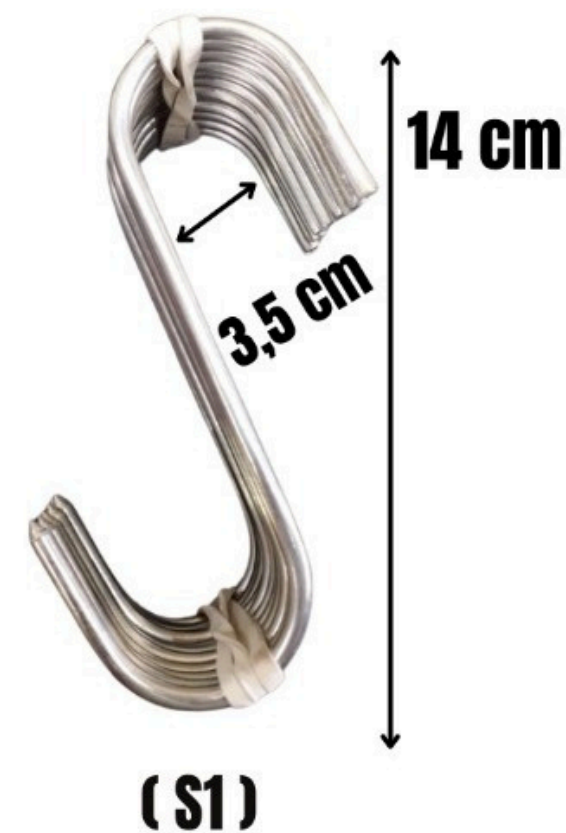
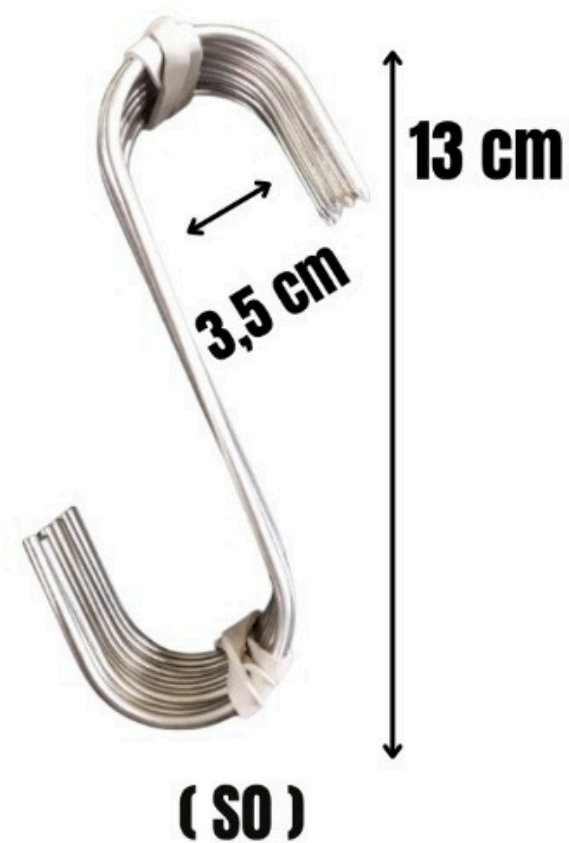


LUVA AÇO CANO LONGO



**Proteção das
mãos do
usuário contra
cortes por
facas manuais
e objetos
afiados.
Essencial para
trabalhos onde
precisam
manusear
produtos ou
materiais
cortantes.**

Linha Estanhado



**PRODUTO
INDISPENSÁVEL
PARA FRIGORÍFICOS
E OUTROS
ESTABELECIMENTOS
QUE TRABALHAM
COM CARNES, POIS
FACILITAM A
ARMAZENAGEM DAS
CARNES EM
CÂMERAS FRIAS, OU
PARA UTILIZAR NA
FRENTE DO
AÇOUGUE.**



Linha Estanhado



(S4)



(S1)



(S1C)



GANCHO GIRATORIO

(G)

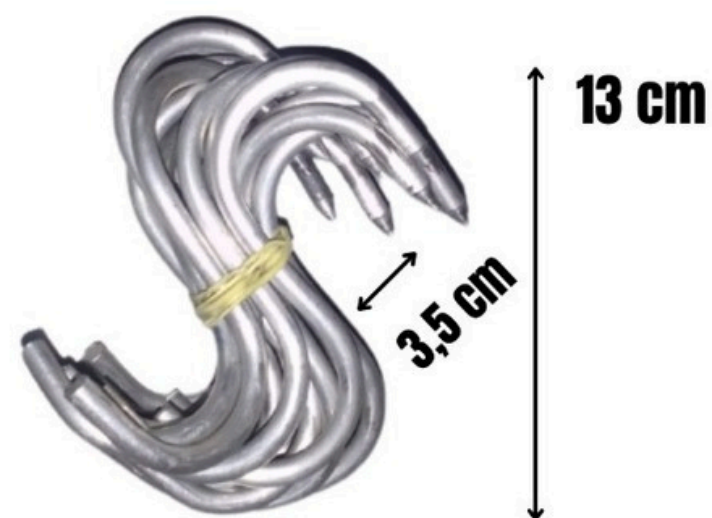


Linha Alumínio



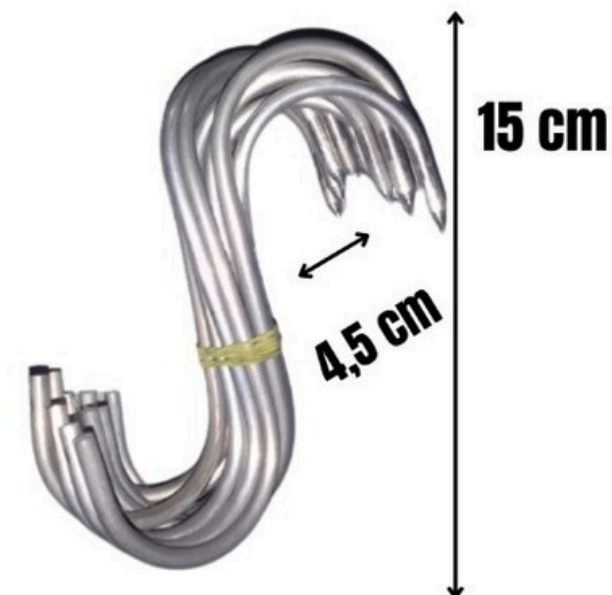
GANCHOS PARA CARNE ALUMINIO

(S1): S/C



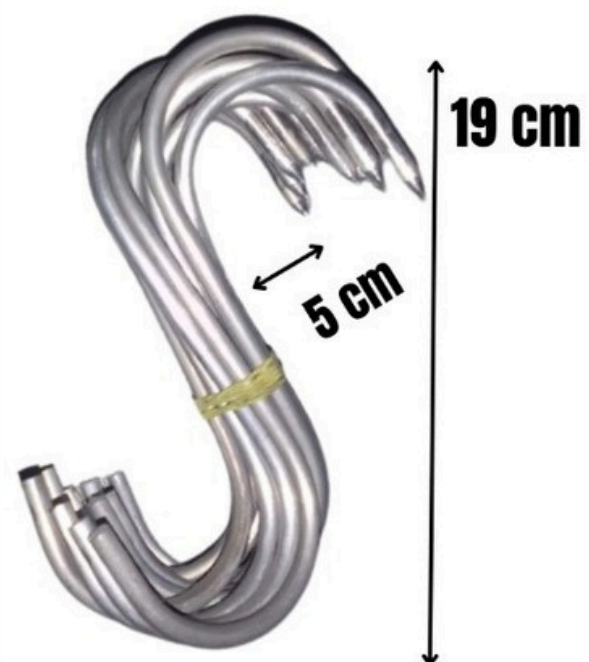
(S1)

(S2): S/C



(S2)

(S3): S/C



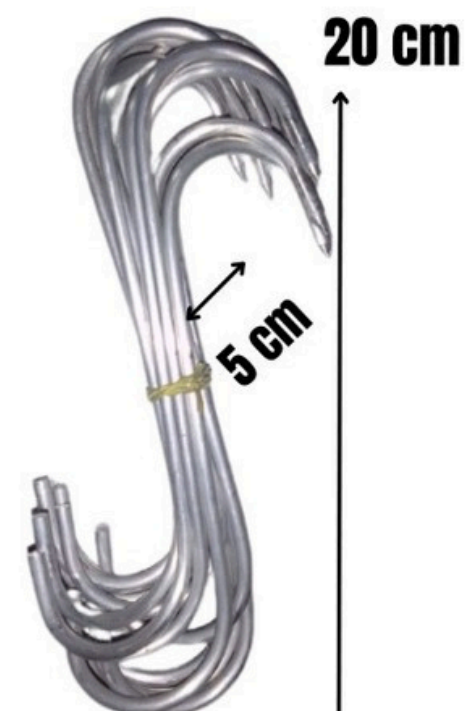
(S3)

GANCHO GIRATORIO

(G)



(S4): S/C



(S4)



Linha Inox



GANCHOS PARA CARNE (INOX)

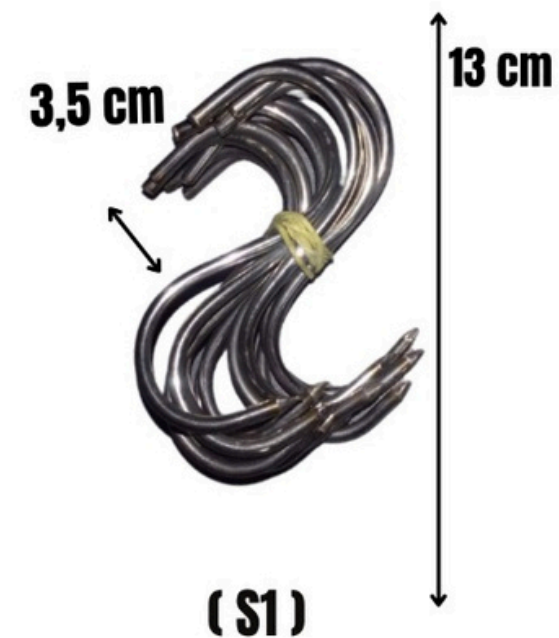
(SOC) : S/C



(S1c) : S/C



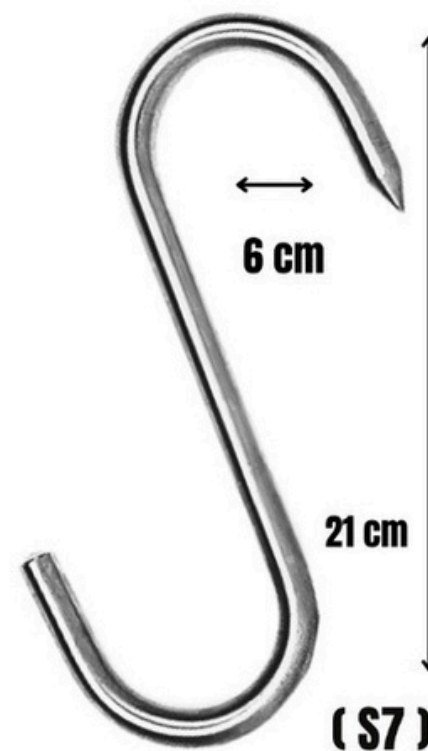
(S1) : S/C



(S2) : S/C



(S7)



Produto indispensável para frigoríficos e outros estabelecimentos que trabalham com carnes, pois facilitam a armazenagem das carnes em câmaras frias, ou para utilizar na frente do açougue.

Linha Emborrachado



AVENTAL EMBORRACHADO G/GG



(G 1.10 X 70 CM)
(GG 1.20 X 70 CM)



**A SUA PRINCIPAL
FUNÇÃO É
PROTEGER, ALÉM DE
TER UMA FUNÇÃO
HIGIÊNICA MUITO
RELEVANTE.
TAMBÉM O AVENTAL
É CAPAZ DE
PROTEGER AS PEÇAS
UTILIZADAS SOB ELE,
GARANTINDO MAIOR
DURABILIDADE PARA
O RESTANTE DO
UNIFORME
PROFISSIONAL.**

Linha Estanhado



CONJUNTO BOCAL Nº22

CÓDIGOS :

(CONJUNTO BOCAL Nº22)

(CARACOL N.22 BER NR MONTADO)

(CORPO DA BOCA N.22 HD/BRAESI ANTIGA)

(VOLANTE N.22) / (VOLANTE N.98)



SOQUETE POLIETILENO

CARACTERÍSTICAS:

DESENVOLVIDO ESPECIFICAMENTE PARA EMPURRAR A CARNE NO

BOCAL DO MOEDOR

CÓDIGOS :

(SOQUETE Nº 10)

(SOQUETE Nº 22)

(SOQUETE POLIETILENO 98 NR 12)



O conjunto
bocal para
máquina de
moer carne
essencial
para
açougues que
desejam
processar
carne de
maneira
eficiente e
higiênica,
uma das
principais
vantagens do
conjunto
bocal.

Linha Discos



DISCOS AÇO/INOX

CÓDIGOS:

(10 F6MM INOX) / (N10 F6MM AÇO)

(10 F6MM INOX) / (N 10 F6MM AÇO)

(22 F6MM INOX) / (N 22 F6MM AÇO)

(22 F6MM INOX) / (N 22 F6MM AÇO)

(98 F6MM INOX)

(98 F6MM INOX)

(98 PRÉ INOX)



Função de moer a carne de forma uniforme e precisa. Com os diâmetros de suas respectivas bocas, os discos possuem diversas furações, permitindo a fabricação de linguiças, embutidos e carne moída em geral

Linha Cruzetas



FACA CRUZETA AÇO/ INOX

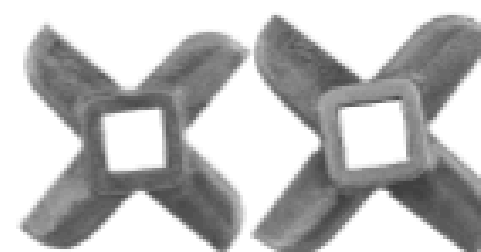
CÓDIGOS :

(FACA CRUZETA Nº 10 INOX) / (FACA CRUZETA Nº 10 AÇO)

(FACA CRUZETA Nº 22 INOX) / (FACA CRUZETA Nº 22 AÇO)

(FACA CRUZETA Nº 98B INOX)

(FACA CRUZETA Nº 98S INOX)



**Desing cruzado
com lâminas
afiadas: A faca
cruzeta possui
um desing
específico com
lâminas
afiadas
dispostas em
formato de
cruz
durabilidade e
resistência
fabricada em
aço e em inox**

Linha Fibra/Bronze



ARRUELA DE FIBRA



CARACTERÍSTICAS:

A ARRUELA DE TEM UM DESIGN ESPECIAL QUE TENTA AJUDAR A EVITAR QUE A PORCA E / OU O PARAFUSO SE SOLTEM

CÓDIGOS :

(ARRUELA FIBRA Nº 10)

(ARRUELA FIBRA Nº 22)



ARRUELA DE BRONZE



CÓDIGOS :

(ARRUELA DE BRONZE Nº 10)

(ARRUELA DE BRONZE Nº 22)



**VARIEDADE DE
TAMANHOS E
OFERECEM MAIS
RESISTÊNCIA A
VIBRAÇÃO E A
COMPRESSÃO.
COMUMENTE
USADO EM
APLICAÇÕES
AUTOMOTIVAS
COM PARAFUSOS
E PARA VEDAÇÃO
LEVE.**



Linha Polietileno



TACOS DE POLIETILENO

CARACTERÍSTICAS:

O TACO GUIA PARA SERRA FITA DE AÇOUGUE É UM COMPONENTE
ESSENCIAL PARA GARANTIR CORTES PRECISOS E SEGUROS EM

CARNES CÓDIGOS :

(TACO BERMAR SERRA COLUNA 34 X 34 X 25MM)

(TACO BERMAR SERRA BANCADA 52 X 27 X 17MM)

(TACO BEKER 60 X 30 X 20MM)

(TACO GURAL 65 X 35 X 15MM)

(TACO VISA 58 X 32 X 15MM)

(TACO VISA 70 X 35 X 15MM)

(TACO SIENSEM 45 X 40 X 10MM)



PLACA DE POLIETILENO

CARACTERÍSTICAS:

A PLACA DE POLIETILENO É CONSIDERADA O MELHOR MATERIAL
PARA CONTATO DIRETO E MANUSEIO COM ALIMENTOS, JÁ QUE ELA
NÃO RETÉM CHEIROS E TAMBÉM NÃO TRANSMITE NENHUM SABOR.



500 X 500 X 8MM

1000 X 500 X 8MM



**A alta
resistência do
polietileno
permite que este
material
componha
bancadas do
açougue onde
são realizados o
corte de carnes,
sem que o
material sofra
com a ação das
facas e cortes
realizados, além
dos impactos.**

Linha Pead



CAIXA PLÁSTICA FRIGORÍFICA 40KG

CARACTERÍSTICAS:

A CAIXA PLÁSTICA FECHADA É A SOLUÇÃO IDEAL PARA QUEM BUSCA ARMAZENAMENTO EFICIENTE. POSSUI PEGA-MÃO PARA FACILITAR O MANUSEIO, E POSSUI CAPACIDADE DE REDUZIR O VOLUME EM ATÉ

60% QUANDO EMPILHADA,

OFERECENDO PRATICIDADE E SEGURANÇA.

MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD)

ESPECIFICAÇÕES

CAPACIDADE:
45 LITROS

DIMENSÕES EXTERNAS :

ALTURA: 19,3 CM LARGURA: 43,8 CM COMPRIMENTO: 67 CM

DIMENSÕES INTERNAS :

ALTURA: 18 CM LARGURA: 40 CM COMPRIMENTO: 61 CM



Linha Voper



SERRA AÇOUGUE

(VOPER)

CÓDIGOS :

(ARCO SERRA 400M)

(ARCO SERRA 450M)

(ARCO SERRA 500M)



LAMINA PARA

ARCO DE SERRA MANUAL

(VOPER)

CÓDIGOS :

(LAMINAS ARCO DE SERRA DE AÇOUGUE 701 400 X 20MM)

(LAMINAS ARCO DE SERRA DE AÇOUGUE 701 450 X 20MM)

(LAMINAS ARCO DE SERRA DE AÇOUGUE 701 500 X 20MM)



Linha de
arcos de
serra e
laminas,
serve para
cortar
madeira,
plásticos,
metal e
alguns
outros
metriais
resistentes e
ainda dá
para moldar
uma peça.

Lâminas De Serra Fita



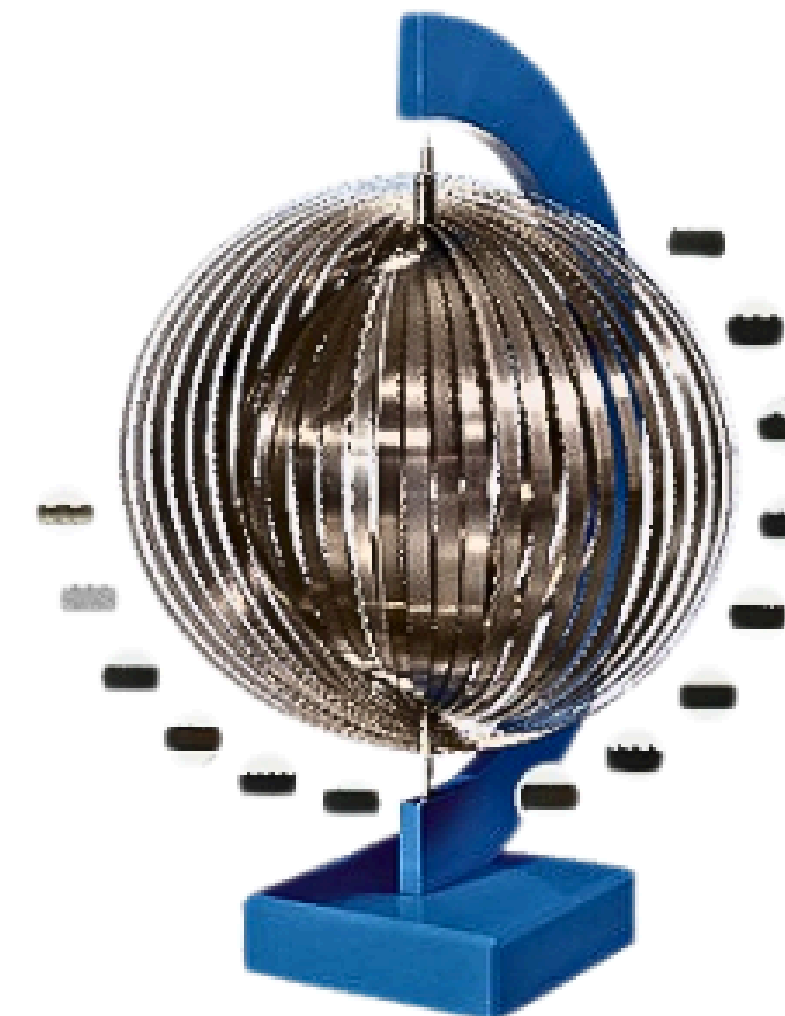
LÂMINAS DE SERRA FITA (EDGETOOLS - JARVIS)

CARACTERÍSTICAS:

A LÂMINA DE SERRA FITA UTILIZADA NA INDÚSTRIA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, COMO AÇOGUES E FRIGORÍFICOS, PARA CORTAR CARNE DE FORMA EFICIENTE E PRECISA.

CÓDIGOS :

TODAS AS MEDIDAS



EDGETOOLS
FERRAMENTAS INDUSTRIAIS LTDA
Líder em lâminas de serra fita!

JARVIS

LÂMINA DE SERRA FITA É UMA FERRAMENTA DE CORTE QUE CONSISTE EM UMA BANDA CONTINUA DE AÇO SERRILHADA EM SUA BORDA. ESSAS SERRILHAS OU DENTES NA BORDA DA LÂMINA SÃO PROJETADAS PARA CORTAR MATERIAIS, PROPORCIONA CORTES PRECISOS.



**COND. VILLAS MAR SHOPPING AV. LUIS
TARQUÍNIO PONTES, 1655 LOJA 11 BAIRRO
PITANGUEIRAS, LAURO DE FREITAS - BA CEP
42701-450**



Contatos:

71 98880-9683 = Robson = Vendas

71 98797-1038 = Jessica = Vendas

71 98731-6075 = Fabiana = Financeiro



**@ekipecas_dist
ekipecas.com.br**

