

# CATÁLOGO

# FOODTEK



## Placas y Cuchillas

# Moledora

## CONTÁCTANOS

 +56939325216  
 [INFO@FOODTEK.CL](mailto:INFO@FOODTEK.CL)  
 [WWW.FOODTEK.CL](http://WWW.FOODTEK.CL)

 AV LO ESPEJO 2360 GALPÓN G10.  
SAN BERNARDO. SANTIAGO DE CHILE.

# SISTEMA UNGER

Para fresco y en especial congelado.

La mejor calidad en el corte.

Avance y renovación en el desarrollo de cuchillas.

Fácil afilado, per fección y durabilidad.

Para fresco y en especial congelado

## Tamaños

- H82
- A90
- B98
- C106
- D114
- E130
- F150
- G160
- U200
- FW200
- WK200
- V250
- WK250
- K280
- W300
- X400

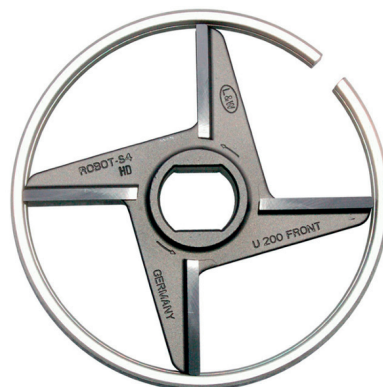


# CUCHILLAS ROBOT

ROBOT S4  
Corte doble



ROBOT S4 HD  
Corte doble | con anillo



ROBOT S6  
Corte doble



ROBOT S6 HD  
Corte doble | con anillo



ROBOT S8 WOLF KING  
PARA WOLF KING Corte doble



ROBOT S8 HD  
Corte doble | con anillo



PARA CARNE PICADA Y TODO TIPO DE EMBUTIDOS

## CUCHILLAS ANILLO

ROBOT X4 PREMIUM  
PREMIUM Corte doble



INOX 4X4  
Corte doble | con anillo



INOX 5X5  
Corte doble | con anillo



INOX 6X6  
Corte doble | con anillo



INOX 8X8  
Corte doble | con anillo



ROBOT S8 HD  
Corte doble/con anillo



MOLEDORA

6X6 PARA HANDTMANN  
Corte doble | con anillo



PARA VEMAG  
Corte doble | con anillo



## CUCHILLAS DESNERVADORAS

DESNERVADORA CON ANILLO  
Para Handtmann



TURBO CUT  
Desnervadora



## CUCHILLAS

CORTE SENCILLO  
CORTE SENCILLO



CORTE DOBLE  
CORTE DOBLE





## SISTEMA EXCELSIOR+VELATI

### CUCHILLAS TAMAÑOS

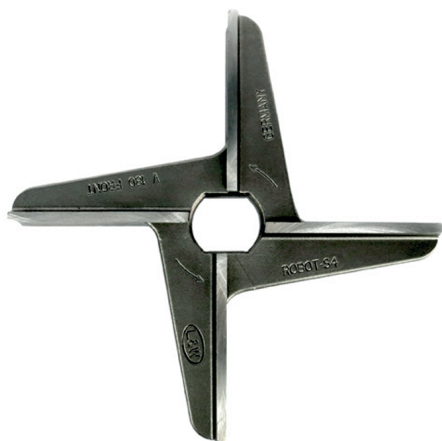
- 150
- 180
- 200
- 220
- 250

### CORTE SENCILLO Corte sencillo



### ROBOT S4

Corte sencillo | doble



### ROBOT S6 HD

Corte doble | con anillo



## SISTEMA ENTERPRISE

### CUCHILLAS Y PLACAS TAMAÑOS

- 12
- 22
- 32
- 42/52
- 56

### INOX

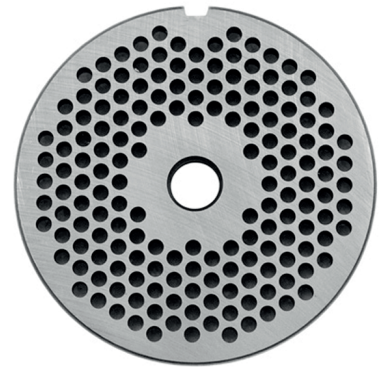
Corte sencillo



**SALIDA (PIVOTE)**  
Agujeros de 1,5 a 25 mm Ø



**SALIDA**  
Agujeros de 1,5 a 25 mm Ø



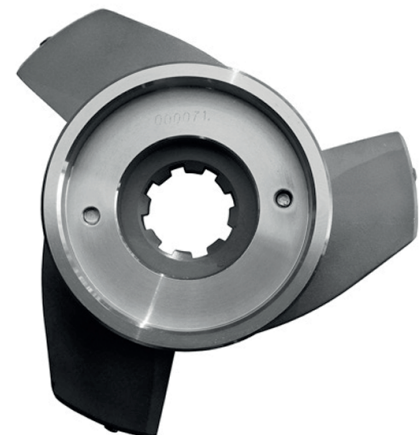
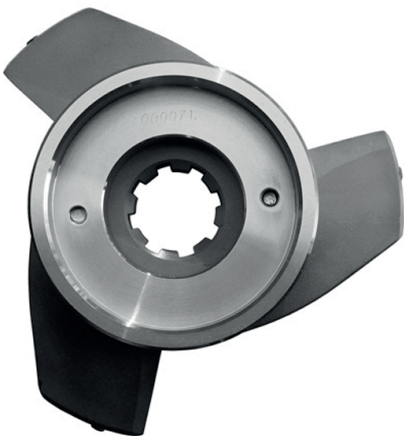
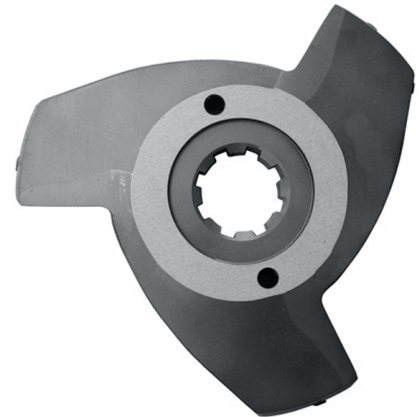
**SISTEMA KS - INOTEC**

**CUCHILLAS Y PLACAS**  
**TAMAÑOS**

- 150
- 175
- 200
- 225

Cuchillas especialmente resistentes.

Larga duración en el picado de la carne, tanto fresca como congelada.



# PARA KS

## CUCHILLAS INSERTABLES

Agujeros de 0,5 a 40 mm Ø  
SALIDA

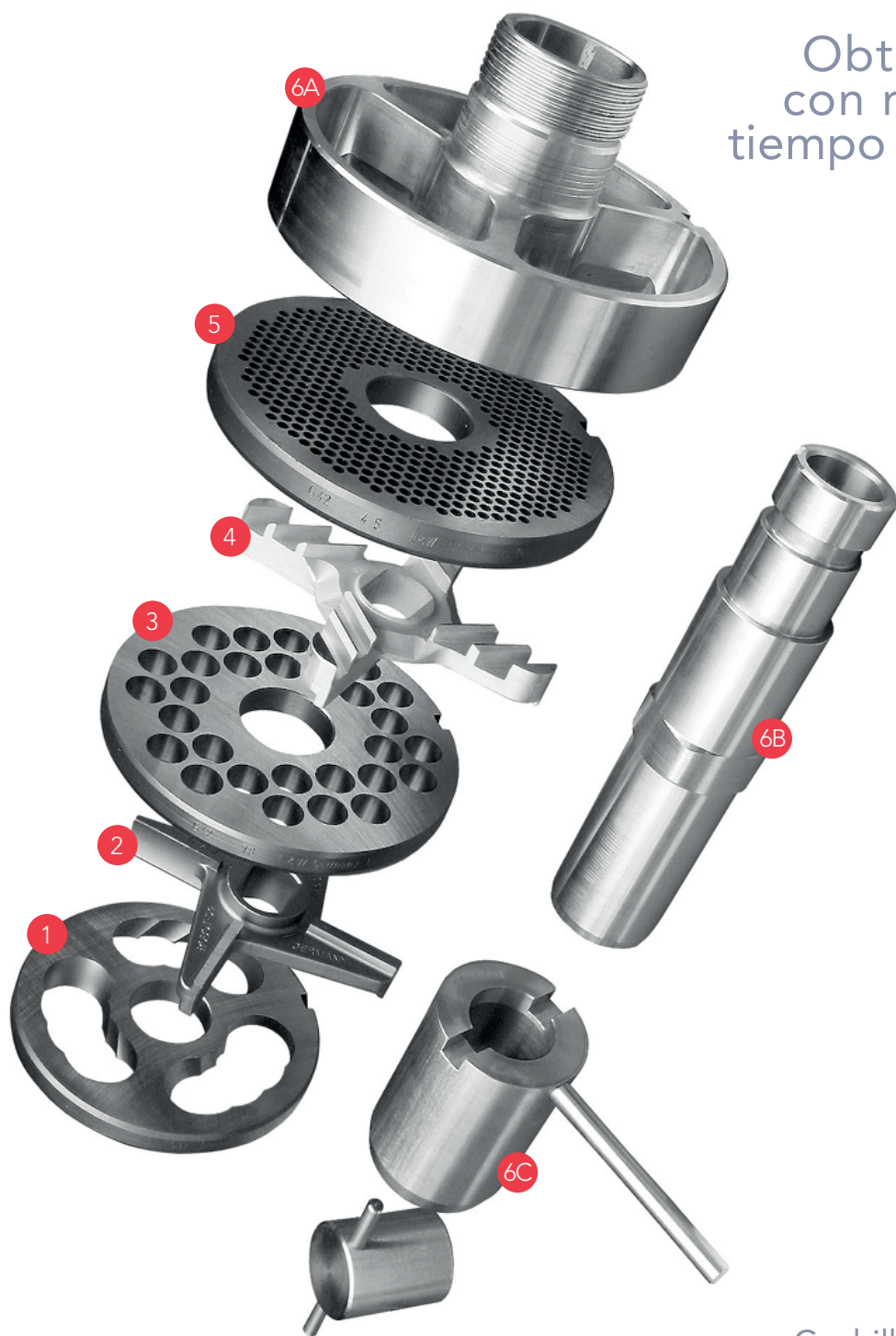


# SISTEMA DESNERVADOR

## CUCHILLAS Y PLACAS

Mejora la calidad del producto separando hueso, cartílago, tendones y grasa.

Obtenemos un producto con mayor valor al mismo tiempo acortamos el proceso de trabajo.



- Placa precorte 3 ojos 1
- Cuchilla ROBOT S4 (4x4) 2
- Placa intermedia 3
- Cuchilla desnervadora TURBOCUT 4
- Placa de salida 5
- Desnervador completo (a+b+c) 6

## SISTEMA UNGER

## PLACAS PRECORTE PICADORAS

3 OJOS  
Rectos



3 OJOS  
Inclinados



3 OJOS  
Turbo



5 OJOS  
Rectos



## PLACAS PRECORTE GRANDES PICADORAS

4 OJOS KG



5 OJOS WK



7 OJOS WK

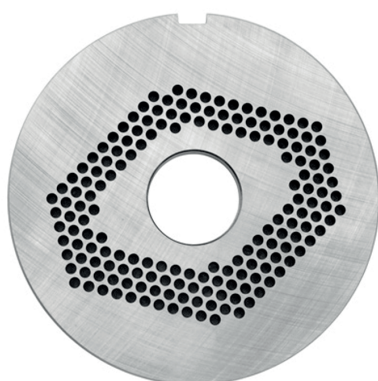


9 OJOS WK



### PLACAS PORCIONADORAS

PARA HANDTMANN



PARA VEMAG



### PLACAS PRECORTE

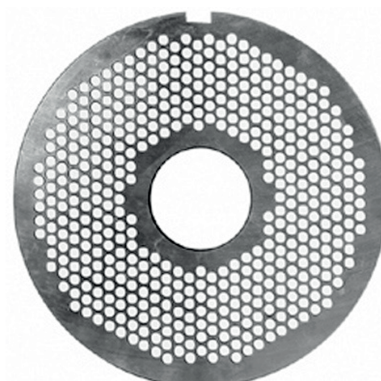
PARA VEMAG



### PLACAS

SALIDA

Agujeros de 1,5 a 35 mm Ø



# SISTEMA EXCELSIOR+VELATI

## PLACA PRECORTE

3 OJOS



## PLACA

SALIDA

Agujeros de 1,5 a 45 mm Ø

