



Hyde Cuchillos de Comida

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Aves, Pescado, Carne, Carne Seca, Frutas, Verduras, Panes, Dulces

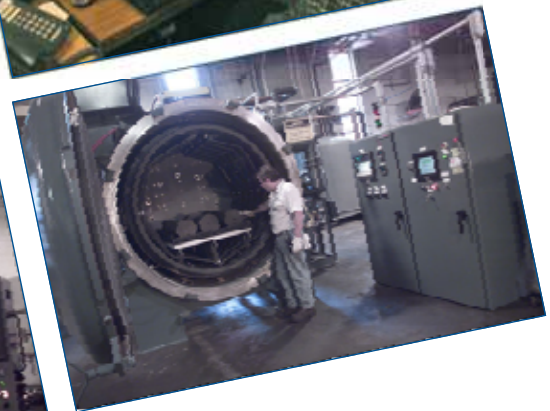
¿Qué hace que una cuchilla de procesamiento de alimentos funcione más allá de lo esperado? Comenzamos con el mejor acero inoxidable que el mundo tiene para ofrecer. Hacemos un tratamiento térmico de una manera que maximice su resistencia a la corrosión mientras mantiene la longevidad del borde de corte. Usamos maquinaria para obtener tolerancias exactas. Luego garantizamos su rendimiento. Cada hoja de Hyde se fabrica con estos valores.



Envíenos sus requisitos, o si lo desea, podemos ayudarlo a diseñar su propia solución específica. Con más de un siglo de experiencia creando cuchillos industriales, trabajaremos con usted para ayudarlo a alcanzar los resultados deseados. La mayoría de las solicitudes de cotización se responden en 48 horas o menos.

La creación de prototipos está disponible a petición.

Disponemos de muchas aleaciones de acero inoxidable en una variedad de tamaños para asegurar que tengamos los materiales para satisfacer sus específicas necesidades en la manera más conveniente. ¡Convertiremos rápidamente su desafío de procesamiento en una solución Hyde!



Tipos de acero en el inventario incluyen:

301	440A
316	440C
410	DIN1.4112
420	17-4



Hyde Cuchillos de Comida

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Cuchillas Industriales para Aves, Pescados, Carne, Carne Seca, Frutas, Verduras, Panes, Dulces ... casi cualquier product alimenticio!

¡Si lo come, un cuchillo de Hyde probablemente lo cortó! De mariscos a succotash, de hongos a guineos, de bistecs a manzanas, de pepinillos a aves de corral, una cuchilla Hyde estuvo ahí cortando, rebanando, cortando en cubitos, rajando, tijereteando, picando, ayudando a acelerar los productos de la cosecha a la mesa.

Trabajamos con una variedad de grados de aceros inoxidable y otras aleaciones, que están en inventario para asegurar que el grado correcto de acero esté disponible cuando lo necesite. Nuestro tratamiento térmico y de templado en casa significa que usted consigue cuchillas que proveen el mejor rendimiento consistentemente. ¡Y respaldamos todo esto con la certificación ISO 9001, nuestra promesa de calidad y rendimiento sin problemas!

Usted encontrará las cuchillas Hyde cortando:

- Carnes y Pescados- Desde el corte de carcasas hasta el procesamiento posterior de aves y pescado, desde el corte para porciones hasta el rebanado, picando y corte en cubos, las cuchillas Hyde consiguen la nota.
- Frutas, Vegetales y Granos- Desde el cosechado hasta el empaquetamiento final, desde el pelar hasta el quitar las semillas, desde el rebanando hasta el picado, las chuchillas Hyde están maduras para el reto.
- Dulces, Confecciones y Golosinas- Desde el rebanar caramelo blando al rajando de barras de granola hasta el cortado de pasteles, las cuchillas Hyde están en el punto justo.

Una selección de unos de las cuchillas de procesamiento de alimentos más comunes que hacemos incluyen:

- Cuchillas molleja
- Cuchillas desolladoras
- Picadoras de tazón
- Peladoras de piel
- Cuchillas rebanadoras
- Cuchillas picadoras
- Cuchillas reciprocantes
- Cuchillas con dientes
- Cuchillas perforadoras
- Adiciones para moledores de carne

Cuchillas hechas a la medida disponibles por pedido: envíenos su dibujo o impresión y permítanos cotizar sus requisitos. ¡Recuerde, para todos los tipos de reciclaje de plástico, ¡Una cuchilla Hyde puede cortarlo!

"Cuando necesitamos una cuchilla "especial", nos vamos a Hyde porque nosotros sabemos que conseguiremos un producto de calidad, a tiempo y a un precio justo."

SUPERVISOR de la PLANTA AVÍCOLA

