



LAME ITALIA

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://lame.nt-rt.ru/> || aja@nt-rt.ru



OUR COMPANY

Our family-owned Company manufacture since 1962 high quality meat mincer plates and knives and band saw blades. Thanks to our up-to-dated and efficient production lines, together with prime quality raw materials use, our products are highly appreciated all over the world. Extensive research and continuous product development allow us to offer exceptional cutting tools to our customers. We can guarantee high performance and long life on each single piece we manufacture.

At Lame Italia the good team-work of the owners, together with the employees and the workers, lead the Company to become one of the most important player in the industry.

Our brands SALVADOR - SALVINOX - TORNADO - DOR BLADE are known as a synonym of quality and high performance worldwide: we will continue to work to always maintain these high standards.



NOSTRE SOCIÉTÉ

Nostre entreprise familiale produit, depuis 1962, plaques et couteaux pour hachoirs et lames de scie à os de haute qualité. Grace à nos nouvelles lignes de production efficaces, avec l'utilisation des matières premières d'excellente qualité, nos produits sont très appréciés partout dans le monde. Des recherches approfondies et le développement continu des produits nous permettent d'offrir des outils exceptionnels à nos clients. Nous pouvons garantir hautes performances et longue durée de vie sur chaque pièce que nous fabriquons.

Chez Lame Italia, le bon travail d'équipe des propriétaires, avec les employés et les travailleurs, a amené l'entreprise entre les Sociétés les plus importantes dans le secteur.

Nos marques SALVADOR - SALVINOX - TORNADO - DOR BLADE sont connues comme un synonyme de qualité et de haute performance dans le monde entier: nous allons continuer à travailler pour toujours maintenir nos standards de qualité élevé.

SALVADOR and SALVINOX meat mincer plates and knives are made with prime quality hard-wearing stainless steel. Precision mechanical tooling individually controlled, combined with an accurate hardening process ensure perfect cutting and long life. Plates are available with hub and hubless.

Les plaques et couteaux pour hachoir à viande SALVADOR et SALVINOX sont faits d'acier inoxydable de la meilleure qualité, avec haute résistance à la coupure et à l'usure. Le contrôle précis et soigneux usinage de chaque pièce, combiné avec un durcissement complet du métal, assure une coupe parfaite et une longue vie. Les plaques sont disponibles avec ou sans la collerette.

ENTERPRISE SYSTEM / SYSTÈME ENTERPRISE SISTEMA ENTERPRISE / SISTEMA ENTERPRISE



Le piastre ed i coltelli per tritacarne SALVADOR e SALVINOX sono realizzati in acciaio inox della migliore qualità, ad alta tenuta di taglio e resistente all'usura. Le precise lavorazioni meccaniche, attentamente controllate pezzo per pezzo, unite ad una tempra accurata, assicurano un taglio perfetto ed una lunga durata. Le piastre sono disponibili con mozzo e senza mozzo.

Las placas y cuchillas para picadoras de carne SALVADOR y SALVINOX están hechas de acero inoxidable de la mejor calidad con alta resistencia al corte y al desgaste. El control preciso y cuidadoso de mecanizado de cada pieza, combinado con un endurecimiento a fondo del metal, garantizar un corte perfecto y una larga vida. Las placas están disponibles con y sin el pivote.





Enterprise system plate
hub style stainless steel
*Plaque inox système
Enterprise avec collerette*

Piastra con mozzo
sistema Enterprise inox
*Placa inoxidable sistema
Enterprise con pivote*



Enterprise system plate hubless
stainless steel
*Plaque inox système
Enterprise sans collerette*

Piastra senza mozzo
sistema Enterprise inox
*Placa inoxidable sistema
Enterprise sin pivote*



Enterprise system plate
hub style stainless steel
square hole
*Plaque inox système
Enterprise avec collerette
trou carré*

Piastra con mozzo
sistema Enterprise inox
foro quadro
*Placa inoxidable sistema
Enterprise con pivote
agujero cuadrado*



Enterprise system straight
edges knife carbon steel
*Couteau acier au carbone
système Enterprise
coupe droite*

Coltello sistema Enterprise
taglio dritto acciaio al carbonio
*Cuchillo acero al carbono
sistema Enterprise
con corte recto*



Enterprise system "lamcut"
knife straight edges
in carbon steel
*Couteau système Enterprise
"lamcut" coupe droite
en acier au carbone*

Coltello sistema Enterprise
taglio dritto "lamcut"
in acciaio al carbonio
*Cuchillo sistema Enterprise
"lamcut" con corte recto
en acero al carbono*



Enterprise system knife
BOX KNIFE SPECIAL
tool steel tin covered
*Couteau système Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL en acier
au carbone recouvert*

Coltello sistema Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL
acciaio al carbonio ricoperto
*Cuchillo sistema Enterprise
BOX KNIFE SPECIAL
en acero al carbono cubierto*





Enterprise system curved edges knife stainless steel suitable for cutting fresh meat

Couteau inox système Enterprise coupe incurvée pour la viande fraîche

Coltello sistema Enterprise classico taglio curvo inox adatto per taglio carne fresca

Cuchillo inoxidable sistema Enterprise con corte curvado para la carne fresca



Enterprise system "curve box" knife stainless steel suitable for cutting frozen meat

Couteau inox "curve box" système Enterprise coupe incurvée pour la viande congelée

Coltello sistema Enterprise "curve box" taglio curvo inox adatto per taglio carne congelata

Cuchillo inoxidable "curve box" sistema Enterprise con corte curvado para la carne congelada



Enterprise system knife "wave cut" wavy cut stainless steel 3 edges

Couteau inox système Enterprise "wave cut" coupe ondulée 3 lames

Coltello sistema Enterprise taglio ondulado "wave cut" acciaio inox 3 taglienti

Cuchillo inoxidable sistema Enterprise con corte ondulado "wave cut" 3 cortes



Enterprise system knife "wave cut" wavy cut stainless steel 4 edges

Couteau inox système Enterprise "wave cut" coupe ondulée 4 lames

Coltello sistema Enterprise taglio ondulado "wave cut" acciaio inox 4 taglienti

Cuchillo inoxidable sistema Enterprise con corte ondulado "wave cut" 4 cortes



Enterprise system knife curved edge SPECIAL tool steel tin covered

Couteau système Enterprise SPECIAL coupe incurvée en acier au carbone recouvert

Coltello sistema Enterprise taglio curvo SPECIAL acciaio al carbonio ricoperto

Cuchillo sistema Enterprise SPECIAL con corte curvado en acero al carbono cubierto

Holes Ø - Trous Ø
Fori Ø - Agujeros Ø

	2 mm	2.5-3 mm	3.5 mm	4 mm	4.5 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	9 mm	10 mm	12 mm	14 mm	16 mm	18 mm	20 mm	Kidney "0"	Curved edge	Curve box	Carbon	Lam cut	Box Knife Special	Wave 3	Wave 4	Curved Edge 2	Curved Special
5	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•								
8	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				•								
12	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•						
22	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					•	•
32	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
42 (52)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					

Hobart-Cleveland system plates and Bimetallic knives SALVADOR and SALVINOX are the ideal solution for demanding users.

Plates are made in D2 steel ensures maximum cutting precision and long life. They are available size 22-32-42 (52) hub style and hubless.

Knife body is made in stainless steel and braze welded inserts are made in hard-wearing alloy.

Les plaques Système Hobart-Cleveland et les couteaux bimétallique sont la solution idéale pour les plus exigeants.

Les plaques sont faites d'acier D2.

Assurer la plus grande coupe et de longue vie. Ils sont disponibles dans des modèles 22-32-42 (52) avec et sans la collerette. Le corps de le couteau est faite d'acier inoxydable et les lames tranchantes sont en alliage HSS.

HOBART-CLEVELAND SYSTEM / SYSTÈME HOBART-CLEVELAND SISTEMA HOBART-CLEVELAND / SISTEMA HOBART-CLEVELAND



Le piastre Sistema Hobart-Cleveland ed i coltelli Bimetallici SALVADOR e SALVINOX sono la soluzione ideale per le persone più esigenti. Le piastre sono realizzate in acciaio D2 e garantiscono la massima perfezione di taglio e lunga durata. Sono disponibili nei modelli 22-32-42 (52) con mozzo e senza mozzo.

Il corpo del coltello è costruito in acciaio inox ed i taglienti saldobrasati, in lega antiusura HSS.

Placas sistema Hobart-Cleveland y cuchillas bimetálicas son la solución ideal para los más exigentes. Las placas son de acero D2 y garantizan la máxima corte y larga duración. Están disponibles en modelos 22-32-42 (52) con y sin pivote.

El cuerpo de la cuchilla está hecho de acero inoxidable y los bordes de corte son de aleación HSS.



Plates and bimetallic knives / Plaque et couteaux bimetallic
 Piastra e coltelli bimetallici / Placas y cuchillas bimetalica



*Hobart system plate hub
 style D2 steel
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*

*Plaques système Hobart
 avec collerette en acier D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*

*Piastra sistema Hobart
 con mozzo acciaio D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*

*Placa sistema Hobart
 con pivote en acero D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*



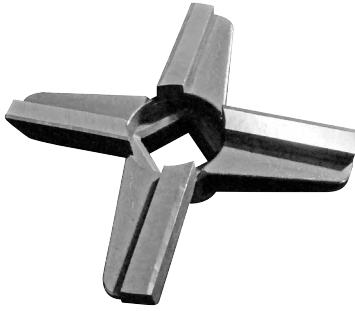
*Hobart system plate
 hubless style D2 steel
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*

*Plaques système Hobart
 sans collerette en acier D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*

*Piastra sistema Hobart
 senza mozzo acciaio D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*

*Placa sistema Hobart
 sin pivote en acero D2
 mod. 22 - h 11,3 mm
 mod. 32 - h 13 mm
 mod. 42 (52) - h 20,6 mm*



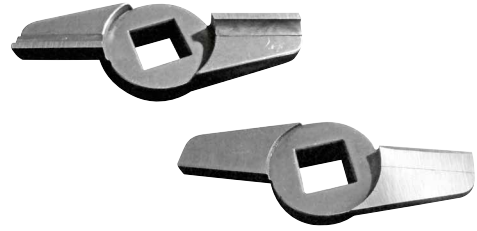


Bimetallic knife mod. "USA"
with braze welded HSS inclined inserts
mod. 32 - h 18,6 mm
mod. 42 (52) - h 20 mm

Couteau bimétallique mod. "USA"
avec lames tranchants inclinées
en alliage HSS
mod. 32 - h 18,6 mm
mod. 42 (52) - h 20 mm

Coltello bimetallico mod. "USA"
con taglienti in HSS saldobrasati inclinati
mod. 32 - h 18,6 mm
mod. 42 (52) - h 20 mm

Cuchillo bimetalico mod. "USA"
con bordes de corte inclinados
en aleación HSS
mod. 32 - h 18,6 mm
mod. 42 (52) - h 20 mm

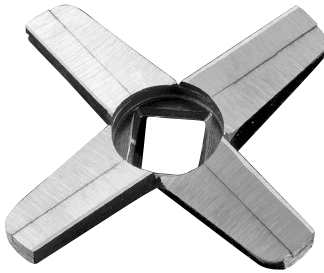


Bimetallic knife mod. "2 ARMS"
with braze welded
HSS inclined and straight inserts

Couteau bimétallique
mod. "2 LAMES" avec lames
tranchants inclinées
en alliage HSS

Coltello bimetallico mod. "2 ALI"
con taglienti in HSS
saldobrasati inclinati e dritti

Cuchillo bimetalico mod. "2 CORTES"
con bordes de corte inclinados
en aleación HSS

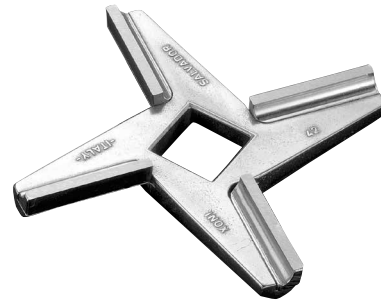


Bimetallic knife mod. "SALVADOR"
with braze welded HSS inclined inserts
mod. 22 - h 12,5 mm
mod. 32 - h 13,4 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Couteau bimétallique mod. "SALVADOR"
avec lames tranchants inclinées
en alliage HSS
mod. 22 - h 12,5 mm
mod. 32 - h 13,4 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Coltello bimetallico mod. "SALVADOR"
con taglienti in HSS saldobrasati inclinati
mod. 22 - h 12,5 mm
mod. 32 - h 13,4 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Cuchillo bimetalico mod. "SALVADOR"
con bordes de corte inclinados
en aleación HSS
mod. 22 - h 12,5 mm
mod. 32 - h 13,4 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm



Bimetallic knife mod. "SALVINOX"
with braze welded HSS straight inserts
mod. 22 - h 13,00 mm
mod. 32 - h 13,7 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Couteau bimétallique mod. "SALVINOX"
avec lames tranchants droites
en alliage HSS
mod. 22 - h 13,00 mm
mod. 32 - h 13,7 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Coltello bimetallico mod. "SALVINOX"
con taglienti in HSS saldobrasati dritti
mod. 22 - h 13,00 mm
mod. 32 - h 13,7 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Cuchillo bimetalico mod. "SALVINOX"
con bordes de corte rectos
en aleación HSS
mod. 22 - h 13,00 mm
mod. 32 - h 13,7 mm
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Holes Ø - Trous Ø
Fori Ø - Agujeros Ø

	5/64" (2 mm)	3/32" (2,5 mm)	1/8" (3,2 mm)	9/64" (3,5 mm)	5/32" (4 mm)	3/16" (4,8 mm)	1/4" (6,4 mm)	5/16" (8 mm)	3/8" (9,6 mm)	1/2" (12,6 mm)	5/8" (16 mm)	3/4" (19 mm)	Kidney "0"	Bimetallic SALVINOX straight cut	Bimetallic SALVADOR inclined cut	Bimetallic USA inclined cut	Bimetallic 2 ARMS inclined and straight
22	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
32	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
42 (52)			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	

SALVADOR and SALVINOX meat mincer plates and knives are ideal for mincing all kind of meat.

Plates size R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 are made in stainless steel, plates size G/160 and U/200 are made in D2 steel.

Our knives single body, with changeable blades and ring style coupled with two plates ensures perfectly uniform cutting.

Les plaque et les couteaux système Unger SALVADOR and SALVINOX sont la solution idéal pour hacher tout type de viande. Les plaques mod. R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 sont fabriqués en acier inoxydable, les plaques mod. G/160 et U/200 sont plutôt fabriqués en acier D2. Nos couteaux Unger assurent une coupe parfaite et uniforme.

UNGER SYSTEM / SYSTÈME UNGER SISTEMA UNGER / SISTEMA UNGER



Le piastre ed i coltelli per tritacarne SALVADOR e SALVINOX sono l'ideale per tritare qualsiasi tipo di carne.

Le piastre modello R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 sono realizzate in acciaio inox mentre le piastre modello G/160 e U/200 sono in acciaio D2.

I nostri coltelli a corpo unico, con lamette intercambiabili e con anello accoppiati a due piastre garantiscono un taglio perfetto ed uniforme.

Las placas y cuchillas sistema Unger SALVADOR - SALVINOX son ideales para picar cualquier tipo de carne.

Las placas mod. R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 están hechos de acero inoxidable, las placas mod. G/160 y U/200 están hechas de acero D2.

Nuestros cuchillas Unger aseguran corte perfecto y uniforme.





Unger system plate stainless steel

Plaque système Unger inoxydable

Piastra sistema Unger inox

Placa sistema Unger inox



Unger system precutter stainless steel

"0" inclined cut
"00" straight cut

*Avant-coupeur
système Unger inoxydable
"0" trous fraisés
"00" trous droites*



Precutter sistema Unger inox

"0" svasata
"00" dritta

*Placa de pre-corte
sistema Unger inox
"0" agujeros inclinados
"00" agujeros rectos*



Unger system knife mod. "SALVINOX" with changeable blades stainless steel

Couteau système Unger inoxydable mod. "SALVINOX" avec lames interchangeables

Coltello sistema Unger mod. "SALVINOX" con lamette intercambiabili inox

Cuchillo sistema Unger inox mod. "SALVINOX" con hojas recambiables



Unger system knife mod. "SALVADOR" one body stainless steel

Couteau système Unger inoxydable mod. "SALVADOR" seule pièce

Coltello sistema Unger mod. "SALVADOR" corpo unico inox

Cuchillo sistema Unger inox mod. "SALVADOR" solo cuerpo





Unger system knife
mod. "4 JET" tool steel

*Couteau système Unger
mod. "4 JET" acier spécial*

Coltello sistema Unger
mod. "4 JET" acciaio speciale

*Cuchillo sistema Unger
mod. "4 JET" acero especial*



Unger system knife
mod. "RING STYLE" tool steel

*Couteau système Unger
mod. "ANNEAU" acier spécial*

Coltello sistema Unger
mod. "CON ANELLO" acciaio speciale

*Cuchillo sistema Unger
mod. "ANILLO" acero especiall*



Unger system knife
mod. "SINGLE CUT" tool steel

*Couteau système Unger
mod. "SIMPLE COUPE" acier spécial*

Coltello sistema Unger
mod. "TAGLIO SINGOLO" acciaio speciale

*Cuchillo sistema Unger
mod. "SOLO CORTE" acero especial*



Unger system knife
mod. "RING STYLE" stainless steel

*Couteau système Unger
mod. "ANNEAU" inoxidable*

Coltello sistema Unger
mod. "CON ANELLO" inox

*Cuchillo sistema Unger
mod. "ANILLO" inox*

Holes Ø - Trous Ø
Fori Ø - Agujeros Ø

	2 mm	2,5 mm	3 mm	3,5 mm	4 mm	4,5 mm	5 mm	6 mm	8 mm	10 mm	13 mm	16 mm	18 mm	20 mm	Precutter "0" inclined	Precutter "00" straight	 Knives one body	 Knives changeable blades	 Knives ring style inox	 Knives ring tool steel	 4 jet knives	 single cut
																						
																						
																						
																						
																						
																						
																						
																						

Band saw blades / Lames de scie á os
Anelli segaossi / Hojas de sierra para carne con huesos

**BAND SAW BLADES
FOR FRESH MEAT WITH BONES
HARDENED TEETH SKIP 6,35 mm (4TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel fresh meat with bones. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR VIANDE FRAÎCHE AVEC OS
DENTS DURCIES ET ESPACES 6,35 mm (4TPI)
ACIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande fraîche de boeuf, de porc et de mouton avec la présence de l'os. Il est entièrement produit en Italie en acier au carbone. Il est recommandé pour les bouchers et les supermarchés. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

**ANELLI SEGAOSSI
PER CARNE FRESCA CON OSSO
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 6,35 mm (4TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

**BAND SAW BLADES FOR FROZEN MEAT AND FISH
HARDENED TEETH SKIP 8,47 mm (3TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine frozen meat and fish. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR VIANDE ET POISSON CONGELÉ
DENTS DURCIES ET ESPACES 8,47 mm (3TPI)
ACIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande congelée de boeuf, de porc, de mouton et poisson. Il est entièrement produit en Italie en acier au carbone. Il est recommandé pour les bouchers et les supermarchés. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE E PESCE SURGELATI
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 8,47 mm (3TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne surgelata bovina, suina, ovina e pesce. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

**BAND SAW BLADES FOR CARCASS C8-C10-C12
HARDENED TEETH SKIP
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel carcass. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR COUPER LES CARCASSES
C8-C10-C12 - DENTS DURCIES ET ESPACES
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
ACIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper carcasses de boeuf, de porc, de mouton. Il est entièrement produit en Italie en acier au carbone. Il est recommandé aux clients les plus exigeants qui ont besoin des meilleurs produits sur le marché international. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

**ANELLI SEGAOSSI TAGLIO CARCASSA C8-C10-C12
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carcasse di carne bovina, suina e ovina. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.



HOJAS DE SIERRA PARA CARNE CON HUESOS
DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS 6,35 mm (4TPI)
ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne fresca con hueso de bovino, porcino y ovino.
Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono de alta calidad. Se recomienda para las carnicerías y supermercados.
Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 3/4")	(4 TPI)
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.022" x 5/8")	(4 TPI)
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.022" x 3/4")	(4 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.024" x 5/8")	(4 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.024" x 3/4")	(4 TPI)
0,40 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.016" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 13 mm	Skip / Dente spaziato	mm 6,35	(.020" x 1/2")	(4 TPI)



HOJAS DE SIERRA PARA CARNE Y PESCADO CONGELADO
DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS 8,47 mm (3TPI)
ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD

Este tipo de hoja profesional es adecuado para el corte de la carne y pescado congelado.
Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono de alta calidad.
Se recomienda para las carnicerías y supermercados.
Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 3/4")	(3 TPI)
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.022" x 5/8")	(3 TPI)
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.022" x 3/4")	(3 TPI)
0,60 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.024" x 5/8")	(3 TPI)
0,60 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.024" x 3/4")	(3 TPI)
0,40 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.016" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 13 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47	(.020" x 1/2")	(3 TPI)



HOJAS DE SIERRA PARA CORTAR LAS CANALES C8-C10-C12
DIENTES ENDURECIDOS Y ESPACIADOS
8,47 mm (3TPI) - 10 mm (2,5TPI) - 12 mm (2,1TPI)
ACERO AL CARBONO ALTA CALIDAD

Este tipo de hoja profesional es adecuado para cortar las canales de bovinos, porcinos y ovinos.
Es producido enteramente en Italia utilizando acero al carbono de alta calidad.
Se recomienda a los clientes más exigentes, que requieren el mejor producto en el mercado internacional.
Está disponible en rollos o soldada a medida.

Measures available / Mesures disponibles Misure disponibili / Medidas disponibles				
0,50 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 12,10	(.020" x 5/8")	C12
0,56 x 16 mm	Skip / Dente spaziato	mm 12,10	(.022" x 5/8")	C12
0,56 x 19 mm	Skip / Dente spaziato	mm 8,47 mm 10,00 mm 12,10	(.022" x 3/4")	C8 C10 C12

Band saw blades / Lames de scie á os
Anelli segaossi / Hojas de sierra para carne con huesos

**BAND SAW BLADES FOR FRESH
AND FROZEN MEAT WITH
BONES TEETH SKIP 6,35-8,47 mm (4TPI - 3TPI)
TOP QUALITY STAINLESS STEEL AISI 420**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork and ovine fresh meat with bones, meat and frozen fish. They are whole made in Italy with top quality stainless steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets.
Available in coils or welded blades.

**LAMES DE SCIE POUR VIANDE FRAICHET
ET CONGELE
DENTS ESPACES 6,35-8,47 mm (4TPI - 3TPI)
ACIER INOXYDABLE AISI 420**

*Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande fraîche et congelée de boeuf, de porc, de mouton et poisson. C'est entièrement produit en Italie en acier inoxydable.
C'est recommandé pour les bouchers et les supermarchés. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure demandé.*

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA
CON OSSO E SURGELATA
DENTI SPAZIATI 6,35-8,47mm (4TPI - 3TPI)
ACCIAIO INOX 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso, carne e pesce surgelato. È prodotta interamente in Italia in acciaio inossidabile della migliore qualità.
È consigliata per macellerie e grande distribuzione.
Disponibile in rotoli o saldati a misura.

**BUTCHER HAND SAW BLADES
TEETH SKIP 2,82 mm (9TPI)
TOP QUALITY CARBON STEEL**

Available in coils or finished to size, with normal or quick fixing, ready to use.

**LAMES DE SCIE A MAIN POUR BOUCHER
DENTES ESPACES 2,82 mm (9TPI)
AUCIER AU CARBONE PREMIERE QUALITÉ**

Disponible en rouleaux ou fini, avec fixation normale ou rapide, prêt à l'emploi.

**LAMA PER SEGAGGIO A MANO
DA MACELLAIO
DENTI SPAZIATI 2,82 mm (9TPI)
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Disponibile in rotoli o finito a misura pronto all'uso con fissaggio normale o attacco rapido.

Band saw blades / Lames de scie á os Anelli segaossi / Hojas de sierra para carne con huesos



BAND SAW BLADES FOR FRESH MEAT WITH BONES HARDENED TEETH SKIP 6,35 mm (4TPI) SWEDISH TOP QUALITY CARBON STEEL DORBLADE SUPREME

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel fresh meat with bones. They are whole made in Italy with Swedish top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

LAME DE SCIE POUR VIANDE FRAÎCHE AVEC OS DENTS DURCIES ET ESPACES 6,35 mm (4TPI) ACIER AU CARBONE SUEDOIS PREMIERE QUALITÉ DORBLADE SUPREME

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande fraîche de boeuf, de porc et de mouton avec la présence de l'os. C'est produit en Italie avec acier au carbone suédois de la première qualité. C'est recommandé aux clients les plus exigeants qui ont besoin des meilleurs produits sur le marché international. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure demandé.

ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA CON OSSO DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 6,35 mm (4TPI) ACCIAIO AL CARBONIO SVEDESE 1ª QUALITÀ DORBLADE SUPREME

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso. È prodotta interamente in Italia con acciaio al carbonio della migliore qualità svedese. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.



BAND SAW BLADES FOR FROZEN MEAT AND FISH HARDENED TEETH SKIP 8,47 mm (3TPI) SWEDISH TOP QUALITY CARBON STEEL DORBLADE SUPREME

These professional blades are suitable for cutting ox, pork and ovine frozen meat. They are whole made in Italy with Swedish top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

LAME DE SCIE POUR VIANDE ET POISSON CONGELÉ DENTS DURCIES ET ESPACES 8,47 mm (3TPI) ACIER AU CARBONE SUEDOIS PREMIERE QUALITÉ DORBLADE SUPREME

Ce type de lame professionnelle est adapté pour couper la viande congelée de boeuf, de porc et de mouton et poisson congelé. Il est produit en Italie avec acier au carbone suédois de la première qualité. Il est recommandé aux clients les plus exigeants qui ont besoin des meilleurs produits sur le marché international. Disponible en rouleaux ou soudé dans la mesure requise.

ANELLI SEGAOSSI PER CARNE E PESCE SURGELATI DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 8,47 mm (3TPI) ACCIAIO AL CARBONIO SVEDESE 1ª QUALITÀ DORBLADE SUPREME

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne surgelata bovina, suina e ovina e pesce. È prodotta interamente in Italia con acciaio al carbonio della migliore qualità svedese. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

Band saw blades instruction / Instructions pour le lames de scie á os Istruzioni anelli segaossi / Istruccioness para hojass de sierra para carne

Each blade is a precision instrument, should be used carefully and properly installed in the saw machine. You will have excellent performance of the blade following these simple instructions:

- Program the periodic inspection, cleaning and maintenance of saw machine
- Make sure the blade is mounted correctly, adjust the machine to ensure correctly inside the guide
- Always use the proper tension on the blade, the excess can cause breakage
- Always cut in a linear manner never turn the blade while cutting, do not push the material but just a slight pressure
- Keep clean and check the pulleys and the bearings supporting the saw machine
- The product is suitable for cutting fresh meat with bone or meat and frozen fish

Ogni lama è uno strumento di precisione, deve essere usata con cura e installata correttamente nella macchina. Si avranno eccellenti prestazioni della lama seguendo queste semplici istruzioni:

- Programmare il periodico controllo, pulizia e manutenzione della macchina segaossi
- Assicurarsi che la lama sia montata correttamente e che corra perfettamente all'interno della guida
- Usare sempre la giusta tensione sulla lama, l'eccesso può causarne la rottura
- Tagliare sempre in modo lineare non girare mai la lama durante il taglio, non spingere il materiale ma esercitare solamente una leggera pressione
- Tenere pulite e controllate le pulegge e i cuscinetti d'appoggio del segaossi
- Il prodotto è idoneo al taglio di carne fresca con osso o carne / pesce surgelato

Chaque lame est un outil de précision et doit être utilisé avec soin et si correctement installé dans la machine. Vous aurez d'excellentes performances de la lame en suivant ces instructions:

- Programmer l'inspection périodique, le nettoyage et l'entretien de la machine
- Assurez-vous que la lame soit correctement installé et qui fonctionne parfaitement dans la guide
- Toujours utiliser la bonne tension sur la lame, l'excès peut provoquer une rupture
- Toujours couper de façon linéaire, jamais tourner la lame lors de la coupe, ne pas pousser le matériel, mais seulement exercer une légère pression
- Gardez propre et vérifier les poulies et paliers supportant la machine
- Le produit est adapté pour le découpage des viandes fraîches sur l'os ou de la viande et poisson congelé

Cada hoja es un instrumento de precisión, se debe utilizar con cuidado y correctamente instalado en la máquina. Usted tendrá un excelente rendimiento de la hoja siguiendo estas instrucciones:

- Programar la inspección periódica, limpieza y mantenimiento de la máquina
- Asegúrese de que la hoja esté correctamente instalado y que funciona perfectamente dentro de la guía
- Utilice siempre la tensión adecuada en la hoja, el exceso puede causar la rotura
- Siempre corte en forma lineal, nunca gire la hoja al cortar, no empujar el material, sino ejercer una ligera presión
- Mantenga limpia y comprobar las poleas y rodamientos de apoyo de la máquina
- El producto es adecuado para el despiece de carne fresca con hueso o carne y pescado congelado



Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://lame.nt-rt.ru/> || aja@nt-rt.ru