



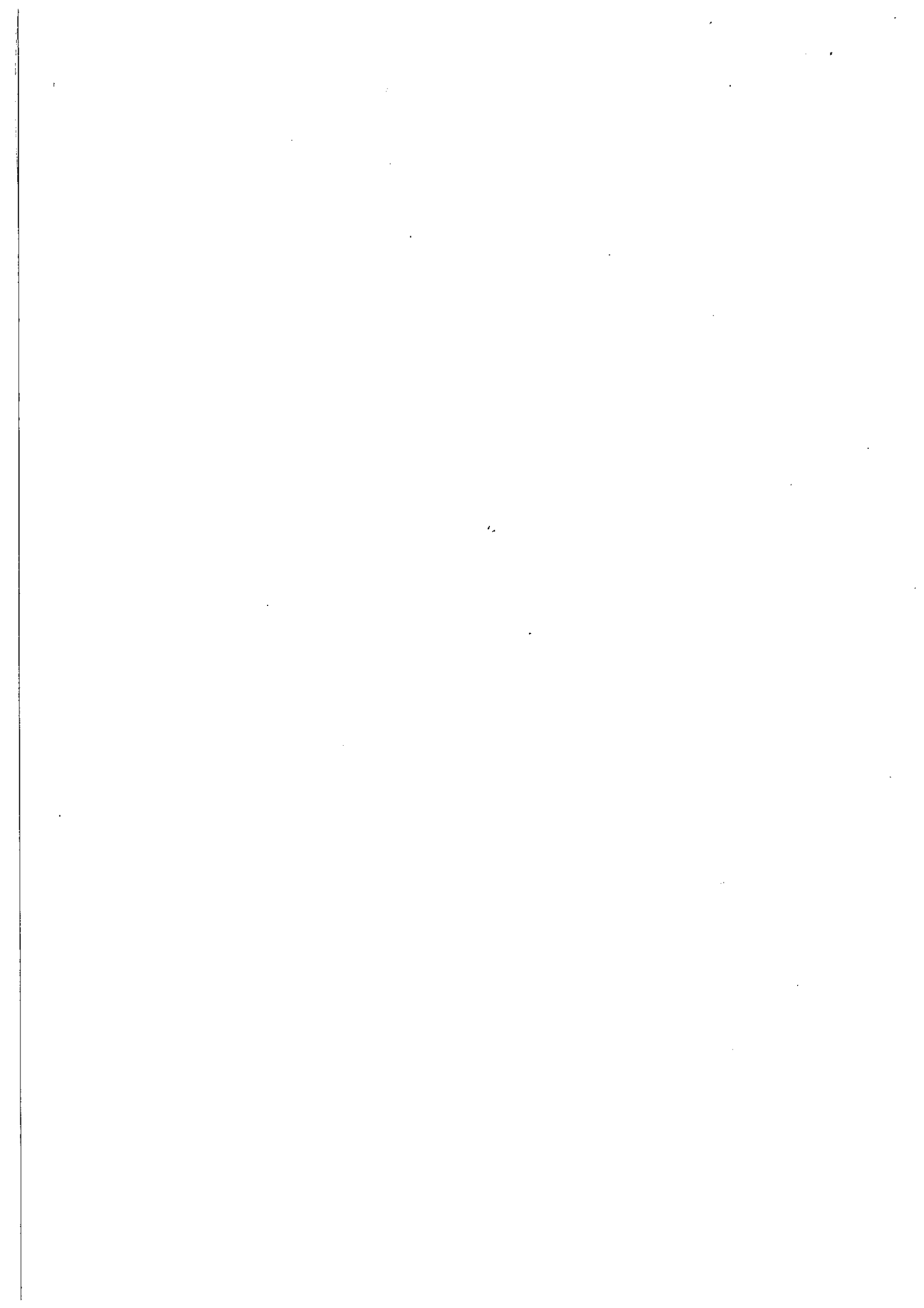
**MUNDIAL**

*Gourmet*



Manual Técnico | Manual técnico | Technical manual  
2017







# Índice

## *Index/Contenido*

Smartknives.....	pg 02
Smartknives.....	pg 02
Smartknives.....	pg 02
Linha profissional 5300 .....	pg 04
Línea profesional 5300 .....	pg 04
Professional line 5300.....	pg 04
Linha profissional 5500 .....	pg 10
Línea profesional 5500 .....	pg 10
Professional line 5500.....	pg 10
Linha profissional 6300 .....	pg 21
Línea profesional 6300 .....	pg 21
Professional line 6300.....	pg 21
Linha profissional 5600 .....	pg 25
Línea profesional 5600 .....	pg 25
Professional line 5600.....	pg 25
Tesouras para frigoríficos.....	pg 36
Tijeras para frigorífico .....	pg 36
slaughterhouse scissors.....	pg 36
Chairas profissionais.....	pg 37
Chairas profesionales .....	pg 37
Professional sharpeners .....	pg 37
Serra fita.....	pg 40
Hojas sierra cinta .....	pg 40
Band saw blades.....	pg 40
Bainha plástica desmontável .....	pg 44
Baina plástica desmontable .....	pg 44
Removable plastic knife scabbard .....	pg 44
Ganchos.....	pg 45
Ganchos.....	pg 45
Hook.....	pg 45
Alicate para remover espinhas de peixe .....	pg 46
Alicate para despinar pescados .....	pg 46
Fish bones removal pliers.....	pg 46
Sistema de afiação Mundial.....	pg 47
Sistema de afilado Mundial .....	pg 47
Mundial's knife sharpening system .....	pg 47
Informações técnicas.....	pg 52
Informaciones técnicas .....	pg 55
Technical information.....	pg 58
Orientações e cuidados.....	pg 61
Orientaciones y cuidados.....	pg 63
Orientations and cautions.....	pg 65
Tabela de indicação de uso.....	pg 67



O sistema de gestão Smartknives permite que a Mundial esteja conectada com seus clientes em tempo real. É possível acompanhar todas as etapas do processo da faca, identificar quando foi iniciado seu uso. Igualmente, onde, quem, quando e por quanto tempo foi utilizada e/ou esterilizada. O sistema permite saber também quando a faca foi descartada, qual o motivo do descarte, quanto tempo durou, quantas vezes foi afiada e qual o tempo de cada afiação. O funcionário ainda é beneficiado pela alta tecnologia, já que o sistema avalia a satisfação do usuário com o produto e se o mesmo está acima ou abaixo das expectativas de quem manuseia. O cruzamento de informações entre plantas distintas de um mesmo grupo industrial também é possível, evitando custos adicionais com controle manual e garantindo precisão absoluta sem alterar a rotina do frigorífico.

*El sistema de gestión Smartknives proporciona una conexión en tiempo real entre Mundial y sus clientes. Permite revisar cada etapa de la vida operativa del cuchillo. También es posible saber por quién, dónde, cuándo y por cuánto tiempo se ha utilizado y / o esterilizado el cuchillo. El sistema ofrece un control sobre la vida útil del producto, el registro cuando el cuchillo entró en funcionamiento, cuando se descartó y la razón de esto. De la misma manera, su alta tecnología hace posible determinar cuántas veces se había afilado y la duración de cada afilado. El operador también se beneficia de Smartknives ya que el sistema evalúa la satisfacción del usuario midiendo si está por encima o por debajo de la expectativa de aquellos que manejan el producto. También es posible cruzar información de diferentes plantas de un mismo grupo industrial. Evita costes adicionales con control manual, además de ser extremadamente fiable y sin afectar la rutina del matadero.*

*Smartknives management system provides a real time connection between Mundial and its customers. It allows every stage of the knife's operating life to be reviewed. It is also possible to know by who, where, when, and for how long the knife has been used and/or sterilized.*

*The system offers a control on the product's lifespan, registering when the knife came into de operation, when it was discarded and the reason for this. In the same way, its high technology makes possible to determine how many times it had been sharpened and the duration of each sharpening. The operator also benefits from Smartknives since the system evaluates the user satisfaction measuring whether it is above or below the expectation of those who handle the product. Crossing information from different plants of a same industrial group is also possible. It avoids additional costs with manual control, as well as being extremely reliable and without affecting the slaughterhouse's routine.*

A tecnologia lançada pela Mundial também ajuda no controle estabelecido pela norma NR36. Criada pela Ministério do Trabalho e Emprego com o objetivo de reduzir os problemas de LER e DORT em frigoríficos, em seu oitavo capítulo são apontados alguns itens para atender a essas exigências. Entre estas, a necessidade de implantar sistemas de controle de afiação de facas e estabelecer mecanismos de reposição constante de facas afiadas. Atualmente, os frigoríficos não conseguem comprovar que essas exigências estão sendo atendidas e o sistema SMARTKNIVES permite o cumprimento satisfatório dessas exigências.

La tecnología lanzada por la Mundial también ayuda en el control establecido por la norma NR36. Creada por el Ministerio de Trabajo y Empleo con el objetivo de reducir los problemas de LER y DORT en frigoríficos, en su octavo capítulo se señalan algunos ítems para atender a esas exigencias. Entre éstas, la necesidad de implantar sistemas de control de afilado de cuchillos y establecer mecanismos de reposición constante de cuchillos afilados. En la actualidad, los frigoríficos no pueden comprobar que estas exigencias están siendo atendidas y el sistema SMARTKNIVES permite el cumplimiento satisfactorio de esas exigencias.

The technology launched by Mundial also assists in the control established by the NR36 standard. Created by the Ministry of Labor and Employment with the objective of reducing the problems of RSI and DORT in slaughterhouses, in its eighth chapter some items are pointed out to meet these requirements. Among these, the need to implement knife sharpening control systems and establish constant replacement mechanisms of sharp knives. Currently, the slaughterhouses can not prove that these requirements are being met and the SMARTKNIVES system allows the satisfactory fulfillment of these requirements.



## CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

### MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

A Mundial apresenta sua linha de facas profissionais 5300 especialmente desenvolvida para atender ao profissional com mãos de menor porte, como por exemplo, adequando-se perfeitamente às necessidades das mulheres que trabalham nos frigoríficos.

Com design diferenciado, o cabo da linha profissional 5300 agrega conforto e leveza a um produto de alta performance e resistência, mantendo a tradicional qualidade e durabilidade de fio amplamente reconhecida das facas Linha Profissional da Mundial.

Mundial presenta su línea de cuchillos profesionales 5300 especialmente desarrollados para atender al profesional con manos menores como, por ejemplo, adecuándose perfectamente a las necesidades de las mujeres que trabajan en los frigoríficos.

Con diseño diferenciado, el mango de la línea profesional 5300 agrega comodidad y levedad a un producto de alto desempeño y resistencia, manteniendo la tradicional calidad y durabilidad de filo ampliamente reconocida de los cuchillos Línea Profesional Mundial.

Mundial presents its line of professional knives 5300 developed specifically to attend professionals with small-sized hands, for instance, adequating itself perfectly to the needs of women working at slaughterhouses.

With a unique design, the handle of professional line 5300 joins confort and lightness to a high performance and resistance product, while maintaining the traditional quality and durability of the edge widely recognized on Mundial's Professional Knives Lines.

**Polimento azul maior proteção ao aço**  
Pulimento azul, mayor protección al acero  
Blue Polishing Higher Steel Protection

**Fio com maior durabilidade**  
Filo con mayor durabilidad  
High durability edge

**Dorso polido**  
Dorso pulido  
Polished back

**Aço inoxidável de alta performance**  
Acero inoxidable de alto desempeño  
High performance stainless steel

**Marca Mundial**  
Garantia de Qualidade  
Marca Mundial Garantía de Calidad  
Mundial Brand Quality Warranty

**Logo Sanitized**  
Logo Sanitized  
Sanitized Logo

**Certificação NSF**  
Certificación NSF  
NSF Certification

**Referência do Produto**  
Referencia del Producto  
Product Reference

**Rastreabilidade**  
Rastreo  
Tracking

**Injeção sobre lâmina isento de frestas**  
Inyección sobre lámina exenta de grietas  
Injection over blade, opening free

**Apoio para o dedo**  
Apoyo para el dedo  
Finger support

**Proteção frontal**  
Protección frontal  
Front Protection

**Textura com alta aderência e fácil limpeza**  
Textura con alta adherencia y fácil limpieza  
High grip and easy cleaning texture

**Polipropileno virgem**  
Polipropileno virgen  
Virgin polypropylene

**Proteção antimicrobiana**  
Protección antimicrobiana  
garantia Sanitized  
Antimicrobial Protection  
Sanitized Warranty

**Novo design de cabo ergonômico**  
Nuevo diseño de mango ergonómico  
New ergonomic handle design

**Proteção traseira**  
Protección trasera  
Rear protection

#### MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5323	4"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular Narrow	8
5333	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	9
5362	4"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	9
5318	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	6
5314	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	5
5318	7"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	7
5315	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	5
5315	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	5
5315	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	6
5347	4"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad w/o tip	9
5347	5"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad w/o tip	9
5316	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	6
5317	6"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	6
5360	3"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	9

#### MODELOS PARA REFILES AÉREOS / MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5319	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	7
5319	7"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	7
5325	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	8
5317	10"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	6
5320	8"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	7
5320	10"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	7
5320	12"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	8

#### MODELOS PARA REFILES EM MESA / MODELOS PARA CORTES EN MESA / TABLE TRIM MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5331	6"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	8
5331	8"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	8
5310	8"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	5
5310	10"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	5
5330	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	8

## CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS



5310 8"

20

8

0

13

### Característica da Lâmina

Triangular

### Característica de la Lâmina

Triangular ancha

### Blade Characteristic

Triangular broad

### Tipo de Uso

Refile mesa

### Tipo de Uso

Cortes en mesa

### Use

Table trim



5310 10"

25

10

0

13

### Característica da Lâmina

Triangular Larga

### Característica de la Lâmina

Triangular ancha

### Blade Characteristic

Triangular broad

### Tipo de Uso

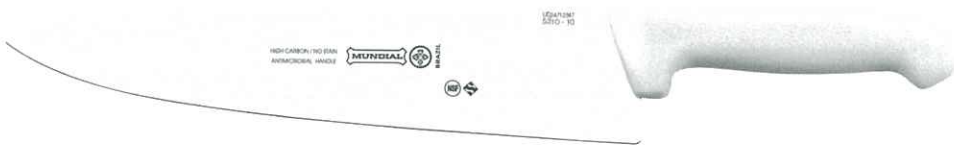
Refile mesa

### Tipo de Uso

Cortes en mesa

### Use

Table trim



5314 6"

15

6

0

13

### Característica da Lâmina

Reta Estreita

### Característica de la Lâmina

Recta estrecha

### Blade Characteristic

Straight narrow

### Tipo de Uso

Desossa

### Tipo de Uso

Deshuesar

### Use

Deboning



5315 5"

13

5

0

13

### Característica da Lâmina

Reta larga

### Característica de la Lâmina

Recta ancha

### Blade Characteristic

Straight broad

### Tipo de Uso

Desossa

### Tipo de Uso

Deshuesar

### Use

Deboning



5315 6"

15

6

0

13

### Característica da Lâmina

Reta larga

### Característica de la Lâmina

Recta ancha

### Blade Characteristic

Straight broad

### Tipo de Uso

Desossa

### Tipo de Uso

Deshuesar

### Use

Deboning



# LINHA PROFISSIONAL 5300

LÍNEA PROFESIONAL 5300 / PROFESSIONAL LINE 5300



Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde  
 Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde  
 Available in the colors White, yellow, blue and green

5315 7"

**Característica da Lâmina**  
 Reta larga

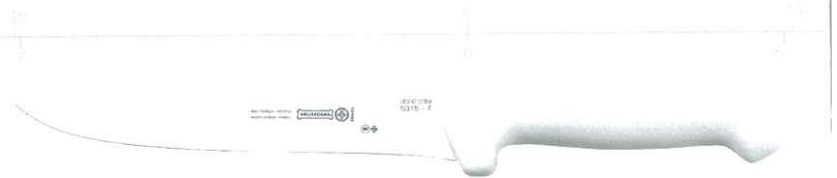
**Característica de la Lâmina**  
 Recta ancha

**Blade Characteristic**  
 Straight broad

**Tipo de Uso**  
 Desossa

**Tipo de Uso**  
 Deshuesar

**Use**  
 Deboning



5316 6"

**Característica da Lâmina**  
 Curvada estreita

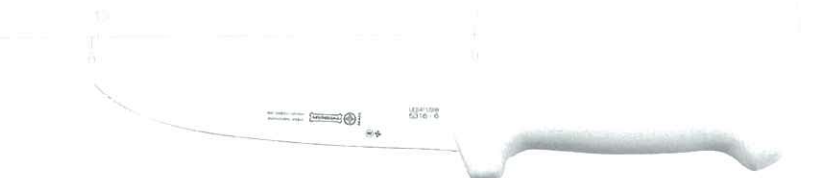
**Característica de la Lâmina**  
 Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
 Curved narrow

**Tipo de Uso**  
 Desossa

**Tipo de Uso**  
 Deshuesar

**Use**  
 Deboning



5317 6"

**Característica da Lâmina**  
 Curvada larga

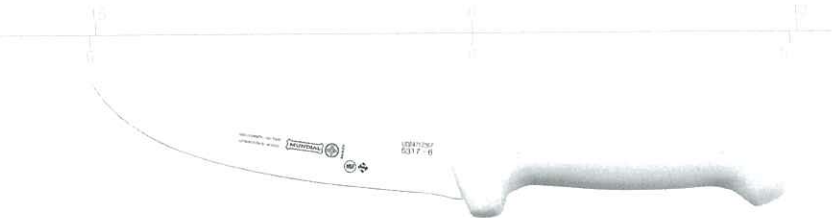
**Característica de la Lâmina**  
 Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
 Curved broad

**Tipo de Uso**  
 Desossa

**Tipo de Uso**  
 Deshuesar

**Use**  
 Deboning



5317 10"

**Característica da Lâmina**  
 Curvada larga

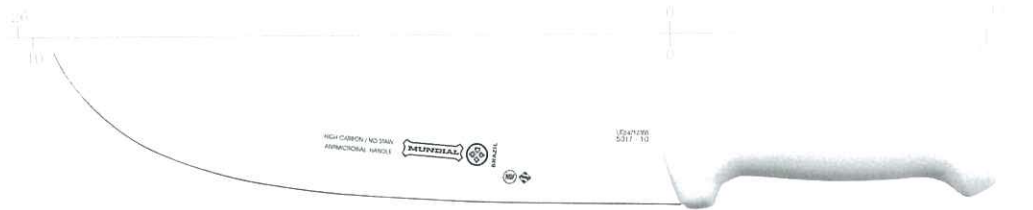
**Característica de la Lâmina**  
 Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
 Curved broad

**Tipo de Uso**  
 Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
 Cortes aéreos

**Use**  
 Aerial trim



5318 5"

**Característica da Lâmina**  
 Reta Estreita

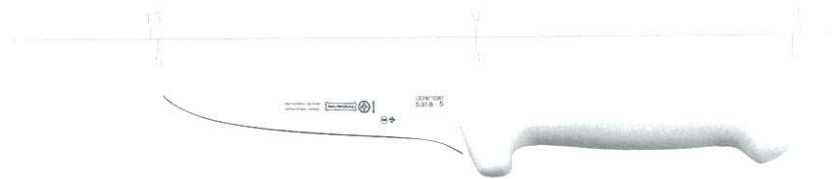
**Característica de la Lâmina**  
 Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
 Straight narrow

**Tipo de Uso**  
 Desossa

**Tipo de Uso**  
 Deshuesar

**Use**  
 Deboning



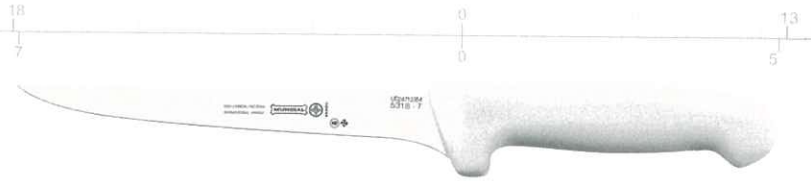


# CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS



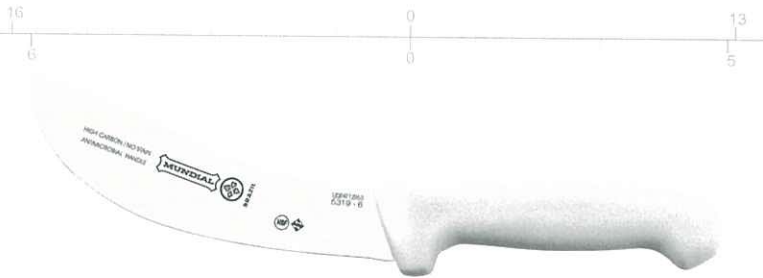
5318 7"



**Característica da Lâmina**  
Reta estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning

5319 6"



**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refíles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

5319 7"



**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refíles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

5320 8"



**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refíles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

5320 10"



**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refíles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

# LINHA PROFISSIONAL 5300

LÍNEA PROFESIONAL 5300 / PROFESSIONAL LINE 5300



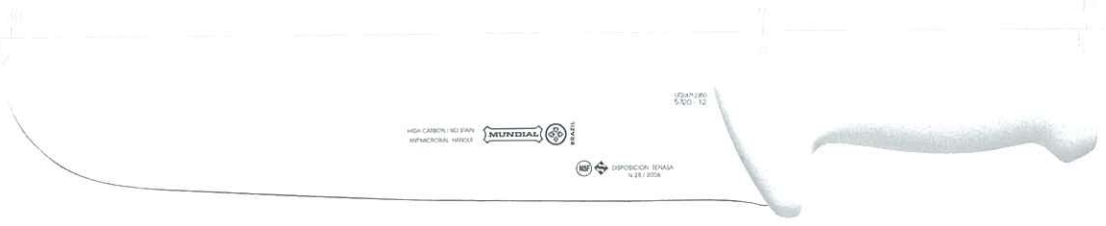
Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde  
 Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde  
 Available in the colors White, yellow, blue and green



5320 12"

**Característica da Lâmina**  
 Retra larga  
**Característica de la Lâmina**  
 Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
 Straight broad

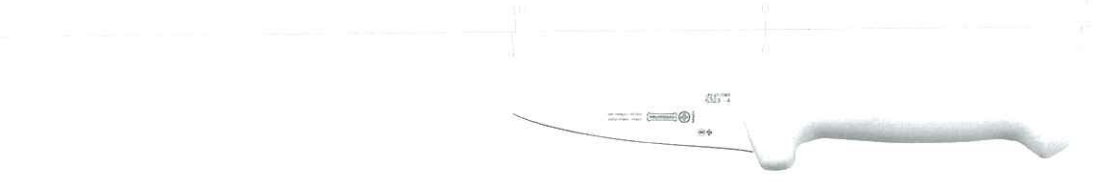
**Tipo de Uso**  
 Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
 Cortes aéreos  
**Use**  
 Aerial trim



5323 4"

**Característica da Lâmina**  
 Triangular estreita  
**Característica de la Lâmina**  
 Triangular estrecha  
**Blade Characteristic**  
 Triangular narrow

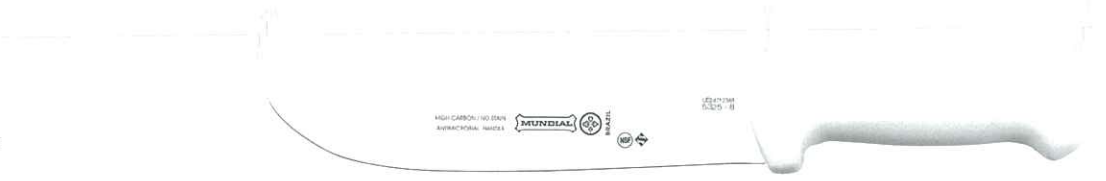
**Tipo de Uso**  
 Desossa  
**Tipo de Uso**  
 Deshuesar  
**Use**  
 Deboning



5325 8"

**Característica da Lâmina**  
 Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
 Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
 Curved narrow

**Tipo de Uso**  
 Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
 Cortes aéreos  
**Use**  
 Aerial trim



5330 6"

**Característica da Lâmina**  
 Retra larga  
**Característica de la Lâmina**  
 Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
 Straight broad

**Tipo de Uso**  
 Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
 Cortes en mesa  
**Use**  
 Table trim

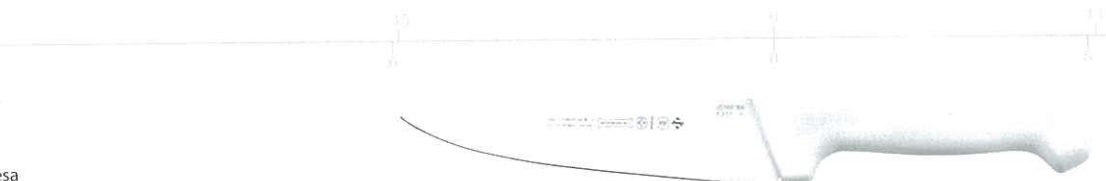


Maior vida útil: inicialmente usa-se para refilê de peito. Após diversas afiações, usa-se em desossa de coxa.  
 Mayor vida útil: primero se utiliza para corte de pechuga de pollo. Después de afilado varias veces, se utiliza para deshuesar los muslos.  
 Longer lifetime: first is used for breast trimming. After sharpening several times, it is used in chicken thigh deboning.

5331 6"

**Característica da Lâmina**  
 Triangular estreita  
**Característica de la Lâmina**  
 Triangular estrecha  
**Blade Characteristic**  
 Triangular broad

**Tipo de Uso**  
 Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
 Cortes en mesa  
**Use**  
 Table trim



5331 8"

**Característica da Lâmina**  
 Triangular estreita  
**Característica de la Lâmina**  
 Triangular estrecha  
**Blade Characteristic**  
 Triangular narrow

**Tipo de Uso**  
 Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
 Cortes en mesa  
**Use**  
 Table trim



## CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS



5333 | 5"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

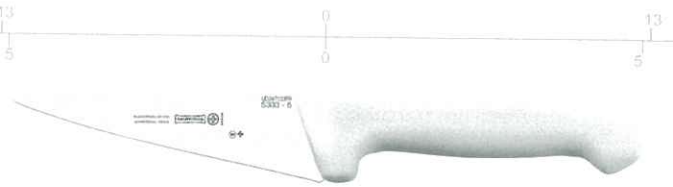
**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5347 | 4"

**Característica da Lâmina**  
Reta Larga s/ ponta

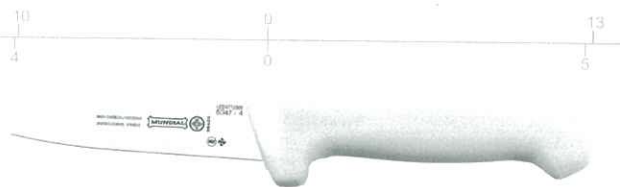
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha s/ punta

**Blade Characteristic**  
Straight broad w/o tip

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5347 | 5"

**Característica da Lâmina**  
Reta Larga s/ ponta

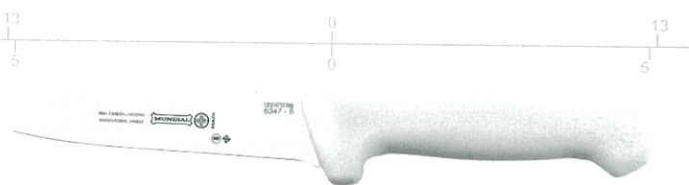
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha s/ punta

**Blade Characteristic**  
Straight broad w/o tip

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5360 | 3"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

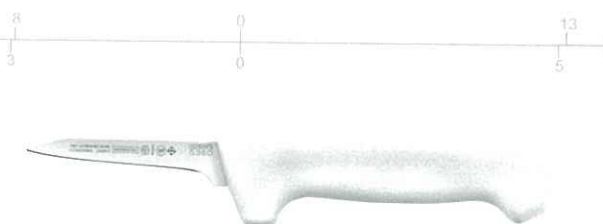
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Retirada de partes

**Tipo de Uso**  
Retirada de partes

**Use**  
Parts removal



5362 | 4"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

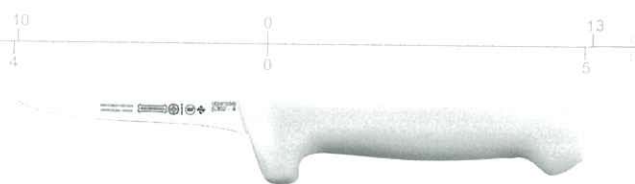
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



# LINHA PROFISSIONAL 5500

## LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500

### CABO TRADICIONAL

#### MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

Apresentamos a tradicional linha de facas da Mundial, conhecida por todos os usuários profissionais. O design do cabo alia os conceitos de ergonomia e segurança permitindo um trabalho seguro e contínuo.

Presentamos la tradicional línea de cuchillos Mundial, conocida por todos los usuarios profesionales. El diseño del mango alía los conceptos de ergonomía y seguridad permitiendo un trabajo seguro y continuo.

We present the Mundial traditional line of knives, known for all the professional users. The designs of the handle ally the ergonomics and security concepts allowing a secure and continuous work.

#### MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5508	6"	Curvada estreita flexível	Curvada estrecha flexible	Flexible curved narrow	11
5523	4"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	15
5533	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	19
5534	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	19
5518	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	14
5514	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	11
5518	7"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	14
5514	8"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	12
5513	6"	Reta estreita flexível	Recta estrecha flexible	Flexible straight narrow	11
5515	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	12
5515	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	12
5515	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	13
5547	4"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad without point	20
5547	5"	Reta larga s/ ponta	Recta ancha s/ punta	Straight broad without point	20
5516	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	13
5516	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	13
5517	6"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	13

#### MODELOS PARA REFILES AÉREOS / MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5549	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	20
5519	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	14
5502	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	11
5525	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	16
5525	10"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	16
5517	8"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	13
5517	10"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	14
5520	8"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	14
5520	10"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	15
5520	12"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	15
5520	14"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	15

#### MODELOS PARA REFILES EM MESA / MODELOS PARA CORTES EN MESA / TABLE TRIM MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5531	6"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	18
5531	7"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	18
5531	8"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	18
5531	9"	Triangular estreita	Triangular estrecha	Triangular narrow	18
5510	8"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	11
5510	10"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	11
5530	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	16
5530	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	17
5530	8"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	17
5530	9"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	17
5530	10"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	17
5530	11"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	17
5530	12"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	18

#### MODELOS ESPECIAIS / MODELOS ESPECIALES / SPECIAL MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5550	6"	Cutelo	Machete	Cleaver	20
5525CA	8"	Evisceração	Despanzador	Gutting	16
5525CF	8"	Refil faca 5525-08CA	Recambio del cuchillo 5525-08CA	Rechange of knife 5525-08CA	16
5515B	5"	Retirada de Coxa de frango	Retirada de muslo de pollo	Chicken thigh removal	12
5546	5"	Sassami	Sassami	Sassami	19
5544	4"	Retirada da papada	Retirada de la papada	Jowl removal	19
5545	5"	Retirada da asa	Retirada de ala	Wing removal	19
5524	7"	Sangria	Sangria	Bleeding	15

**Fio com maior durabilidade**  
Filo con mayor durabilidad  
High durability edge

**Polimento azul maior proteção ao aço**  
Blue Polishing Higher Steel Protection  
Pulimento azul, mayor protección al acero

**Dorso polido**  
Dorso pulido  
Polished back

**Aço inoxidável de alta performance**  
Acero inoxidable de alto desempeño  
High performance stainless steel

**Marca Mundial**  
Garantia de Qualidade  
Marca Mundial Garantía de Calidad  
Mundial Brand Quality Warranty

**Certificação NSF**  
Certificación NSF  
NSF Certification

**Logo Sanitized**  
Logo Sanitized  
Sanitized Logo

**Rastreabilidade**  
Rastreo  
Tracking

**Referência do Produto**  
Referencia del Producto  
Product Reference

**Injeção sobre lâmina isento de frestas**  
Inyección sobre lámina exenta de grietas  
Injection over blade, opening free

**Apoio para o dedo**  
Apoyo para el dedo  
Finger support

**Textura com alta aderência e fácil limpeza**  
Textura con alta adherencia y fácil limpieza  
High grip and easy cleaning texture

**Proteção frontal**  
Protección frontal  
Front Protection

**Cabo ergonômico**  
Cabo ergonómico  
Ergonomical handle

**Polipropileno virgem**  
Polipropileno virgen  
Virgin polypropylene

**Proteção antimicrobiana**  
Protección antimicrobiana  
Antimicrobial Protection  
Sanitized Warranty

**Proteção traseira**  
Protección trasera  
Rear protection

# CABO TRADICIONAL

## MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE



5502 | 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

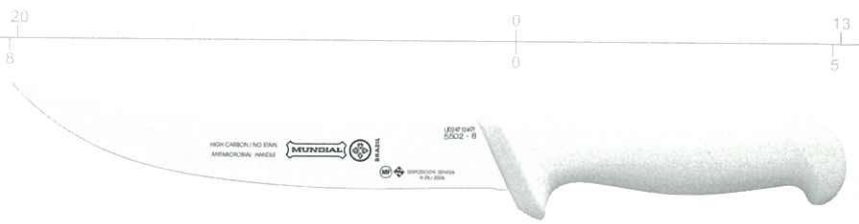
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5508 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

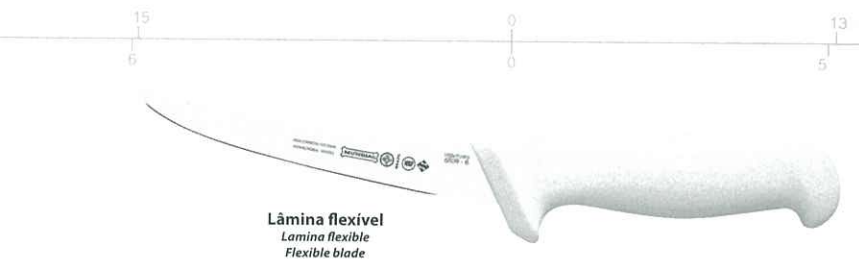
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved Narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5510 | 8"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

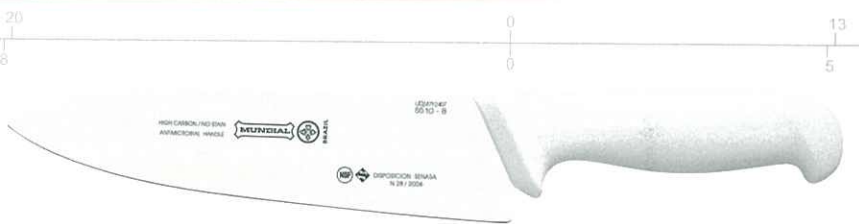
**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



5510 | 10"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



5513 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

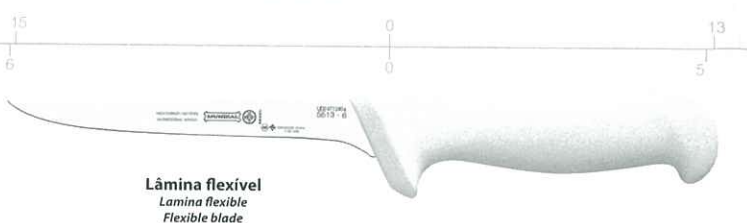
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5514 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

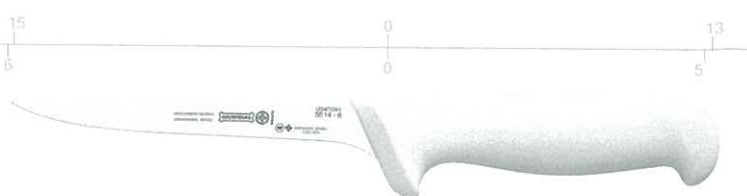
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



# LINHA PROFISSIONAL 5500

LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500

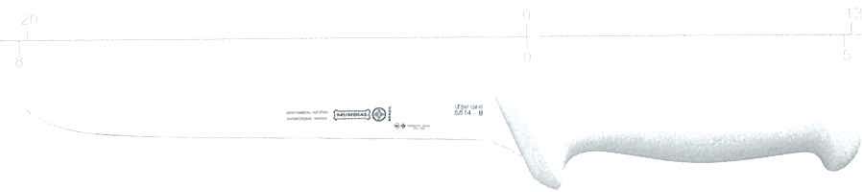


Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde  
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde  
Available in the colors White, yellow, blue and green

5514 8"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



5515 5"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



**Também disponível nas cores:**  
También disponible en los colores:  
Also available in the colors:



5515 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



**Também disponível nas cores:**  
También disponible en los colores:  
Also available in the colors:

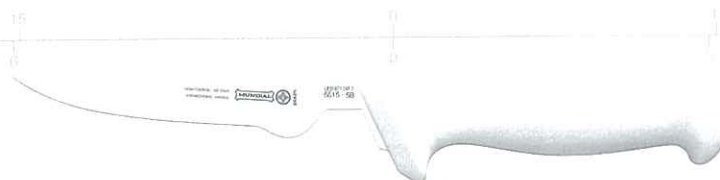


5515B 6"

**Característica da Lâmina**  
Especial  
**Característica de la Lâmina**  
Especial  
**Blade Characteristic**  
Special

**Tipo de Uso**  
Retirada de coxa de frango  
**Tipo de Uso**  
Retirada de muslo de pollo  
**Use**  
Chicken thigh removal

**Esta faca permite um mesmo tempo operacional para retirada da coxa**  
Este cuchillo permite un mismo tiempo operativo para retirada de trutro  
This knife allows the same time operation for the drumstick removal



# CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE



5515 | 7"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga

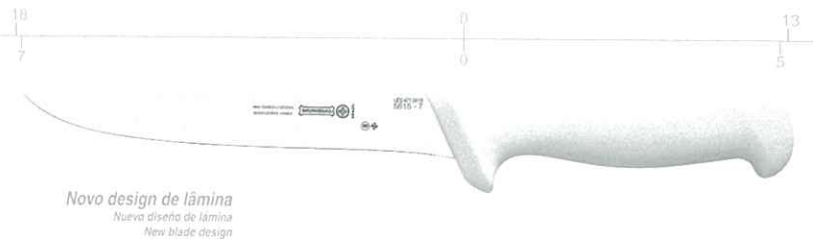
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



Novo design de lâmina  
Nueva diseño de lâmina  
New blade design

5516 | 5"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5516 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5517 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada larga

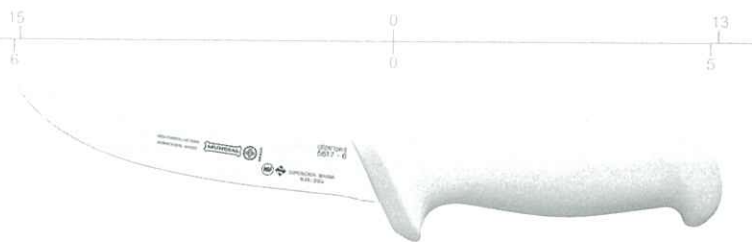
**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5517 | 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada larga

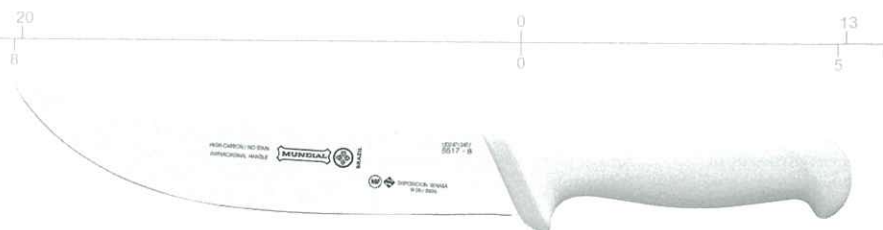
**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



# LINHA PROFISSIONAL 5500

LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde  
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde  
Available in the colors White, yellow, blue and green

5517 10"

**Característica da Lâmina**

Curvada larga

**Característica de la Lâmina**

Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**

Refíles aéreos

**Tipo de Uso**

Cortes aéreos

**Use**

Aerial trim



5518 5"

**Característica da Lâmina**

Reta Estreita

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**

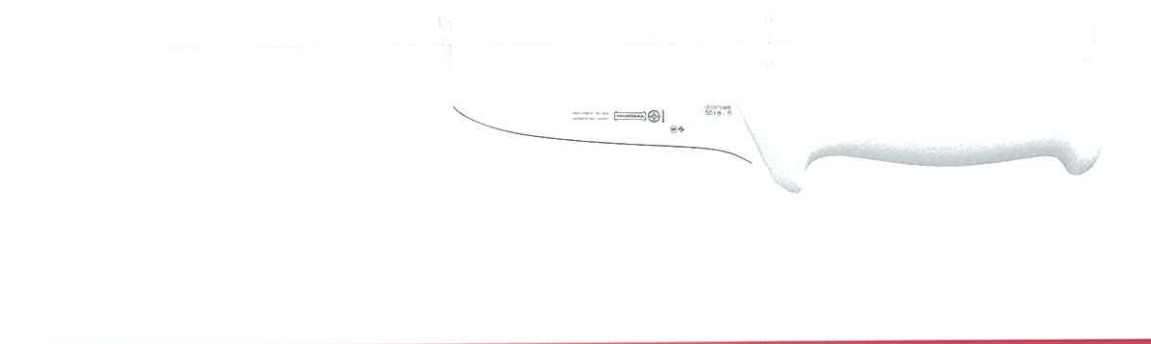
Desossa

**Tipo de Uso**

Deshuesar

**Use**

Deboning



5518 7"

**Característica da Lâmina**

Reta Estreita

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**

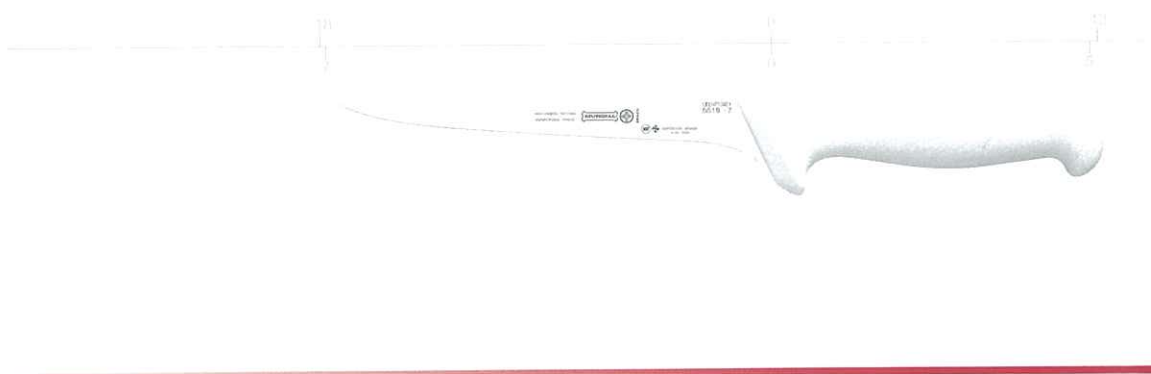
Desossa

**Tipo de Uso**

Deshuesar

**Use**

Deboning



5519 6"

**Característica da Lâmina**

Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**

Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**

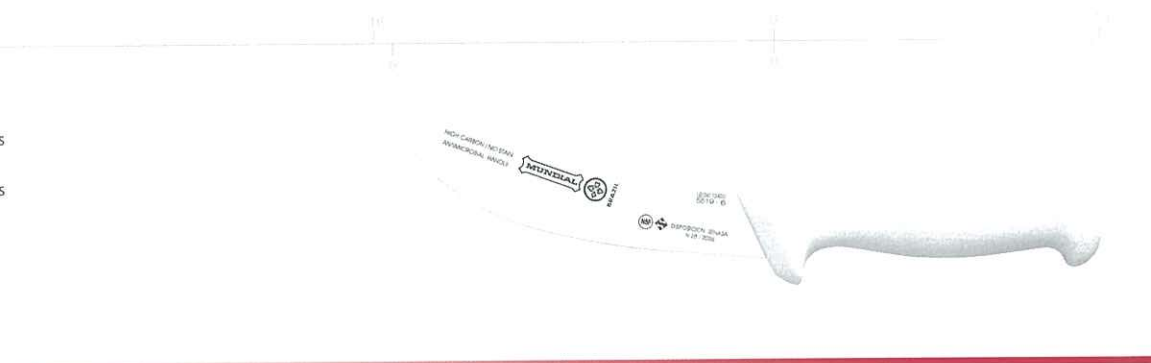
Refíles aéreos

**Tipo de Uso**

Cortes aéreos

**Use**

Aerial trim



5520 8"

**Característica da Lâmina**

Reta larga

**Característica de la Lâmina**

Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**

Refíles aéreos

**Tipo de Uso**

Cortes aéreos

**Use**

Aerial trim

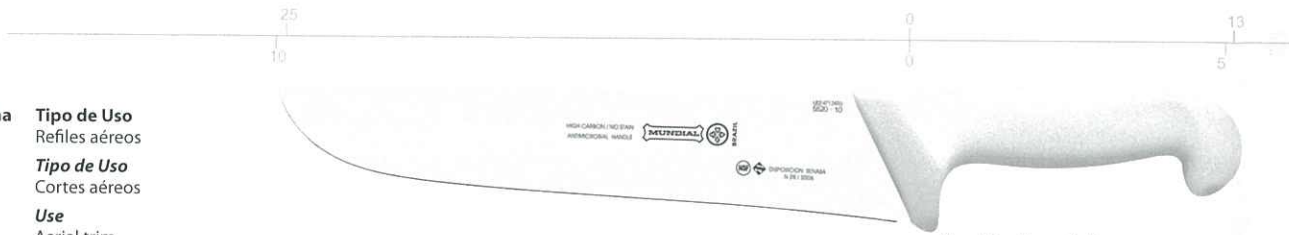




# CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE

5520 10"

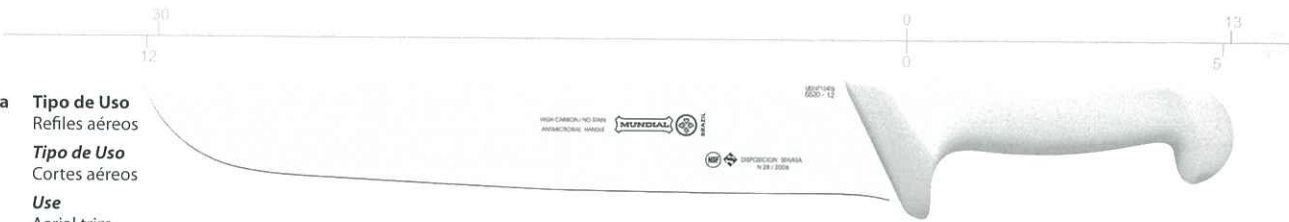


**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

Também disponível nas cores:  
También disponible en los colores:  
Also available in the colors:

5520 12"



**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

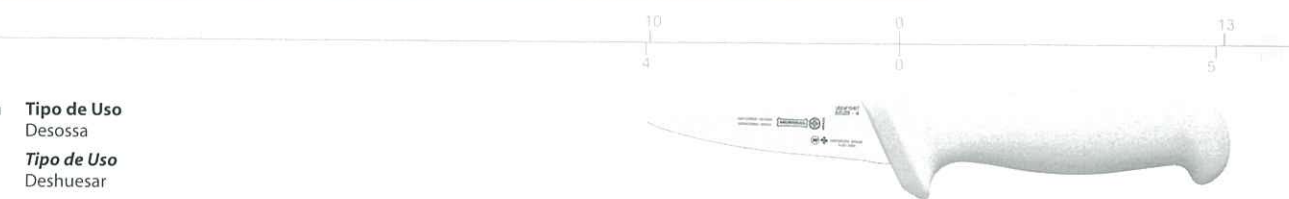
5520 14"



**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

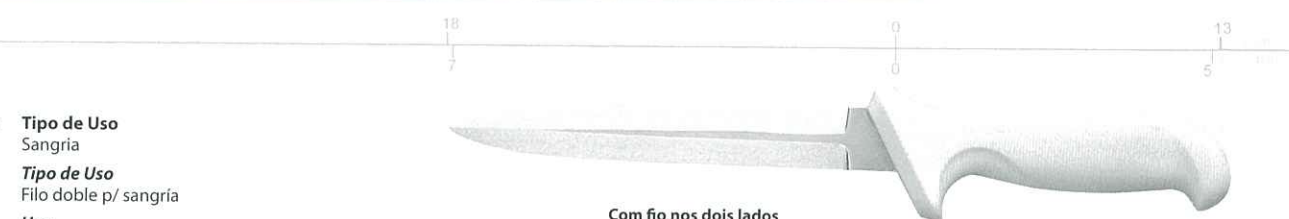
5523 4"



**Característica da Lâmina**  
Triangular estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Triangular estrecha  
**Blade Characteristic**  
Triangular narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning

5524 7"



**Característica da Lâmina**  
Especial  
**Característica de la Lâmina**  
Especial  
**Blade Characteristic**  
Special

**Tipo de Uso**  
Sangria  
**Tipo de Uso**  
Filo doble p/ sangría  
**Use**  
Double edge for bleeding

Com fio nos dois lados  
Con filo por los dos lados  
With edge in both sides

# LINHA PROFISSIONAL 5500

## LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde  
 Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde  
 Available in the colors White, yellow, blue and green

5525 8"

**Característica da Lâmina**  
 Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**  
 Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
 Curved narrow

**Tipo de Uso**  
 Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
 Cortes aéreos

**Use**  
 Aerial trim



5525CA 8"

**Característica da Lâmina**  
 Especial

**Característica de la Lâmina**  
 Especial

**Blade Characteristic**  
 Special

**Tipo de Uso**  
 Evisceração

**Tipo de Uso**  
 Evisceración

**Use**  
 Evisceration



5525CF 8"

**Característica da Lâmina**  
 Refil especial

**Característica de la Lâmina**  
 Recambio cuchillo 5525-08CA

**Blade Characteristic**  
 5525-08CA knife replacement

**Tipo de Uso**  
 Evisceração

**Tipo de Uso**  
 Evisceración

**Use**  
 Evisceration



5525 10"

**Característica da Lâmina**  
 Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**  
 Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
 Curved narrow

**Tipo de Uso**  
 Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
 Cortes aéreos

**Use**  
 Aerial trim



5530 6"

**Característica da Lâmina**  
 Reta larga

**Característica de la Lâmina**  
 Recta ancha

**Blade Characteristic**  
 Straight broad

**Tipo de Uso**  
 Refile mesa

**Tipo de Uso**  
 Cortes en mesa

**Use**  
 Table trim



Maior vida útil: Inicialmente usa-se para refil de peito. Após diversas afiações, usa-se em desossa de coxa.  
 Mayor vida útil: primero se utiliza para corte de pechuga de pollo. Después de afilado varias veces, se utiliza para deshuesar los  
 Longer lifetime: first is used for breast trimming. After sharpening several times, it is used in chicken thigh deboning.

# CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE



5530 7"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

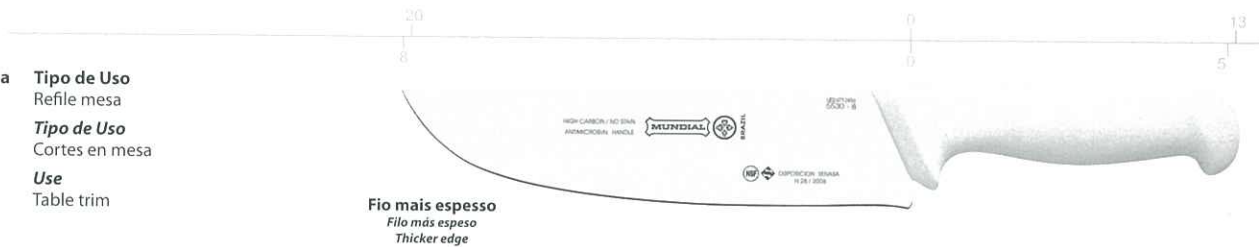
**Tipo de Uso**  
Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



5530 8"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

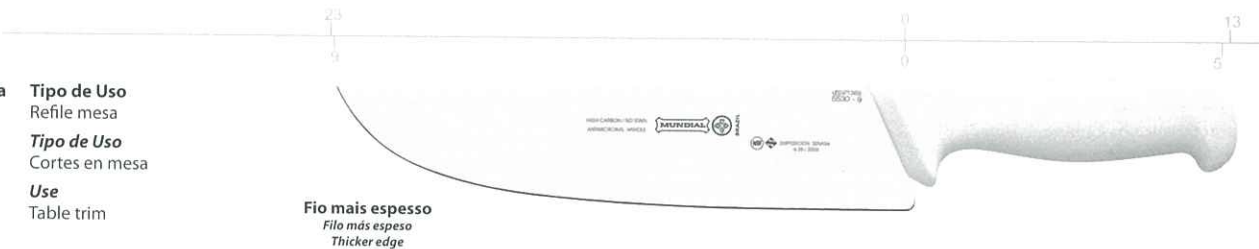
**Tipo de Uso**  
Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



5530 9"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



5530 10"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

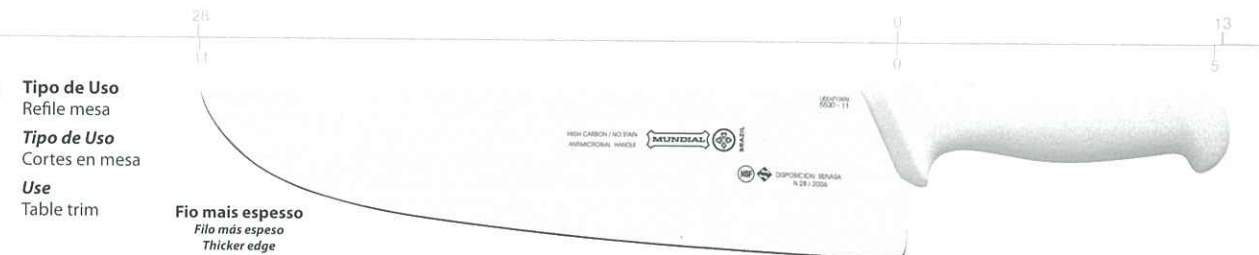
**Tipo de Uso**  
Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



5530 11"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha  
**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refile mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



# LINHA PROFISSIONAL 5500

LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500



Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde  
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde  
Available in the colors White, yellow, blue and green

5530 12"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga

**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim

**Fio mais espesso**  
Filo más espeso  
Thicker edge



5531 6"

**Característica da Lâmina**  
Triangular estreita

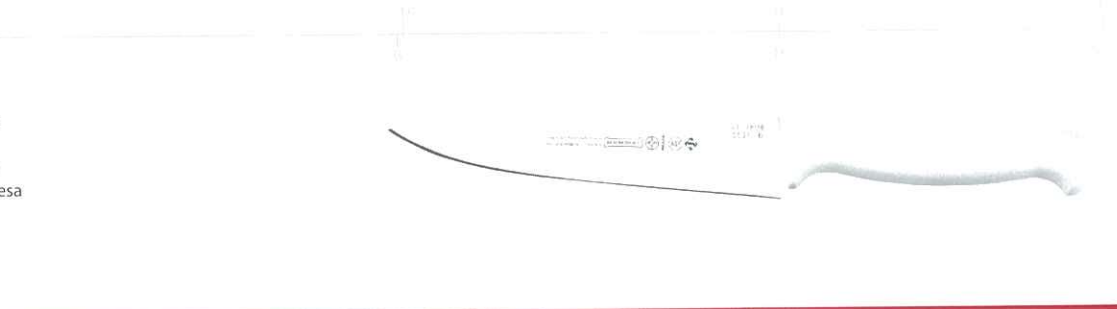
**Característica de la Lâmina**  
Triangular estrecha

**Blade Characteristic**  
Triangular narrow

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



5531 7"

**Característica da Lâmina**  
Triangular estreita

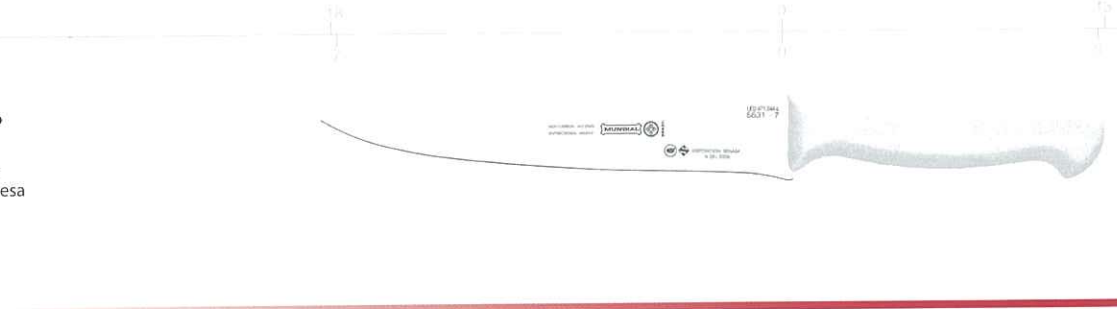
**Característica de la Lâmina**  
Triangular estrecha

**Blade Characteristic**  
Triangular narrow

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



5531 8"

**Característica da Lâmina**  
Triangular estreita

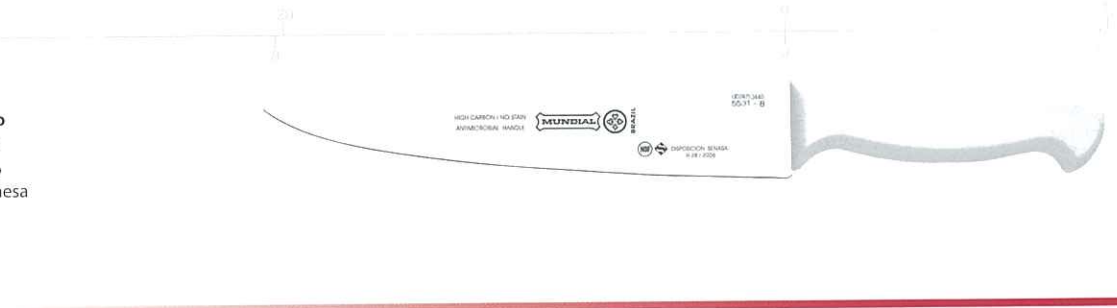
**Característica de la Lâmina**  
Triangular estrecha

**Blade Characteristic**  
Triangular narrow

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



5531 9"

**Característica da Lâmina**  
Triangular estreita

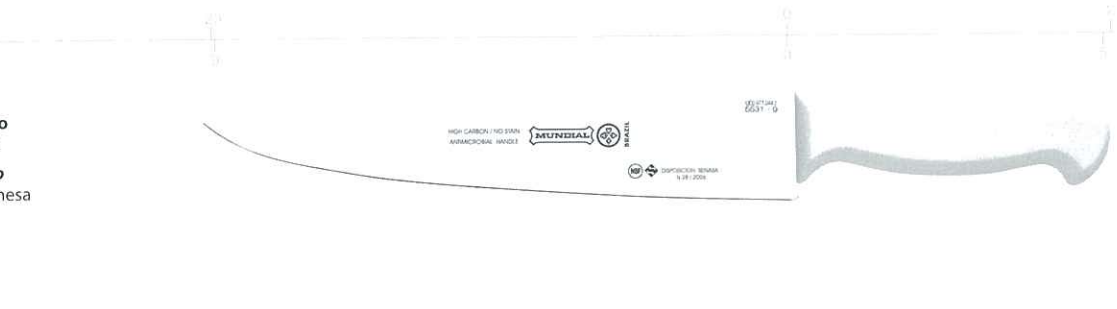
**Característica de la Lâmina**  
Triangular estrecha

**Blade Characteristic**  
Triangular narrow

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



# CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL / TRADITIONAL HANDLE



5533 5"



**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Característica de la Lâmina**  
Triangular larga

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Use**  
Deboning



5534 5"



**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Característica de la Lâmina**  
Triangular larga

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Use**  
Deboning



5544 4"



**Característica da Lâmina**  
Especial

**Tipo de Uso**  
Retirada de papada

**Característica de la Lâmina**  
Especial

**Tipo de Uso**  
Retirada de la papada

**Blade Characteristic**  
Special

**Use**  
Jowl removal



5545 5"



**Característica da Lâmina**  
Especial

**Tipo de Uso**  
Retirada da asa

**Característica de la Lâmina**  
Especial

**Tipo de Uso**  
Retirada de ala

**Blade Characteristic**  
Special

**Use**  
Wing removal



5546 5"



**Característica da Lâmina**  
Especial

**Tipo de Uso**  
Sassami

**Característica de la Lâmina**  
Especial

**Tipo de Uso**  
Sassami

**Blade Characteristic**  
Special

**Use**  
Sassami



**Lâmina dupla**  
Lâmina doble  
Double blade



# LINHA PROFISSIONAL 5500

LÍNEA PROFESIONAL 5500 / PROFESSIONAL LINE 5500



5547 4"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga s/ ponta

**Característica de la Lâmina**

Recta ancha s/ punta

**Blade Characteristic**  
Straight broad w/o tip

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5547 5"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga s/ ponta

**Característica de la Lâmina**

Recta ancha s/ punta

**Blade Characteristic**  
Straight broad w/o tip

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5549 5"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**

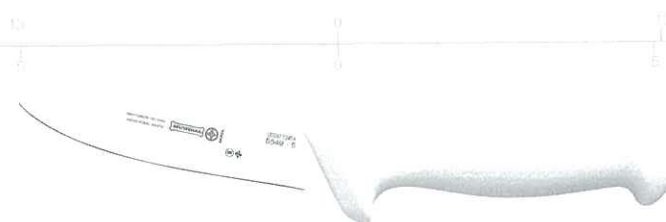
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refíles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5550 6"

**Característica da Lâmina**  
Especial

**Característica de la Lâmina**

Especial

**Blade Characteristic**  
Special

**Tipo de Uso**  
Cutelo

**Tipo de Uso**  
Machete

**Use**  
Cleaver



# LINHA PROFISSIONAL 6300

LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300

Disponível nas cores branca, amarela, azul, verde e preta  
 Disponible en color blanco, amarillo, azul, verde y negro  
 Available in the colors white, yellow, blue, green and black



## CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES / SOFT HANDLE TOR SMALL-SIZED HANDS

A Mundial apresenta sua nova linha de facas profissionais 6300. Com um design que funde o já reconhecido conforto, ergonomia e segurança dos exclusivos cabos Soft da série 6500 com um formato que atende perfeitamente as necessidades dos profissionais com mãos de menor porte, mantendo a tradicional qualidade e durabilidade de fio já testada e aprovada pelos profissionais do ramo frigorífico.

Mundial presenta su nueva línea de cuchillos profesionales 6300. Con design que une el conocido confort, ergonomia y seguridad de los exclusivos mangos Soft de la línea 6500 con un formato que atende perfectamente las necesidades de los profesionales con manos menores, manteniendo la tradicional calidad y durabilidad del filo ya testada y aprobada por los profesionales frigoríficos.

Mundial presents the new professional knives line 6300. With a design that combine the known comfort, ergonomoy and security of exclusive Soft handles of 6500 line with a format that is perfect for professional with small-sized hands, maintaining the traditional quality and durability of the edge already tested and approved by slaughterhouses professionals.

MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS					
Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
6316	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	23
6316	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	23
6307	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	22
6308	6"	Curvada estreita flexível	Curvada estrecha flexível	Flexible curved narrow	22
6318	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	24
6313	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	23
6314	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	23
6315	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	23
6315	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	23
6308	5"	Curvada estreita flexível	Curvada estrecha flexível	Flexible curved narrow	22
6309	6"	Curvada estreita super flexível	Curvada estrecha super flexível	Flexible curved narrow	22

MODELOS PARA REFILES AÉREOS / MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS					
Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
6349	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	24
6302	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	22
6325	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	24
6317	8"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	24
6317	10"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	24

MODELOS PARA REFILES EM MESA / MODELOS PARA CORTES EN MESA / TABLE TRIM MODELS					
Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
6310	8"	Triangular Larga	Triangular ancha	Triangular broad	22

MODELOS ESPECIAIS / MODELOS ESPECIALES / SPECIAL MODELS					
Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
6376	4"	Especial	Especial	Special	24

**Fio com maior durabilidade**  
 Filo con mayor durabilidad  
 High durability edge

**Polimento azul maior proteção ao aço**  
 Blue Polishing Higher Steel  
 Protection  
 Pulimento azul, mayor protección al acero

**Dorso polido**  
 Dorso pulido  
 Polished back

**Aço inoxidável de alta performance**  
 Acero inoxidable de alto desempeño  
 High performance stainless steel

**Logo Sanitized**  
 Logo Sanitized  
 Sanitized Logo

**Referência do Produto**  
 Referencia del Producto  
 Product Reference

**Injeção sobre lâmina isento de frestas**  
 Inyección sobre lámina exenta de grietas  
 Injection over blade, opening free

**Proteção frontal macia**  
 Protección frontal blanda  
 Front Protection

**Proteção traseira**  
 Protección trasera  
 Rear protection

**Marca Mundial**  
 Garantia de Qualidade  
 Marca Mundial  
 Mundial Brand Quality Warranty

**Certificação NSF**  
 Certificación NSF  
 NSF Certification

**Rastreabilidade**  
 Rastro  
 Tracking

**Apoio para o dedo**  
 Apoyo para el dedo  
 Finger support

**Textura com alta aderência e fácil limpeza**  
 Textura con alta adherencia y fácil limpieza  
 High grip and easy cleaning texture

**Cabo ergonômico**  
 Cabo ergonómico  
 Ergonomical handle

**Revestimento emborrachado (Soft)**  
 Revestimiento de goma (Soft)  
 Rubberized Coating (Soft)

**Proteção antimicrobiana garantia Sanitized**  
 Protección antimicrobiana garantía Sanitized  
 Antimicrobial Protection  
 Sanitized Warranty

**Núcleo de polipropileno virgem**  
 Núcleo de polipropileno virgen  
 Virgin polypropylene core

**DISPONÍVEL COM TECNOLOGIA / DISPONIBLE EN TECNOLOGIA**  
**MUNDIAL SMARTKNIVES**  
 DISPONÍVEL COM TECNOLOGIA / DISPONIBLE EN TECNOLOGIA

U25712345  
 6315-6

# LINHA PROFISSIONAL 6300

LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300



6302 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**  
Curvada estreita

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6307 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

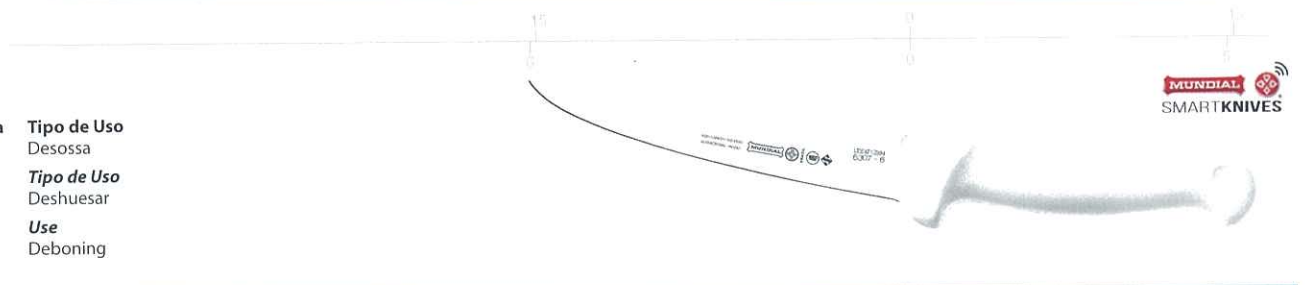
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estreita

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6308 5"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

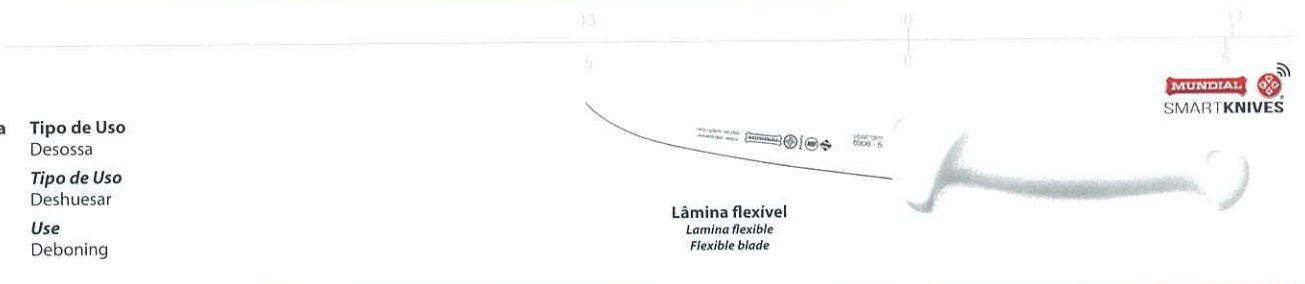
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estreita

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6308 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

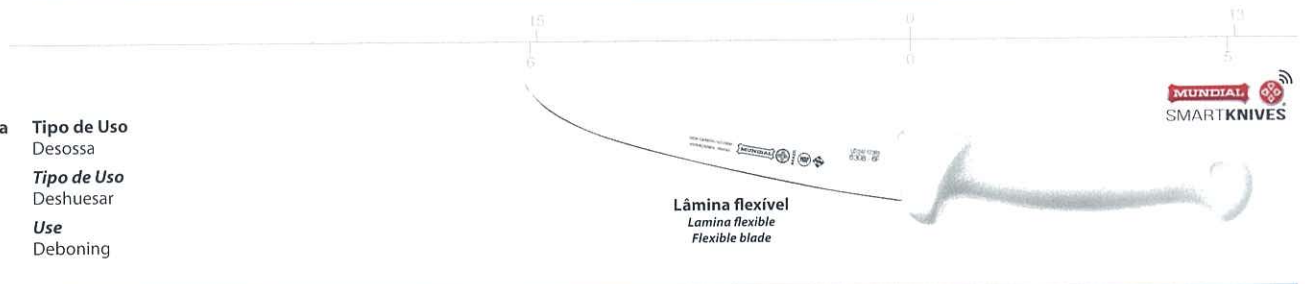
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estreita

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6309 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

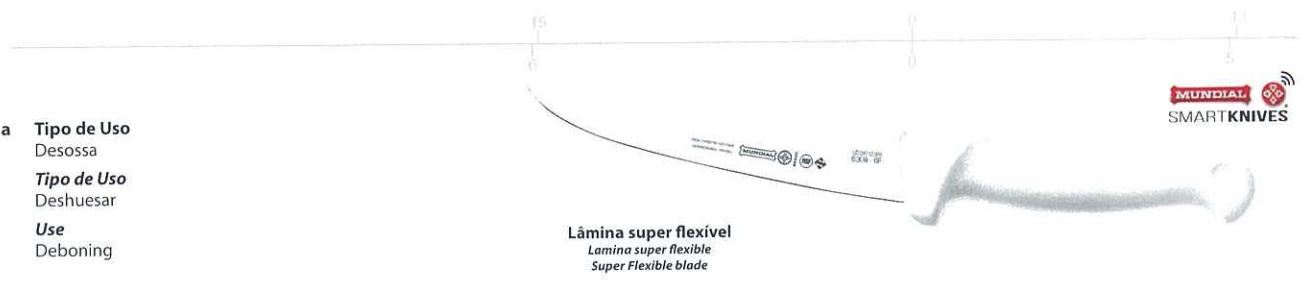
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estreita

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6310 8"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

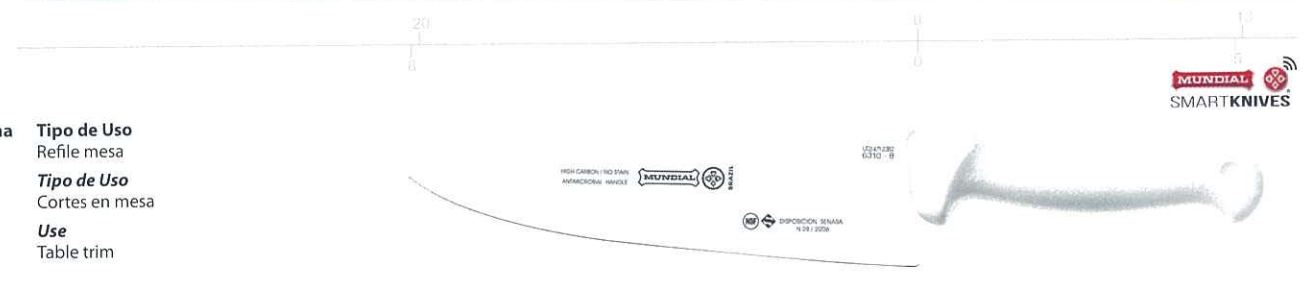
**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Tipo de Uso**  
Refile mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



MUNDIAL  
SMARTKNIVES



# CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES / SOFT HANDLE TOR SMALL-SIZED HANDS



6313 | 6"

## Característica da Lâmina

Retá estreita

## Característica de la Lâmina

Recta estrecha

## Blade Characteristic

Straight narrow

## Tipo de Uso

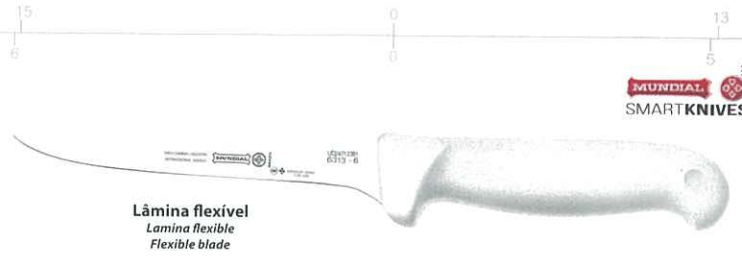
Desossa

## Tipo de Uso

Deshuesar

## Use

Deboning



MUNDIAL SMARTKNIVES

6314 | 6"

## Característica da Lâmina

Retá estreita

## Característica de la Lâmina

Recta estrecha

## Blade Characteristic

Straight narrow

## Tipo de Uso

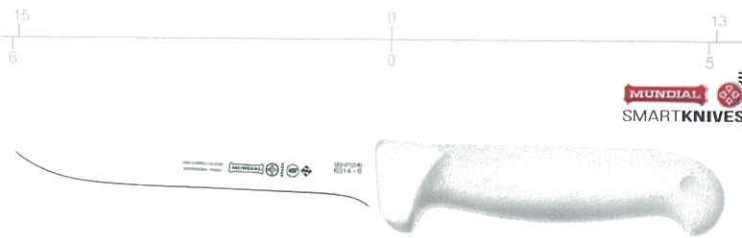
Desossa

## Tipo de Uso

Deshuesar

## Use

Deboning



MUNDIAL SMARTKNIVES

6315 | 5"

## Característica da Lâmina

Retá larga

## Característica de la Lâmina

Recta ancha

## Blade Characteristic

Straight broad

## Tipo de Uso

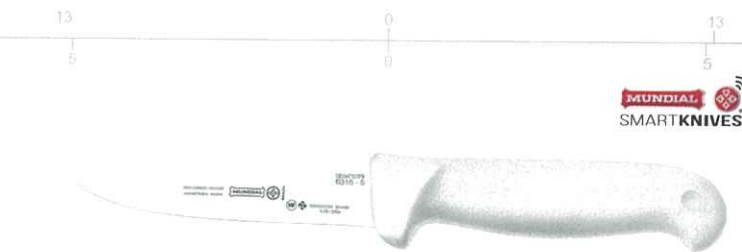
Desossa

## Tipo de Uso

Deshuesar

## Use

Deboning



MUNDIAL SMARTKNIVES

6315 | 6"

## Característica da Lâmina

Retá larga

## Característica de la Lâmina

Recta ancha

## Blade Characteristic

Straight broad

## Tipo de Uso

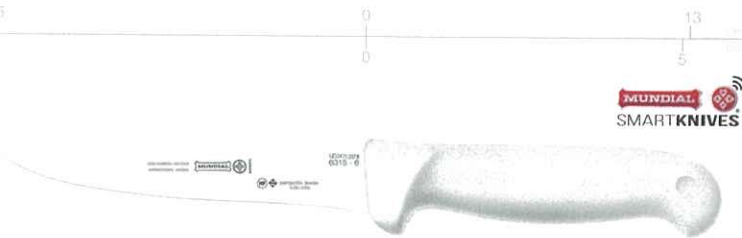
Desossa

## Tipo de Uso

Deshuesar

## Use

Deboning



MUNDIAL SMARTKNIVES

6316 | 5"

## Característica da Lâmina

Curvada estreita

## Característica de la Lâmina

Curvada estrecha

## Blade Characteristic

Curved narrow

## Tipo de Uso

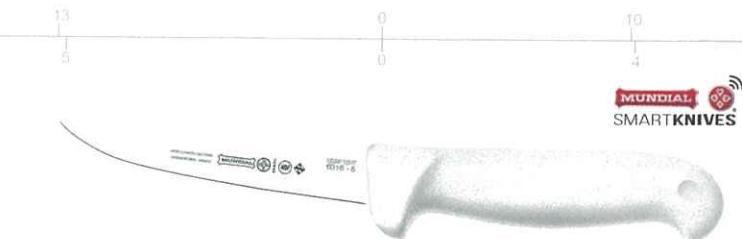
Desossa

## Tipo de Uso

Deshuesar

## Use

Deboning



MUNDIAL SMARTKNIVES

6316 | 6"

## Característica da Lâmina

Curvada estreita

## Característica de la Lâmina

Curvada estrecha

## Blade Characteristic

Curved narrow

## Tipo de Uso

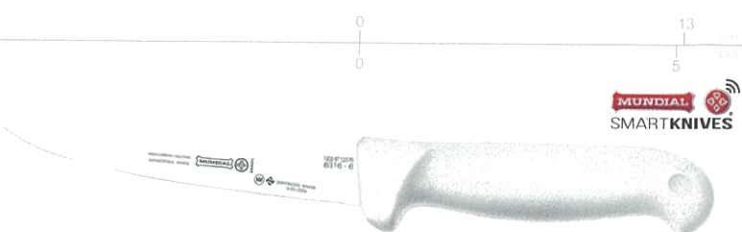
Desossa

## Tipo de Uso

Deshuesar

## Use

Deboning



MUNDIAL SMARTKNIVES

# LINHA PROFISSIONAL 6300

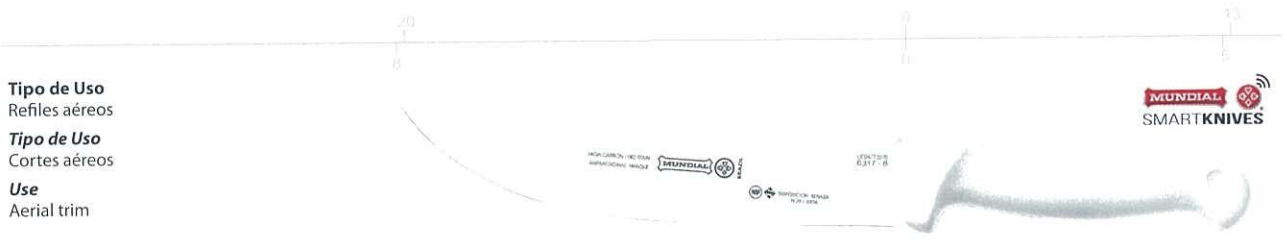
LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300



6317 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada larga  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha  
**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6317 10"

**Característica da Lâmina**  
Curvada larga  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha  
**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

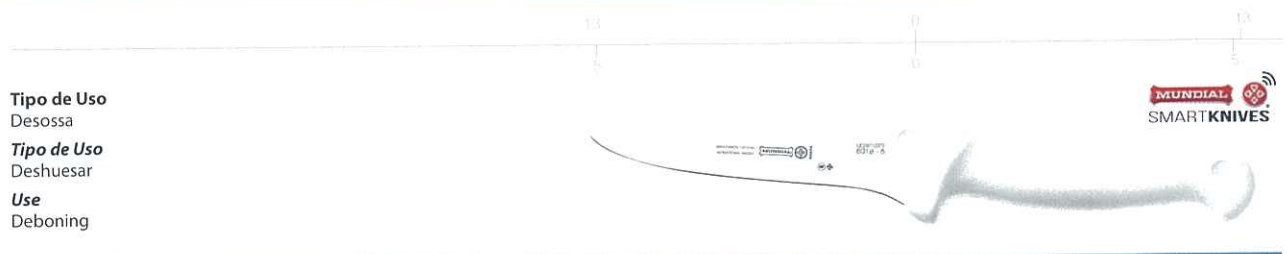


MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6318 5"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning

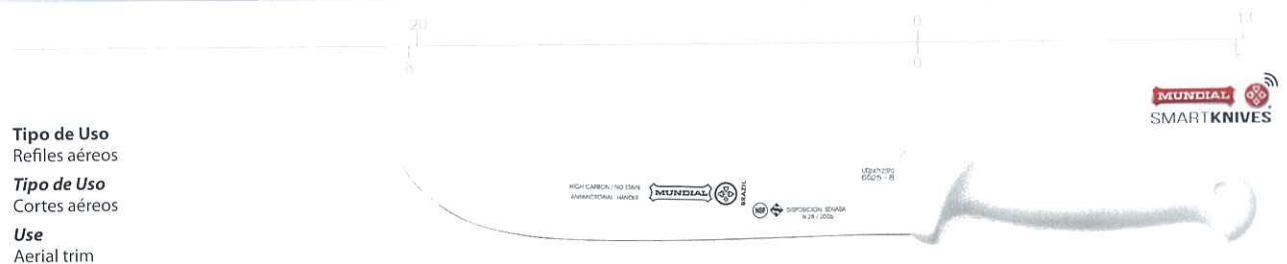


MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6325 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

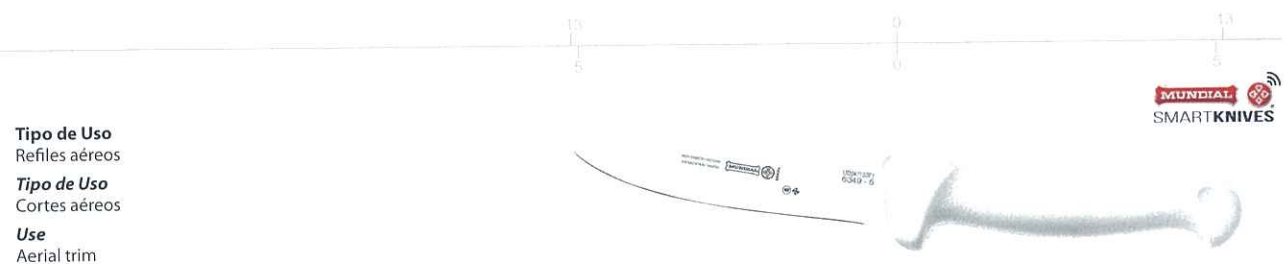


MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6349 5"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos  
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos  
**Use**  
Aerial trim

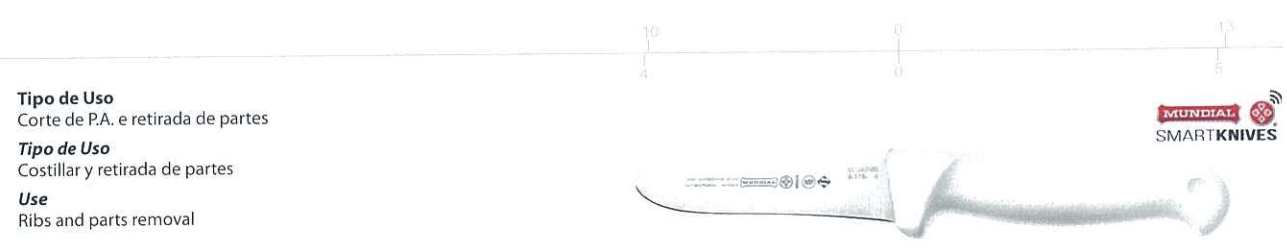


MUNDIAL  
SMARTKNIVES

6376 4"

**Característica da Lâmina**  
Especial  
**Característica de la Lâmina**  
Especial  
**Blade Characteristic**  
Special

**Tipo de Uso**  
Corte de P.A. e retirada de partes  
**Tipo de Uso**  
Costillar y retirada de partes  
**Use**  
Ribs and parts removal



MUNDIAL  
SMARTKNIVES

# LINHA PROFISSIONAL 5600

## LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600

Disponível nas cores branca, amarela, azul, verde, preta e lilás  
 Disponible en color blanco, amarillo, azul, verde, negro y lila  
 Available in the colors white, yellow, blue, green, black and lilac



### MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Características de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5660	3.1/4"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	26
5601	3.1/2"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	26
5661	3.5/8"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	30
5662	4.1/2"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	31
5663	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	31
5664	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	31
5607	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
5647	5"	Reta larga sem ponta	Recta ancha s/ ponta	Straight broad w/o tip	30
5607	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
5608	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
5613	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	28
5609	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	27
5614	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	28
5616	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	31
5615	6.1/4"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	28
5613	8"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	28
5614	8"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	28

### MODELOS PARA REFILES AÉREOS / MODELOS PARA CORTES AÉREOS / AERIAL TRIM MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Características de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5619	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	29
5602	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	26
5625	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	29
5602	10"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	26
5617	10"	Curvada Larga	Curvada ancha	Curved broad	29
5625	10"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	29
5602	12"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	26
5617	12"	Curvada Larga	Curvada ancha	Curved broad	29
5625	12"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	30
5617	14"	Curvada Larga	Curvada ancha	Curved broad	29

### MODELOS PARA REFILES EM MESA / MODELOS PARA CORTES EM MESA / TABLE TRIM MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Características de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5604	7"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	26
5610	8"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	27
5610	10"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	27
5610	12"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	28

### MODELOS ESPECIAIS / MODELOS ESPECIALES / SPECIAL MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Características de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5622E	6"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	32
5622E	8"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	32
5604GE	7"	Reta larga Granton Edge	Recta ancha con Granton Edge	Straight broad w/ Granton Edge	31
5620E	7"	Angular estreita serrilhada	Angular estrecha con sierra	Serrated angular narrow	32
5626E	7.1/2"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	32
5610E	8"	Triangular larga serrilhada	Triangular ancha con sierra	Serrated triangular broad	31
5627E	8"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	33
5620E	9"	Angular estreita serrilhada	Angular estrecha con sierra	Serrated angular narrow	32
5610E	10"	Triangular larga serrilhada	Triangular ancha con sierra	Serrated triangular broad	32
5627	10"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	30
5627E	10"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	33
5627GE	10"	Reta estreita Grantom Edge	Recta estrecha con Granton Edge	Straight narrow w/ Granton Edge	33
5627	12"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	30
5627E	12"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	33
5627GE	12"	Reta estreita Grantom Edge	Recta estrecha con Granton Edge	Straight narrow w/ Granton Edge	33
5627	14"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	30
5627E	14"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	33
5627GE	14"	Reta estreita Grantom Edge	Recta estrecha con Granton Edge	Straight narrow w/ Granton Edge	34
0541	2.1/2"	Curva inversa	Curva inversa	Reverse curved	34
0530	3"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	34
0548	3"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	34
0547	4"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	34
0528E	4.1/2"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	35
0547	4"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	35
0547E	4"	Reta estreita serrilhada	Recta estrecha con sierra	Serrated straight narrow	35

A série 5600 da Mundial é a principal linha de exportação Gourmet do Brasil para frigoríficos e cozinha em todo o mundo. Esta linha foi desenvolvida em aço inoxidável de alto teor de carbono para combinar um fio mais durável com uma afiação mais fácil. Os cabos são ergonomicamente projetado e permitem uma empunhadura segura mesmo quando molhado, sendo perfeito para mãos maiores. Combinamos cuidadosamente cada lâmina e cabo para que estejam perfeitamente equilibrados. Uma boa aderência e um equilíbrio perfeito minimizam a fadiga e tornam a preparação de alimentos em grande escala rápida, fácil e precisa. As facas da série 5600 possuem proteção antimicrobiana Sanitized®, que é o tratamento seguro dos cabos de polipropileno para evitar o crescimento de bactérias, leveduras, mofo e fungos.

La serie 5600 de Mundial es la principal línea de exportación Gourmet de Brasil a frigoríficos y cocinas de todo el mundo. Esta línea fue desarrollada en acero inoxidable de alto teor de carbono para combinar un hilo más duradero con una afiación más fácil. Los cabos son ergonómicamente proyectados y permiten una empuñadura segura mesmo quando molhado, sendo perfeito para mãos maiores. Combinamos cuidadosamente cada lâmina e cabo para que estejam perfeitamente equilibrados. Uma boa aderência e um equilíbrio perfeito minimizam a fadiga e tornam a preparação de alimentos a gran escala rápida, fácil y precisa. Los cuchillos de la serie 5600 poseen protección antimicrobiana Sanitized®, que es el tratamiento seguro de los mangos en polipropileno para evitar el crecimiento de bacterias, levaduras, moho y hongos.

Mundial's 5600 series is the main line of Gourmet export of Brazil for slaughterhouses and kitchen all over the world. This line was developed in high carbon stainless steel to combine a more durable edge with an easier sharpening. The handles are ergonomically designed and provide a secure non-slip grip even when wet, perfectly used by larger hands. We carefully combine each blade and handle so they are perfectly balanced. Good grip and perfect balance minimize fatigue and make large-scale food preparation quick, easy and accurate. The 5600 series knives have Sanitized® antimicrobial protection, which is the safe treatment of polypropylene handles to prevent bacteria, yeast, mold and fungi from growing.

**Fio com maior durabilidade**  
Filo con mayor durabilidad  
High durability edge

**Polimento azul maior proteção ao aço**  
Blue Polishing Higher Steel Protection  
Pulimento azul, mayor protección al acero

**Aço inoxidável de alta performance**  
Acero inoxidable de alto desempeño  
High performance stainless steel

**Marca Mundial Garantia de Qualidade**  
Marca Mundial Garantia de Calidad  
Mundial Brand Quality Warranty

**Certificação NSF**  
Certificación NSF  
NSF Certification

**Injeção sobre lâmina isento de frestas**  
Inyección sobre lámina exenta de grietas  
Injection over blade, opening free

**Apoio para o dedo**  
Apoyo para el dedo  
Fingers support

**Proteção frontal maior, mais segurança**  
Protección frontal mayor, más seguridad  
Larger front protection, more safety

**Textura com alta aderência e fácil limpeza**  
Textura con alta adherencia y fácil limpieza  
High grip and easy cleaning texture

**Cabo ergonômico**  
Cabo ergonómico  
Ergonomical handle

**Polipropileno virgem**  
Polipropileno virgen  
Virgin polypropylene

**Proteção antimicrobiana garantia Sanitized**  
Protección antimicrobiana garantía Sanitized  
Antimicrobial Protection Sanitized Warranty

**Proteção traseira maior, mais segurança**  
Protección trasera mayor, más seguridad  
Larger rear protection, more safety

# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5660 3 1/4"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Característica de la Lâmina**

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

Recta estrecha

**Use**

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

Deboning



5601 3 1/2"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Característica de la Lâmina**

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

Recta estrecha

**Use**

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

Deboning



5602 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Característica de la Lâmina**

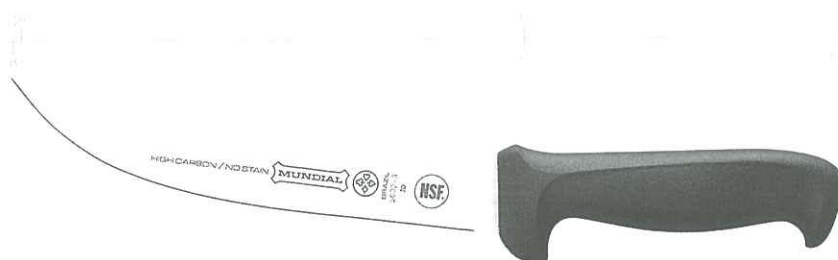
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

Curvada estrecha

**Use**

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

Aerial trim



5602 10"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Característica de la Lâmina**

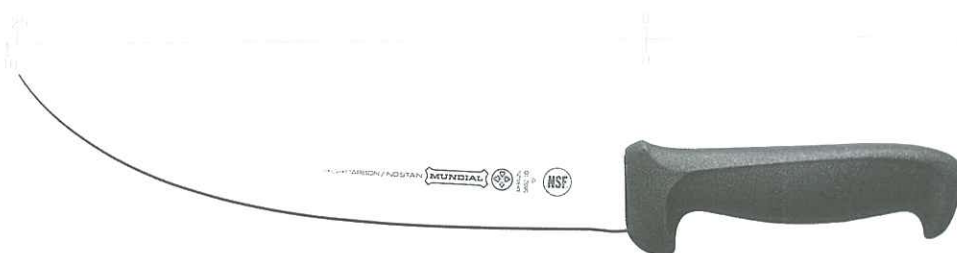
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

Curvada estrecha

**Use**

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

Aerial trim



5602 12"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Característica de la Lâmina**

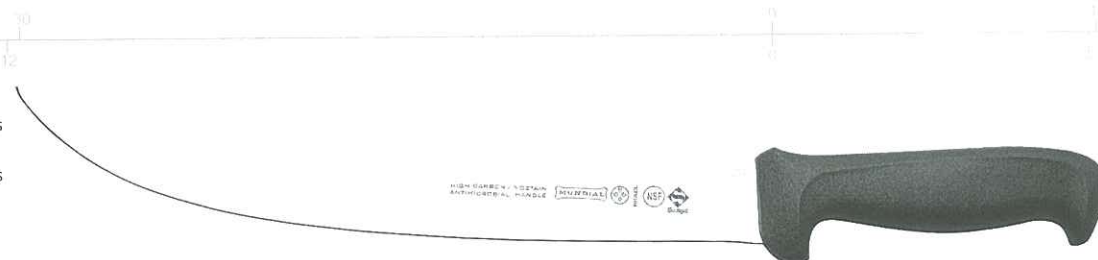
**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

Curvada estrecha

**Use**

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

Aerial trim



5604 7"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga

**Tipo de Uso**  
Refiles em mesa

**Característica de la Lâmina**

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

Recta ancha

**Use**

**Blade Characteristic**  
Straight broad

Table trim



# LINHA PROFISSIONAL 5600

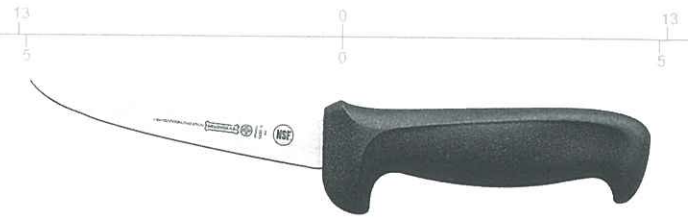
LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5607 | 5"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



5607 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

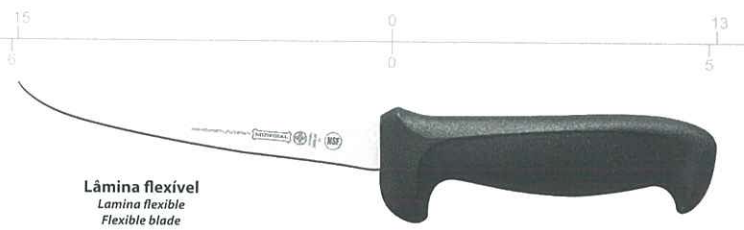
**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



5608 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

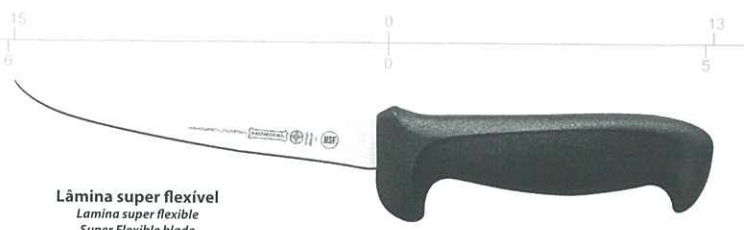
**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



5609 | 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

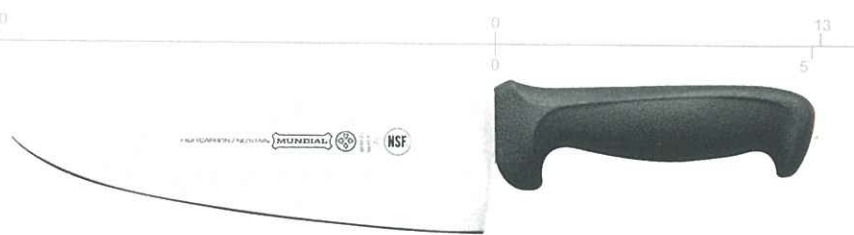
**Tipo de Uso**  
Desossa  
**Tipo de Uso**  
Deshuesar  
**Use**  
Deboning



5610 | 8"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga  
**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha  
**Blade Characteristic**  
Triangular broad

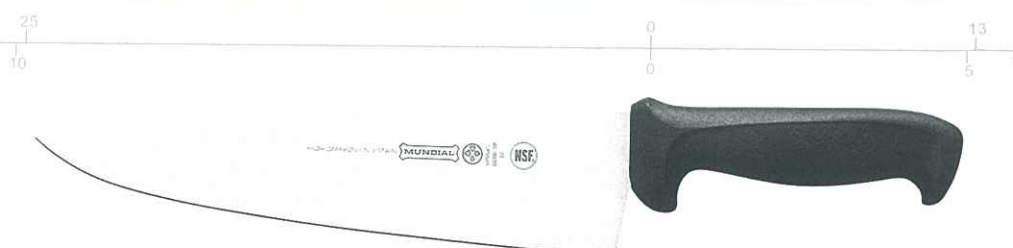
**Tipo de Uso**  
Refile em mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



5610 | 10"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga  
**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha  
**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Tipo de Uso**  
Refile em mesa  
**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa  
**Use**  
Table trim



# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5610 12"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha

**Blade Characteristic**  
Triangular broad

**Tipo de Uso**  
Refle em mesa

**Tipo de Uso**  
Cortes en mesa

**Use**  
Table trim



5613 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

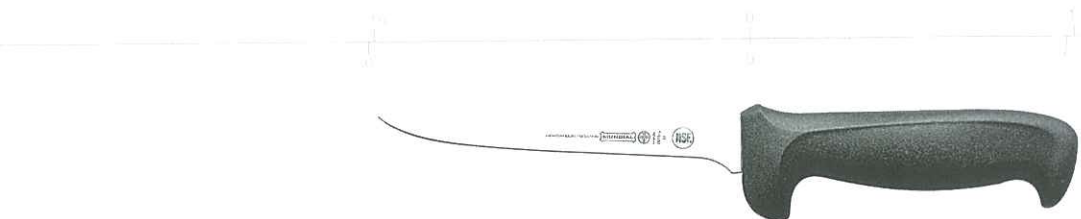
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5613 8"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

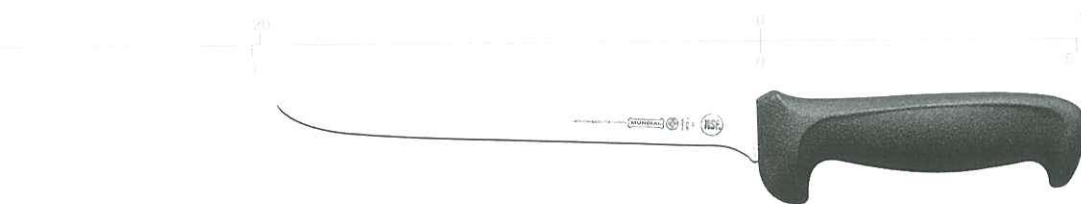
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5614 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

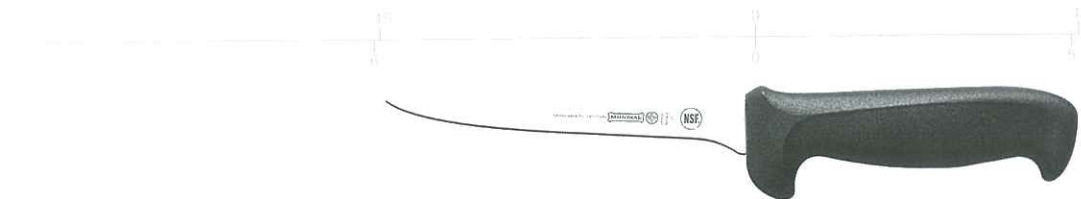
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5614 8"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

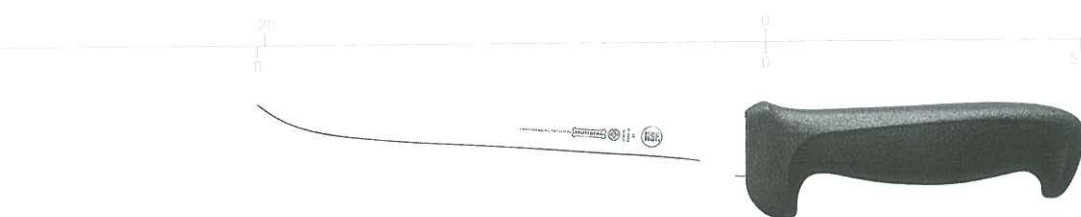
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5615 6.1/4"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga

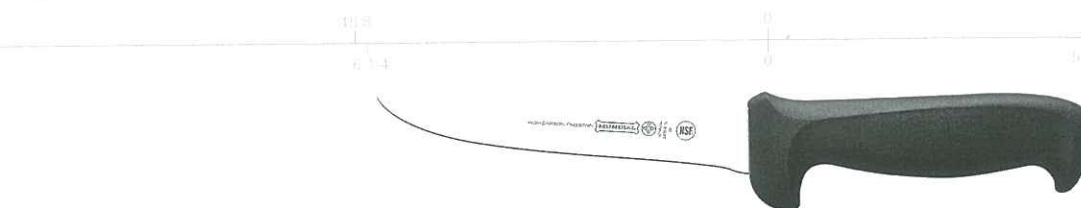
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha

**Blade Characteristic**  
Straight broad

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5617 10"

**Característica da Lâmina**  
Curvada Larga

**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5617 12"

**Característica da Lâmina**  
Curvada Larga

**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5617 14"

**Característica da Lâmina**  
Curvada Larga

**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso** Refiles aéreos | **Tipo de Uso** Cortes aéreos | **Use** Aerial trim



5619 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

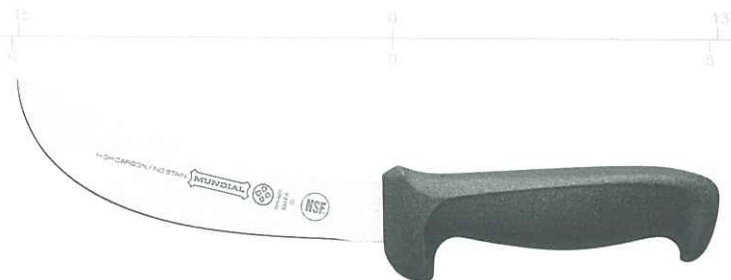
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5625 8"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

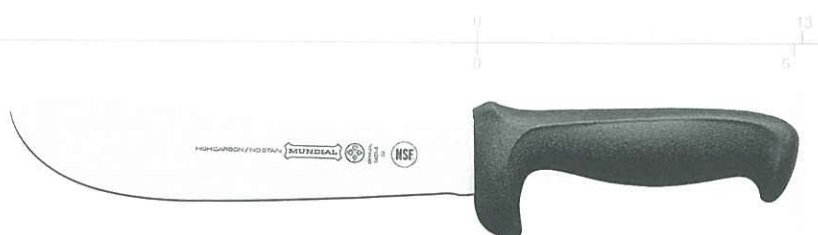
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5625 10"

**Característica da Lâmina**  
Curvada Larga

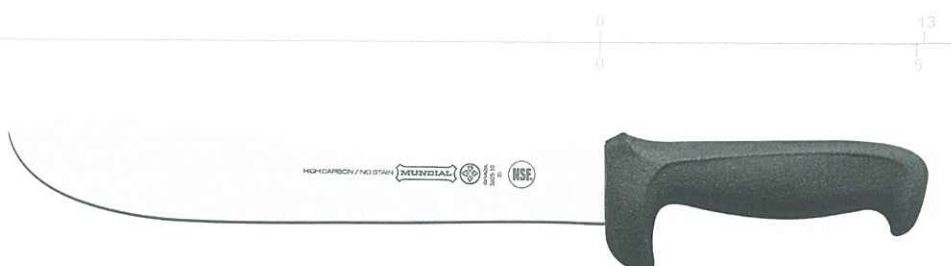
**Característica de la Lâmina**  
Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso**  
Refiles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5625 | 12"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**

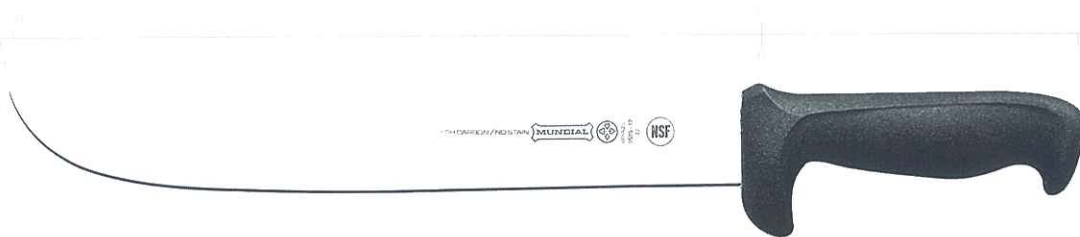
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Refíles aéreos

**Tipo de Uso**  
Cortes aéreos

**Use**  
Aerial trim



5627 | 10"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

**Característica de la Lâmina**

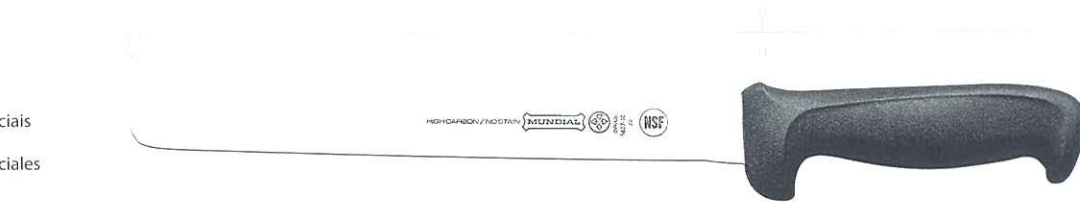
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais

**Tipo de Uso**  
Modelos especiales

**Use**  
Special models



5627 | 12"

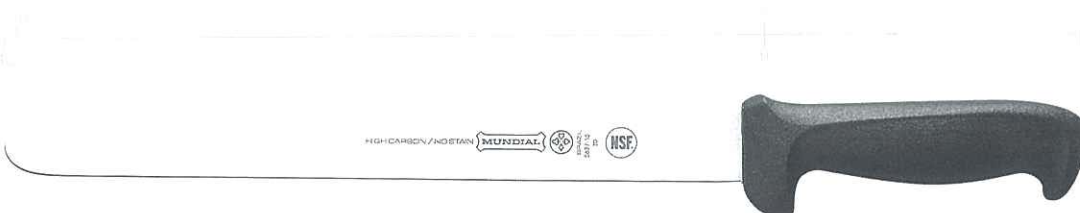
**Característica da Lâmina**  
Curvada Larga

**Característica de la Lâmina**

Curvada ancha

**Blade Characteristic**  
Curved broad

**Tipo de Uso** Modelos especiais | **Tipo de Uso** Modelos especiales | **Use** Special models



5627 | 14"

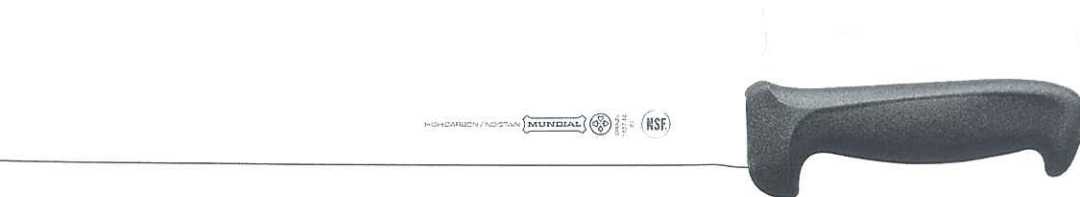
**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso** Modelos especiais | **Tipo de Uso** Modelos especiales | **Use** Special models



5647 | 5"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga sem ponta

**Característica de la Lâmina**

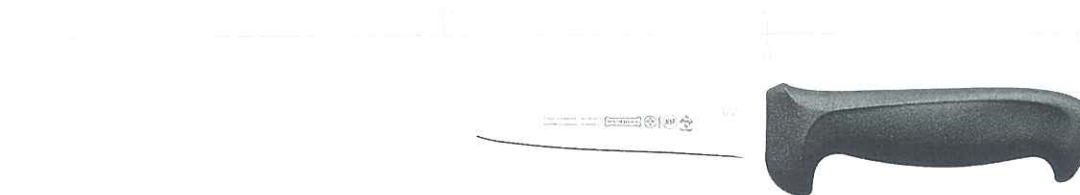
Recta ancha s/ ponta

**Blade Characteristic**  
Straight broad w/o tip

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5661 | 3.5/8"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning





# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5662 4.1/2"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

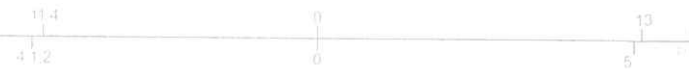
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5663 5"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5664 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5616 6"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita

**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha

**Blade Characteristic**  
Curved narrow

**Tipo de Uso**  
Desossa

**Tipo de Uso**  
Deshuesar

**Use**  
Deboning



5604GE 7"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga Granton Edge

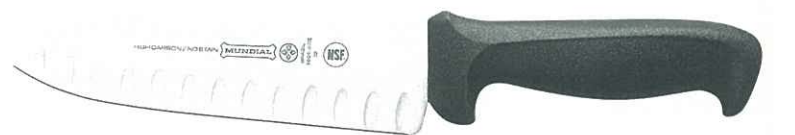
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha con Granton Edge

**Blade Characteristic**  
Straight broad w/ Granton Edge

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais

**Tipo de Uso**  
Modelos especiales

**Use**  
Special models



5610E 8"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga serrilhada

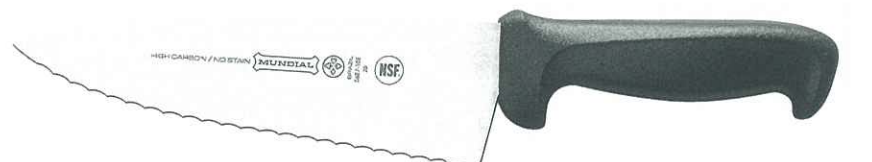
**Característica de la Lâmina**  
Triangular ancha con sierra

**Blade Characteristic**  
Serrated triangular broad

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais

**Tipo de Uso**  
Modelos especiales

**Use**  
Special models



# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5610E 10"

**Característica da Lâmina**  
Triangular larga

**Característica de la Lâmina**

Triangular ancha

**Blade Characteristic**

Triangular broad

**Tipo de Uso**

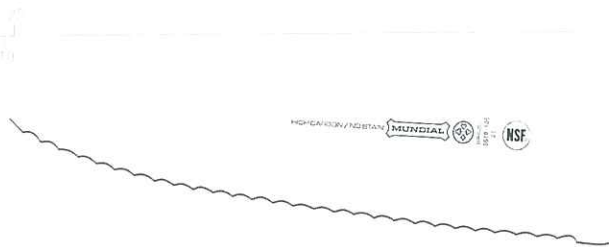
Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models



5620E 7"

**Característica da Lâmina**  
Angular estreita serrilhada

**Característica de la Lâmina**

Angular estrecha con sierra

**Blade Characteristic**

Serrated angular narrow

**Tipo de Uso**

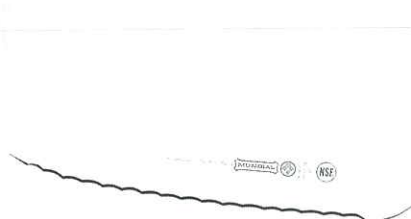
Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models



5620E 9"

**Característica da Lâmina**  
Angular estreita serrilhada

**Característica de la Lâmina**

Angular estrecha con sierra

**Blade Characteristic**

Serrated angular narrow

**Tipo de Uso**

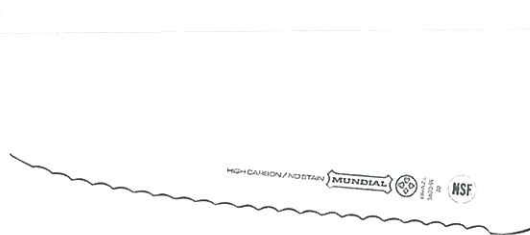
Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models



5622E 6"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita serrilhada

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha con sierra

**Blade Characteristic**

Serrated straight narrow

**Tipo de Uso**

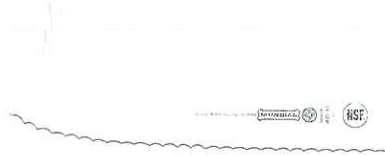
Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models



5622E 8"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita serrilhada

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha con sierra

**Blade Characteristic**

Serrated straight narrow

**Tipo de Uso**

Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models



5626E 7.1/2"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita

**Característica de la Lâmina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**

Straight narrow

**Tipo de Uso**

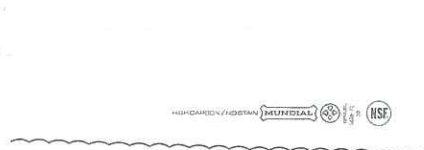
Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models



# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5627E | 8"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais  
**Tipo de Uso**  
Modelos especiales  
**Use**  
Special models



5627E | 10"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais  
**Tipo de Uso**  
Modelos especiales  
**Use**  
Special models



5627E | 12"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha  
**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais  
**Tipo de Uso**  
Modelos especiales  
**Use**  
Special models



5627E | 14"

**Característica da Lâmina**  
Curvada estreita  
**Característica de la Lâmina**  
Curvada estrecha  
**Blade Characteristic**  
Curved narrow

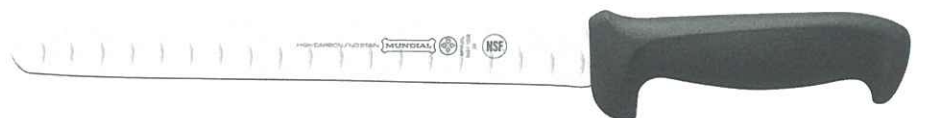
**Tipo de Uso**  
Modelos especiais  
**Tipo de Uso**  
Modelos especiales  
**Use**  
Special models



5627GE | 10"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga Granton Edge  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha con Granton Edge  
**Blade Characteristic**  
Straight broad w/ Granton Edge

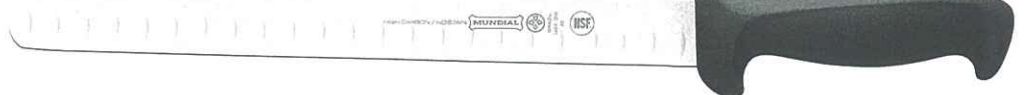
**Tipo de Uso**  
Modelos especiais  
**Tipo de Uso**  
Modelos especiales  
**Use**  
Special models



5627GE | 12"

**Característica da Lâmina**  
Reta larga Granton Edge  
**Característica de la Lâmina**  
Recta ancha con Granton Edge  
**Blade Characteristic**  
Straight broad w/ Granton Edge

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais  
**Tipo de Uso**  
Modelos especiales  
**Use**  
Special models

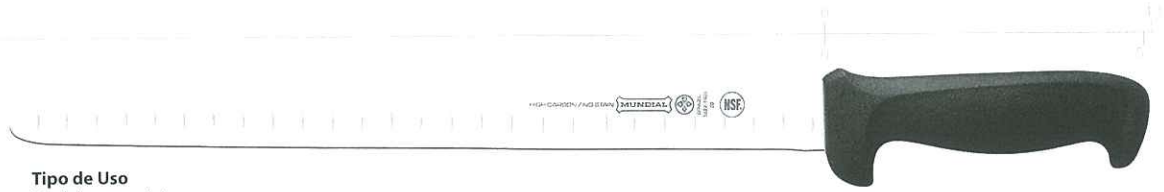


# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



5627GE 14"



**Característica da Lâmina**

Reta larga Granton Edge

**Característica de la Lámina**

Recta ancha con Granton Edge

**Blade Characteristic**

Straight broad w/ Granton Edge

**Tipo de Uso**

Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models

0541 2.1/2"



**Característica da Lâmina**

Curva inversa

**Característica de la Lámina**

Curva inversa

**Blade Characteristic**

Reverse curved

**Tipo de Uso**

Frutas e legumes

**Tipo de Uso**

Frutas y legumbres

**Use**

Fruits and vegetables

0530 3"



**Característica da Lâmina**

Reta Estreita

**Característica de la Lámina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**

Straight narrow

**Tipo de Uso**

Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models

0548 3"



**Característica da Lâmina**

Reta Estreita

**Característica de la Lámina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**

Straight narrow

**Tipo de Uso**

Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models

0547 4"



**Característica da Lâmina**

Reta Estreita

**Característica de la Lámina**

Recta estrecha

**Blade Characteristic**

Straight narrow

**Tipo de Uso**

Modelos especiais

**Tipo de Uso**

Modelos especiales

**Use**

Special models

# LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 / PROFESSIONAL LINE 5600



0528E 4.1/2"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita serrilhada

**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha con sierra

**Blade Characteristic**  
Serrated straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais

**Tipo de Uso**  
Modelos especiales

**Use**  
Special models



0547 4"

**Característica da Lâmina**  
Reta Estreita

**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha

**Blade Characteristic**  
Straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais

**Tipo de Uso**  
Modelos especiales

**Use**  
Special models



0547E 4"

**Característica da Lâmina**  
Reta estreita serrilhada

**Característica de la Lâmina**  
Recta estrecha con sierra

**Blade Characteristic**  
Serrated straight narrow

**Tipo de Uso**  
Modelos especiais

**Tipo de Uso**  
Modelos especiales

**Use**  
Special models





## LÂMINAS DESMONTÁVEIS PARA FRIGORÍFICO

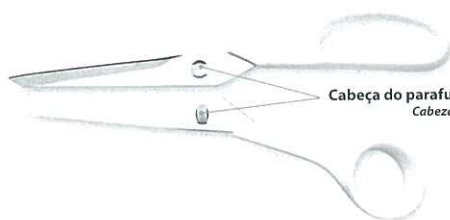
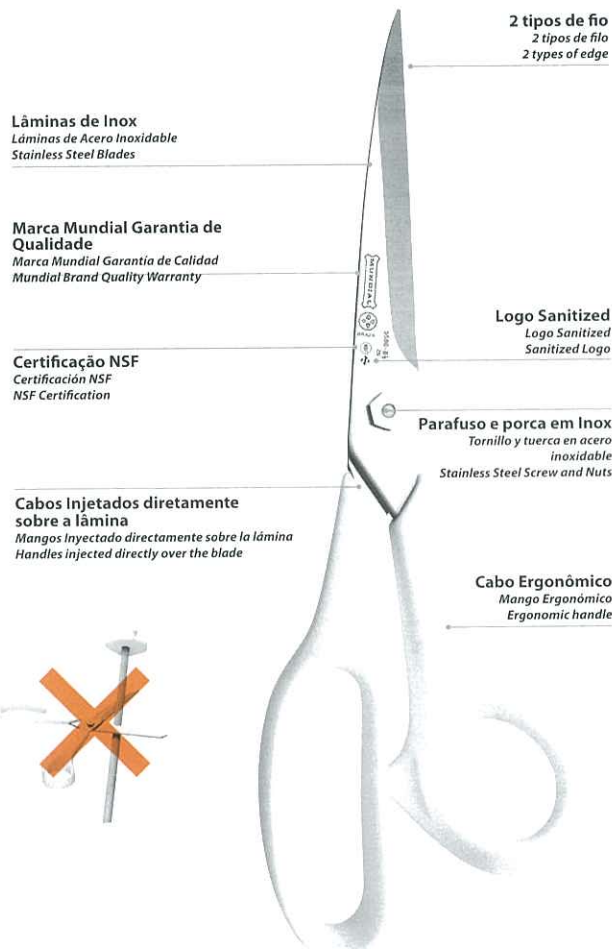
LÂMINAS DESARMABLES PARA FRIGORÍFICO / DISMOUNTABLE BLADES FOR SLAUGHTERHOUSE

Cada tesoura possui um ajuste individual de curvatura e torção, por isso nunca troque as lâminas (misture) quando desmontá-las. Mantenha os pares, ou seja, afie, limpe e monte a tesoura para depois fazer o mesmo em outra. Chairar somente a lâmina redonda na superfície do fio (sem serrilhado), com a tesoura desmontada. Nunca chairar a tesoura montada.

Cada tijera tiene un ajuste individual de curvatura y torsión, por eso nunca cambie as lâminas (mezcle) al desarmarlas. Mantenga los pares, es decir, afile, limpie y monte la tijera para después hacer lo mismo en otra. Chairar solamente la lámina redonda en la superficie del filo (sin sierra), con la tijera desarmada. Nunca chairar la tijera montada.

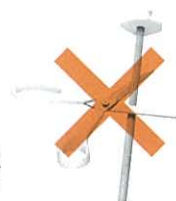
Each scissors has an individual curvy and twist adjustments, therefore never substitute the blades (shuffle) when you dismount them. Keep the pair, in other words, sharpen, clean and assemble the scissors for then do the same with another.

Sharpen only the round blade at edge surface (no serrated) with the scissors dismantled. Never shapen the scissors when they are assembled.



Cabeça do parafuso e furo oblongo para fácil desmontagem  
Cabeza del tornillo y agujero oblongo para fácil desmontaje  
Screw head and oblong hole for easy dismantling

Não Chairar a tesoura montada  
No chairar  
Do not sharpen



5560SR 8"

### Característica da Lâmina

Fio micro-serrilhado

### Característica de la Lâmina

Filo con microsierra

### Blade Characteristic

Micro-serrated edge

### Tipo de Uso

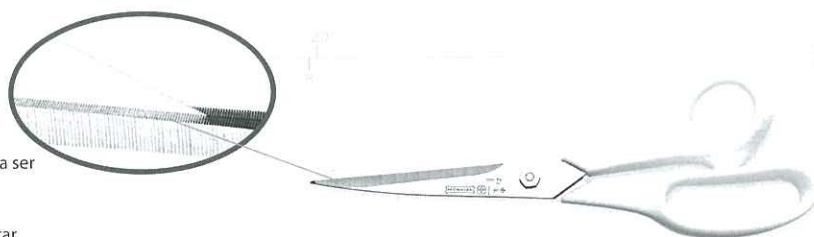
Onde a lâmina deva prender (segurar) o material a ser cortado.

### Tipo de Uso

Donde la lâmina debe agarrar el material por cortar.

### Use

Where the blade must slip, performing the cut.



5560 8"

### Característica da Lâmina

Filo liso

### Característica de la Lâmina

Filo liso

### Blade Characteristic

Smooth edge

### Tipo de Uso

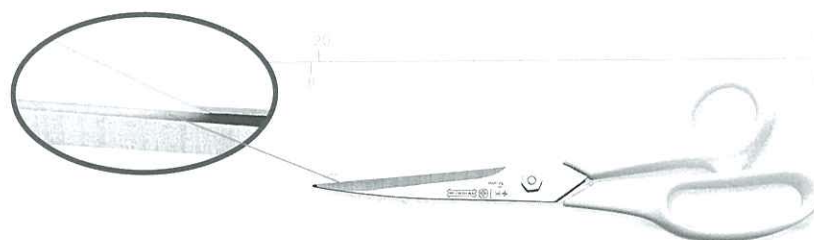
Onde a lâmina deva escorregar, realizando o corte.

### Tipo de Uso

Donde la lâmina debe deslizar, realizando el corte.

### Use

Where the blade must hang (hold) the material to be cut.



# LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER LINE

## CHAIRAS EM AÇO INOX

CHAIRAS EN ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL SHARPENERS

### PARA REPARO E MANUTENÇÃO DO FIO DAS FACAS

PARA REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL FILO DE LOS CUCHILLOS / REPAIR AND MAINTENANCE OF KNIVES' EDGE

Desenvolvida em aço inox de alta dureza, garantindo uma vida útil muito superior, além de altíssima resistência à oxidação. Com um inovador acabamento liso e estriado na mesma haste, permite recuperar e alinhar o fio das facas com uma única chaira.

Desarrollada en acero inoxidable de alta dureza, garantizando una vida útil muy superior, aun de alta resistencia a la oxidación. Con un innovador acabado liso y estriado en la misma pieza, permite recuperar y alinear el filo de los cuchillos en una sola chaira.

Designed in high-hardness stainless steel, it ensures a superior long-life and extremely resistant oxidation. With innovative finish on smooth polish and striated on the same blade, recover and align the knives edge in only one sharpener.

Modelo	Característica da haste				Uso	Material do Cabo
	Aço	Diametro	Comprimento	Acabamento		
5541-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso ou Estriado	Assentamento ou recuperação do fio	Polipropileno
5541-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso ou Estriado	Assentamento ou recuperação do fio	Polipropileno
5542-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Polipropileno
5542-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Polipropileno
5343	Inoxidável	-	-	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5363	Inoxidável	-	-	-	Suporte de fixação	-
4143	Inoxidável	-	-	Liso	Assentar fio	Inox

Modelo	Característica del asta				Uso	Material del mango
	Acero	Diámetro	Longitud	Acabado		
5541-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso o Estriado	Assentamento o recuperação do fio	Polipropileno
5541-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso o Estriado	Assentamento o recuperação do fio	Polipropileno
5542-10	Inoxidable	12,7mm	10"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Polipropileno
5542-12	Inoxidable	12,7mm	12"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Polipropileno
5343	Inoxidable	-	-	Liso	Asiento filo	Polipropileno
5363	Inoxidable	-	-	-	Soporte de montaje	-
4143	Inoxidable	-	-	Liso	Asiento filo	Acero Inoxidable

Model	Shanke characteristics				Use	Handled material
	Steel	Diameter	Length	Finishing		
5541-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5541-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5542-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Polypropylene
5542-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Polypropylene
5343	Stainless	-	-	Smooth	Alignment edge	Polypropylene
5363	Stainless	-	-	-	Mounting bracket	-
4143	Stainless	-	-	Smooth	Alignment edge	Stainless Steel



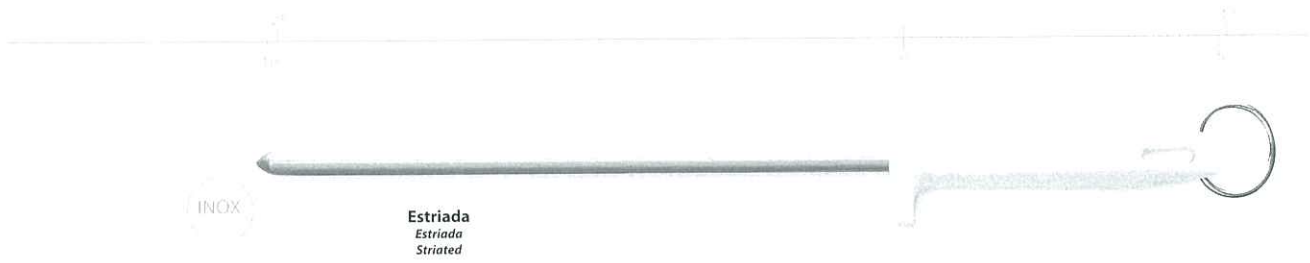
Haste de aço inox de alta dureza  
Asta de acero inoxidable de alta dureza  
High-hardness stainless steel

# CHAIRAS PROFISSIONAIS

CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER



5541 10"



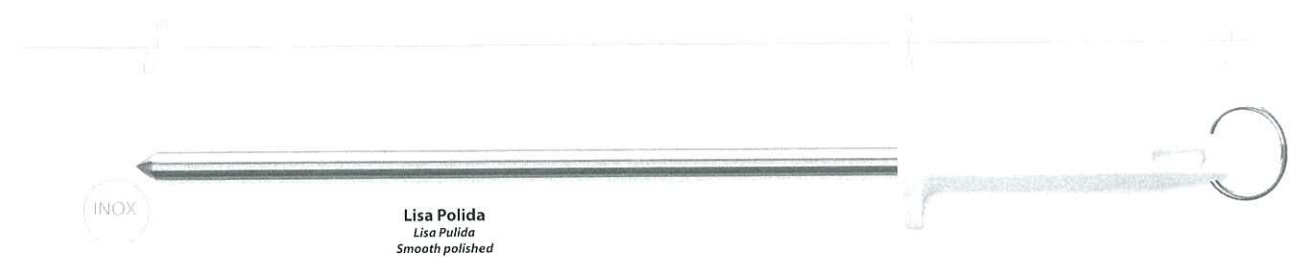
5541 12"



5541L 10"



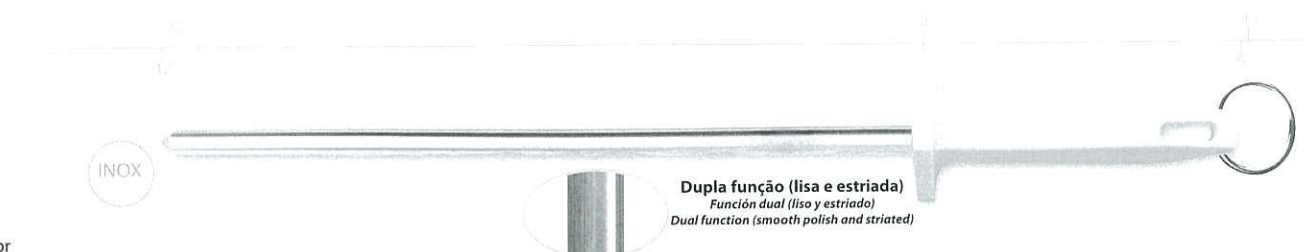
5541L 12"



5542 10"



5542 12"



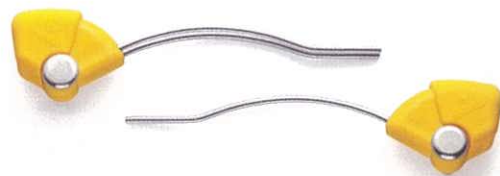


# CHAIRAS Y

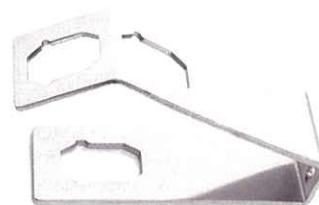
CHAIRAS Y / SHARPENER Y



4163 | kit de reposição hastes



5363 | suporte



4143 | chaira Y



A chaira Y possui um par de hastes giratórias, endurecidas, e corpo em aço inoxidável. Sob cada haste giratória, totalmente fechada, funciona uma mola de compressão que proporciona a tensão ideal entre o fio da faca e as hastes. Ambos os lados da faca fio são afiados simultaneamente, assegurando uma afiação perfeita em segundos e poucas passadas. Este produto não requer nenhum treinamento especial de uso e garante conforto e segurança ao usuário, sendo ele destro ou canhoto. Pode ser usada fixa à uma bancada (através do suporte em aço inoxidável) ou na mão do usuário. Quando houver necessidade de manutenção, as hastes são vendidas separadamente.

La chaira Y possui un par de varillas pivotantes, endurecidas, y cuerpo en acero inoxidable. Debajo de cada varilla pivotante, totalmente cerrado, funciona un resorte de compresión que proporciona la perfecta tensión entre el filo de la cuchilla y las varillas. Ambos lados del cuchillo se afilan simultáneamente, asegurando un afilado perfecto en segundos y pocas pasadas. Este producto no requiere entrenamiento especial de uso y garantiza comodidad y seguridad al usuario, siendo él diestro o zurdo. Se puede usar fija a una bancada (usando el soporte en acero inoxidable) o en la mano del usuario. Cuando hay necesidad de mantenimiento, las varillas se venden por separado.

The polished sharpening steel consists of a pair of pivoting, hardened rods, working fixed on bench-mount use or handed use, having the body made by stainless steel at all. Under each pivoting rod, fully enclosed works a compression spring that provide the perfect amount of tension between the knife edge and the rods. Both sides of the edge are straightened simultaneously, assuring a perfect edge in seconds and few pass. This product does not require any special training of use and guarantees comfort and safety to the user, being he right-handed or left-handed. Can be fixed to a bench (through the stainless steel bracket) or in user's hand. When servicing is required, the rods are sold separately.

## PROTETORES DE CHAIRAS / PROTECTORES DE CHAIRAS / SHARPENER PROTECTOR

5165 | Pequeno / Pequeño / Small



Furo Central  
10mm, adequado  
para Chairas Modelo  
1128-10  
Agujero Central  
12,5mm, adecuado  
para Chaira Modelo  
1128-10  
12.5mm Central  
hole, designed for  
Sharpener model  
1128-10



Parte plana evita que a chaira role quando colocada sobre uma mesa  
Parte plana evita que la chaira gire cuando se coloca sobre una mesa  
Flat part prevents the chaira role when placed on a table

5165 | Grande / Grande / Large



Furo Central  
12,5mm, modelos  
5540, 5542 e 4142 em  
todos os tamanhos  
Agujero Central  
12,5mm, Modelos  
5540, 5542 y 4142 en  
todos los tamaños  
12.5mm Central hole,  
models 5540, 5542  
and 4142 in all the  
sized



Parte plana evita que a chaira role quando colocada sobre uma mesa  
Parte plana evita que la chaira gire cuando se coloca sobre una mesa  
Flat part prevents the chaira role when placed on a table

# LÂMINA SERRA FITA

## HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES



### QUALIDADE DE CORTE MUNDIAL / CALIDAD DE CORTE MUNDIAL / MUNDIAL CUTTING QUALITY

A Mundial apresenta sua nova linha de lâminas de serra fita, desenvolvida especialmente para corte de carnes e osso em açougues e frigoríficos. Esta linha de produtos possui a qualidade já conhecida da marca Mundial com maior resistência de solda e durabilidade de corte, além de reduzir significativamente o resíduo decorrente do corte (osso e carne), possibilitando maximizar os ganhos.

#### TECNOLOGIA ÚNICA DE OBTENÇÃO DE PERFIL PERMITINDO MAIOR VIDA ÚTIL E MAXIMIZANDO GANHOS

O nosso método único de obtenção do perfil possibilita a utilização de aço com maior teor de carbono (SAE 1095) obtendo maior dureza comparado a outros métodos convencionais, agregando estabilidade e confiabilidade em nossas lâminas de serras fita.

Como resultado as lâminas de serras fita Mundial cortam facilmente, proporcionando um corte mais limpo, com menor perda de material e com maior durabilidade em comparação com produtos obtidos via método tradicional de obtenção de perfil.

*Mundial presenta su nueva línea de hojas de sierra cinta, desarrollada especialmente para el corte de carne y hueso en carnicerías y frigoríficos. Esta línea de productos posee una conocida calidad garantizada y provee mayor resistencia de la soldadura y máxima durabilidad, además de reducir significativamente los residuos generados por el corte (hueso y carne), lo que permite maximizar las ganancias.*

#### TECNOLOGÍA ÚNICA DE OBTENCIÓN DE PERFIL QUE PERMITE UNA MAYOR DURACIÓN DE VIDA ÚTIL Y LA MAXIMIZACIÓN DE LAS GANANCIAS

*Nuestro método único de obtención de perfil permite el uso de acero con alto contenido de carbono (SAE 1095) para una dureza más alta en comparación con otros métodos convencionales, en adición de la estabilidad y la confianza en nuestras hojas de sierra cinta.*

*Como resultado, las hojas de sierra cinta Mundial cortan fácilmente y permiten un corte más limpio, con una menor pérdida de material y una mayor durabilidad en comparación con los productos obtenidos por el método tradicional de obtención de perfil.*

*Mundial presents the new line of band saw blades, developed specially to cut meat and bones in butchers market and slaughterhouses. This product line has an excellent resistance of weld and cutting durability in addition to a significantly reduce of waste arising from the cut (bone and meat), enabling maximize better profits.*

#### UNIQUE PROFILE-GRINDING TECHNOLOGY ALLOWING LONGER LIFE PROFILE AND MAXIMIZING GAINS

*Because of our profile-grinding method it is possible to use the steel with a high carbon (SAE 1095) obtaining high hardness compared to other conventional methods, adding stability and reliability in our bands saws blades.*

*As a result, the Mundial's band saw blades provides a cleaner cut, with less loss of material and increased durability compared to products obtained with traditional methods of profile-grinding.*

# LÂMINA SERRA FITA

## HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES



### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Tipo de aço: SAE 1095 Material com alto teor de carbono e dentes retificados e temperados com alta dureza, permitindo excelente durabilidade de corte e vida útil do produto.
- Espessura (A), Largura (B) e Comprimento (C): Espessura, largura e comprimento da lâmina, são informações pertinentes a máquina utilizada pelo cliente. Cada máquina possui especificações do fabricante, que devem ser observadas no momento da compra da lâmina de serra fita.
- Passo (D): Trata-se da distância entre a ponta de dois dentes consecutivos. As lâminas de serra fita da Mundial para corte de carne possuem espaçamento uniforme (tipo constante) entre os dentes das serras.
- Trava (E): Tipo Regular, mantendo o corte alinhado. Um dente para esquerda e um dente para direita. As lâminas de serras fitas da Mundial possuem um menor travamento possibilitando uma perda menor do material cortado, aumentando o rendimento.
- Número de dentes por polegada (F): A quantidade de dentes por polegadas é responsável pelo acabamento superficial do corte, ou seja, quanto maior o número de dentes por polegadas, melhor será o acabamento superficial do material cortado.
- Tipo de acero: SAE 1095 Material con alto contenido de carbono y cuchillas templadas y rectificadas con una dureza, que permite una excelente durabilidad de corte y vida útil del producto.
- Espesor (A), Ancho (B) y Extensión (C): La espesura, anchura y extensión de la lámina son informaciones relacionada con la máquina y utilizadas por los clientes. Cada máquina tiene especificaciones del proveedor que deben ser observadas en el momento de compra de las hojas de sierra cinta.
- Paso (D): La distancia entre el borde de un diente a el siguiente. Las hojas de sierra cinta Mundial para corte de carne tienen un espacio uniforme (constante) entre los dientes.
- Trabado (E): Tipo regular, manteniendo el corte alineado. Un diente a la izquierda y otro a la derecha. Las hojas de sierra cinta Mundial tienen una menor sujeción que permite poca perdida de material aumentando la eficiencia.
- Número de dientes por pulgada (F): La cantidad de dientes por pulgada es responsable por el acabado de superficie de corte. Esto significa que cuanto más grande es el número de dientes por pulgada mejor es el acabado de la superficie de corte.
- Type of steel: SAE 1095 Material with high content of carbon and hardened and ground blades with hardness, enabling excellent durability of cutting and product's lifetime.
- Thickness (A), Width (B) and Length (C): Blade's thickness, width and length are information related to the machine and used by clients. Each machine has supplier's specifications that must be observed in the moment of band saw blades purchase.
- Tooth spacing (D): It is the distance between one tooth's edge to the next one. Mundial's band saw blades to cut meat have a uniform space (constant) between the teeth.
- Set (E): Regular type, keeping the cut aligned. One tooth to the left and another to the right. Mundial's band saw blades have the smaller setting that enable a very little material waste increasing the efficiency.
- Number of teeth per inch (F): The quantity of teeth per inch is responsible for finishing cut surface. It means the bigger the number of teeth per inch the better the finishing cut surface.

**DISPONÍVEL EM**  
AVAILABLE/DISPONIBLE

• **Bobinas Inteiras**  
Band Saw Coil/Rollo de Sierra Cinta

30m OU 150m  
30m OR 150m/30m O 150m

• **Peças Já Soldadas**  
Welded Saw/Sierra Soldad

VÁRIAS OPÇÕES  
MANY OPTIONS/DIVERSAS OPCIONES

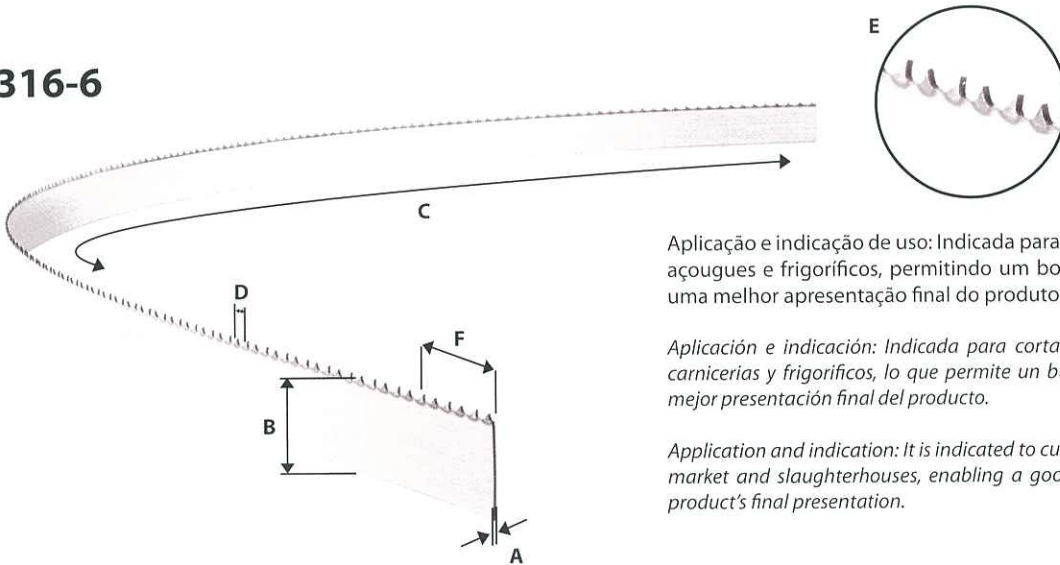


# LÂMINA SERRA FITA

## HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES



### 9316-6



Aplicação e indicação de uso: Indicada para corte de carne fresca e osso, em açougues e frigoríficos, permitindo um bom acabamento final do corte e uma melhor apresentação final do produto.

Aplicación e indicación: Indicada para cortar la carne fresca y los huesos en carnicerías y frigoríficos, lo que permite un buen acabado final de corte y una mejor presentación final del producto.

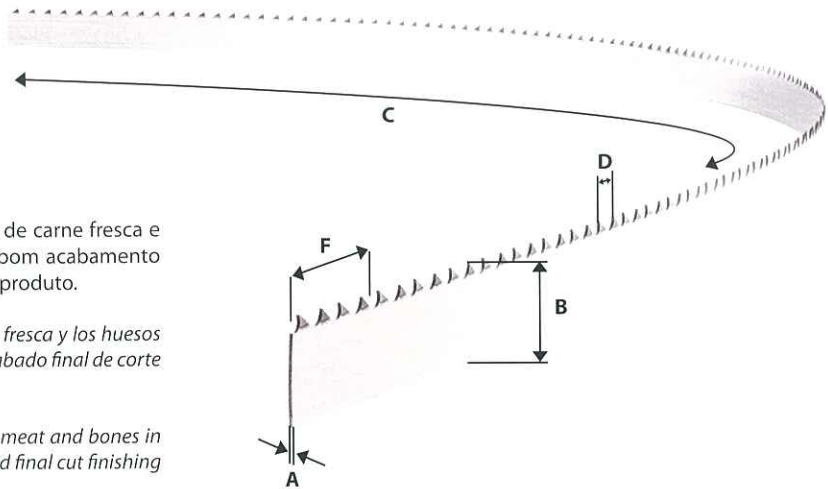
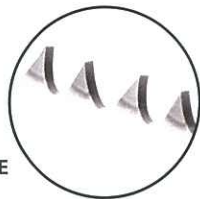
Application and indication: It is indicated to cut fresh meat and bones in butchers market and slaughterhouses, enabling a good final cut finishing and a better product's final presentation.

- Tipo de aço: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espessura (A): 0,45 mm
- Largura (B): 16 mm
- Comprimento (C): sob medida
- Passo (D): Constante
- Trava (E): Tipo Regular
- Número de dentes por polegada (F): 6 DPP

- Tipo de acero: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espesor (A): 0,45 mm
- Ancho (B): 16 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 6 DPP

- Type of steel: SAE 1095  
High carbon steel
- Thickness (A): 0,45 mm
- Width (B): 16 mm
- Length (C): custom made
- Tooth spacing (D): Constant
- Set (E): Regular type
- Number of teeth per inch (F): 6 TPI

### 9316-4



Aplicação e indicação de uso: Indicada para corte de carne fresca e osso, em açougues e frigoríficos, permitindo um bom acabamento final do corte e uma melhor apresentação final do produto.

Aplicación e indicación: Indicada para cortar la carne fresca y los huesos en carnicerías y frigoríficos, lo que permite un buen acabado final de corte y una mejor presentación final del producto.

Application and indication: It is indicated to cut fresh meat and bones in butchers market and slaughterhouses, enabling a good final cut finishing and a better product's final presentation.

- Tipo de aço: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espessura (A): 0,56 mm
- Largura (B): 16 mm
- Comprimento (C): sob medida
- Passo (D): Constante
- Trava (E): Tipo Regular
- Número de dentes por polegada (F): 4 DPP

- Tipo de acero: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espesor (A): 0,56 mm
- Ancho (B): 16 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 4 DPP

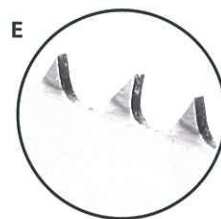
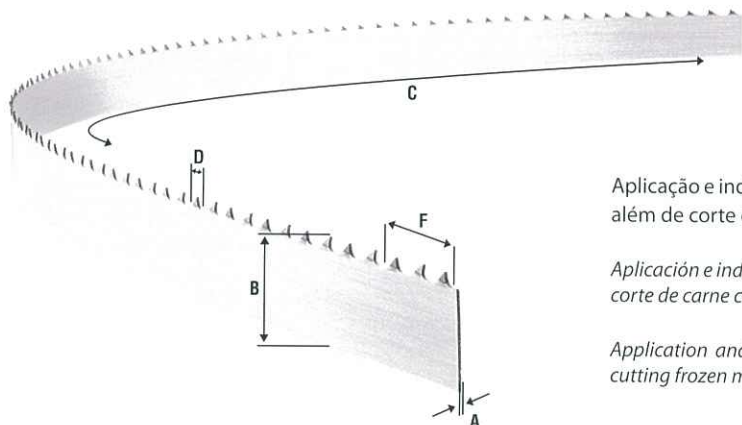
- Type of steel: SAE 1095  
High carbon steel
- Thickness (A): 0,56 mm
- Width (B): 16 mm
- Length (C): custom made
- Tooth spacing (D): Constant
- Set (E): Regular type
- Number of teeth per inch (F): 4 TPI

# LÂMINA SERRA FITA

## HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES



### 9319-3 PREMIUM



**Aplicação e indicação de uso:** Indicada para abertura de carcaça de suínos e bovinos, além de corte de carne congelada, fresca e osso em açougues e frigoríficos.

**Aplicación e indicación:** Indicada para la apertura de canal de cerdo y ganado, además del corte de carne congelada, fresca y huesos en carnicerías y frigoríficos.

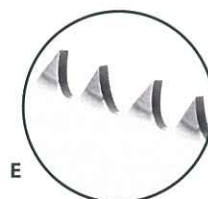
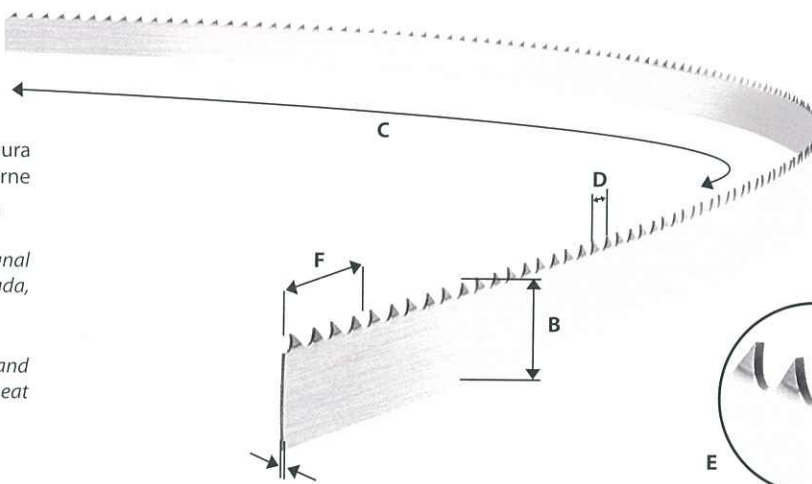
**Application and indication:** It is indicated to open pigs and cattle carcass, apart from cutting frozen meat, fresh meat and bones in butchers market and slaughterhouses.

- Tipo de aço: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espessura (A): 0,56 mm
- Largura (B): 19 mm
- Comprimento (C): sob medida
- Passo (D): Constante
- Trava (E): Tipo Regular
- Número de dentes por polegada (F): 3 DPP

- Tipo de acero: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espesor (A): 0,56 mm
- Ancho (B): 19 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 3 DPP

- Type of steel: SAE 1095  
High carbon steel
- Thickness (A): 0,56 mm
- Width (B): 19 mm
- Length (C): custom made
- Tooth spacing (D): Constant
- Set (E): Regular type
- Number of teeth per inch (F): 3 TPI

### 9319-4



**Aplicação e indicação de uso:** Indicada para abertura de carcaça de suínos e bovinos, além de corte de carne congelada, fresca e osso em açougues e frigoríficos.

**Aplicación e indicación:** Indicada para la apertura de canal de cerdo y ganado, además del corte de carne congelada, fresca y huesos en carnicerías y frigoríficos.

**Application and indication:** It is indicated to open pigs and cattle carcass, apart from cutting frozen meat, fresh meat and bones in butchers market and slaughterhouses.

- Tipo de aço: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espessura (A): 0,56 mm
- Largura (B): 19 mm
- Comprimento (C): sob medida
- Passo (D): Constante
- Trava (E): Tipo Regular
- Número de dentes por polegada (F): 4 DPP

- Tipo de acero: SAE 1095  
Aço de alto carbono
- Espesor (A): 0,56 mm
- Ancho (B): 19 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 4 DPP

- Type of steel: SAE 1095  
High carbon steel
- Thickness (A): 0,56 mm
- Width (B): 19 mm
- Length (C): custom made
- Tooth spacing (D): Constant
- Set (E): Regular type
- Number of teeth per inch (F): 4 TPI

# BOBINAS OU PEÇAS SOLDADAS

ROLLOS O PIEZAS SOLDADAS / BAND SAW COIL OR WELDED SAWS



- Peças soldadas: Disponível em caixas com 5 peças iguais soldadas na medida que o cliente necessita. Ao adquirir a serra já soldada da Mundial, o cliente tem a garantia de adquirir um produto na medida correta e com solda perfeita e resistente.
- Bobinas: Pode-se adquirir caixas contendo 30m ou 150m de lâmina de serras, permitindo ao cliente o uso de máquinas próprias para cortar e soldar nas medidas que forem necessárias.

- Piezas soldadas: Disponibles en cajas que contienen 5 piezas iguales ya soldadas en la medida en que necesita el cliente. Comprando la sierra cinta ya soldada da Mundial el cliente tiene la garantía de medidas correctas y soldadura perfecta y resistente.
- Rollos: Se puede obtener en cajas con 30m o 150m de hojas de sierra cinta, que permiten al cliente el uso de máquinas propias para cortar y soldar en las medidas deseadas.

- Welded saws: Available in boxes with 5 equal pieces already welded in the measure that client needs. Buying the welded saw of Mundial the customer guarantee the product in correct measure a perfect and resistant weld.
- Band saw coil: It is possible to buy boxes with 30m or 150m of band saw blades, enabling customer the use of their own machines to cut and weld in different measures as needed.



## BAINHA PLÁSTICA DESMONTÁVEL

VAINA PLÁSTICA DESMONTABLE / PLASTIC KNIFE SCABBARD WITH REMOVABLE FRONT

### 5559

Bainha desmontável - 380 x 180 cm

Usada para transporte de facas, gancho e chairas com segurança. Injetado de Polipropileno Virgem, atóxico e não absorve umidade. Proteção Antimicrobiana Sanitized, garantindo, em condições normais de limpeza, uma menor proliferação microbiana; Comporta 2 facas de até 10", 1 gancho (central, esquerdo ou direito) e 1 chaira de até 12". Todas as peças se mantêm fixas e com segurança, podendo ser usada na cintura do operador com cinto, cordão ou corrente plástica. Disponível em 2 cores (branco e amarelo), propiciando controles visuais nos processos de limpeza e higienização nos frigoríficos.

Vaina desmontable - 380 x 180 cm

Usada para transporte de cuchillos, gancho y chairas con seguridad. Inyectado de Polipropileno Virgen, atóxico y no absorbe humedad. Protección antimicrobiana Sanitized, garantizando, en condiciones normales de limpieza, una menor proliferación microbiana; Comporta 2 cuchillos de hasta 10", 1 gancho (central, izquierdo o derecho) y 1 chaira de hasta 12". Todas las piezas se mantienen fijas y con seguridad, pudiendo ser usada en la cintura del operador con cinturón, cordón o cadena plástica. Disponible en 2 colores (blanco y amarillo), propiciando controles visuales en los procesos de limpieza e higienización en los frigoríficos.

Scabbard with removable front - 380 x 180 cm

Used for transporting knives, hook and sharpener lines safely. Injected Virgin Polypropylene, non-toxic and does not absorb moisture. Antimicrobial Sanitized protection, ensuring, under normal cleaning conditions, less microbial proliferation; Holds 2 knives up to 10", 1 hook (center, left or right) and 1 sharpener line up to 12". All parts are fixed and secure, and can be used on the operator's belt with a belt, cord or plastic chain. Available in 2 colors (white and yellow), providing visual controls in the cleaning and sanitizing processes in the slaughterhouses.

# GANCHOS

## GANCHOS / HOOKS



Disponível nas cores branca e amarela  
Disponible en color blanco y amarillo  
Available in the colors white and yellow

### 5554-6

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne  
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza  
Diâmetro: 5,5mm  
Alcance: 6"

*Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne  
Material: Acero inoxidable AISI 302  
Diámetro: 5,5mm  
Alcance: 6"*

*Description: Manual hook for meat handling  
Material: Hardened stainless steel AISI 302  
Diameter: 5,5mm  
Reach: 6"*



Para uso ambidestro  
Para uso ambidiestro  
For ambidextrous use

### 5555-5 CENTRAL

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne  
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza  
Diâmetro: 6,5mm  
Alcance: 5"

*Descrição: Gancho de mano para el manejo de carne  
Material: Acero inoxidable AISI 302  
Diámetro: 6,5mm  
Alcance: 5"*

*Description: Manual hook for meat handling  
Material: Hardened stainless steel AISI 302  
Diameter: 6,5mm  
Reach: 5"*



Para uso ambidestro  
Para uso ambidiestro  
For ambidextrous use

### 5555-5 ESQUERDA

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne - Desossar  
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza  
Diâmetro: 6,5mm  
Alcance de 5"

*Descrição: Gancho de mano para el manejo de carne - Deshuesar  
Material: Acero inoxidable AISI 302  
Diámetro: 6,5mm  
Alcance: 5"*

*Description: Manual hook for meat handling - Deboning  
Material: Hardened stainless steel AISI 302  
Diameter: 6,5mm  
Reach: 5"*



Para pegar com a mão esquerda  
Para uso con la mano izquierda  
For left hand use

# GANCHOS

## GANCHOS / HOOKS



Disponível nas cores branca e amarela  
Disponible en color blanco y amarillo  
Available in the colors white and yellow

### 5555-5 DIREITA

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne - Desossar  
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza  
Diâmetro: 6,5mm  
Alcance de 5"

Descrição: Gancho de mano para el manejo de carne - Deshuesar  
Material: Acero inoxidable AISI 302  
Diámetro: 6,5mm  
Alcance: 5"

Description: Manual hook for meat handling - Deboning  
Material: Hardened stainless steel AISI 302  
Diameter: 6,5mm  
Reach: 5"



Para pegar com a mão direita  
Para uso con la mano derecha  
For right hand use

### 5556-5

Descrição: Gancho manual fechado para manipulação de carne  
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza  
Diâmetro: 6,5mm  
Alcance: 5"

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne  
Material: Acero inoxidable AISI 302  
Diámetro: 6,5mm  
Alcance: 5"

Description: Manual hook for meat handling  
Material: Hardened stainless steel AISI 302  
Diameter: 6,5mm  
Reach: 5"



Para uso ambidestro  
Para uso ambidiestro  
For ambidextrous use

## ALICATE PARA REMOVER ESPINHA DE PEIXE

### ALICATE PARA DESPINAR PESCADOS / FISH BONES REMOVAL PLIERS

#### 5561-4.5/8"

Dimensões/Dimensiones/Dimensions: 120 x 57 mm  
Peso/Weight: 47 g

- 1) Lâminas em aço inoxidável.  
Láminas en acero inoxidable. Stainless steel blades.
- 2) Sistema de rastreabilidade nas lâminas  
Sistema de rastreo en las láminas. Tracking system on the blades.
- 3) Proteção antimicrobiana Sanitized nos cabos  
Protección antimicrobiana Sanitized en los mangos. Sanitized antimicrobial protection on the handles.
- 4) Cabos ergonômicos e mais anatômicos injetados em polipropileno virgem.  
Mangos ergonómicos y más anatómicos inyectados en polipropileno virgen. Ergonomical and more anatomic handles injected with virgin polypropylene.
- 5) Mola resistente em aço inoxidável  
Resorte resistente en acero inoxidable. Stainless steel resistant spring.
- 6) Montagem da mola  
Montaje del resorte. Spring assembly.





# MÁQUINA DE AFIAR FACAS - MUNDIAL 9210 (MODELO MAF-001)

## MÁQUINA DE AFILAR CUCHILLOS / KNIVES SHARPENING MACHINE



**DIMENSÕES**  
1436 X 850 X 820 mm

### CARACTERÍSTICAS

Sistema exclusivo de roletes permitindo correta pressão e alinhamento durante a afiação, evitando falhas de operação e mantendo o perfil da faca por maior tempo, aumenta a vida útil do produto e possui proteção para evitar danos ao cabo no momento da afiação permitindo maior segurança.

Sistema de refrigeração ciclo fechado de movimentação de água, direcionado ao ponto exato de afiação, em grande volume e baixa pressão tornando o processo mais eficiente e sustentável com baixo consumo de água.

Sistema de medição e compensação de desgaste do rebolo garantindo a precisão do ângulo de afiação mais apropriado conforme necessidade de utilização da faca, com dispositivo específico de fácil manuseio. Regulagens de ângulo de fio com set-up rápido e eficiente, podendo se ajustar para 20°, 30° e 40°.

Afiação com rebolos helicoidais com granulometria fina (GR-320) e alta durabilidade gerando excelente acabamento de fio, sem gerar rebarba e com baixo desgaste das facas. Possui proteção na área de operação para evitar danos ao cabo no momento da afiação, permitindo maior segurança ao operador, já que todas as partes móveis são monitoradas por sistemas de segurança, adequando-se totalmente à NR-12.

Máquinas apoiadas sobre rodas para facilitar movimentação interna e com sistema de fixação que corrige pequenos desníveis do piso, permitindo a correta fixação e alinhamento das máquinas para qualidade da afiação.

Alta performance: capacidade de afiação de até 360 facas/hora, sendo elas até 6", com excelente acabamento de fio e alto poder de corte.

### CARACTERÍSTICAS

Sistema exclusivo de rodillos permitindo la presión correcta y la alineación durante la afilación, evitando fracasos de operación y que mantiene el perfil cuchillo por mayor tiempo, aumenta la vida útil del producto y tiene protección para evitar daños en el cable en el momento de afilar que permite una mayor seguridad.

El sistema de refrigeración de ciclo cerrado de circulación de agua, dirigido al punto exacto de afilación, en gran volumen y baja presión haciendo el proceso más eficiente y sostenible con bajo consumo de agua. La medición y la compensación del desgaste de la piedra garantizando la exactitud del ángulo de afilar más apropiado según sea necesario para usar el cuchillo, con dispositivo específico fácil de utilizar. Ajustes del ángulo de hilo con cambio rápido y eficiente, para 20°, 30° e 40°.

Afilación con piedras helicoidales de grano fino (gr 320) y alta durabilidad para la generación de excelente acabado del hilo, sin generar rebarba y con bajo desgaste de los cuchillos. Tiene protección en la zona de funcionamiento para evitar daños en el cable en el momento de afilación, garantizando mayor seguridad para el operador, pues todas las partes móviles son monitoreadas por los sistemas de seguridad.

Máquinas apoyadas en ruedas para facilitar el movimiento interno y con sistema de fijar que corrige pequeñas irregularidades en el suelo, garantizando la correcta fijación y alineación de las máquinas para la calidad de afilación.

Alto rendimiento: capacidad de afilación de hasta 360 cuchillos/ hora, siendo ellos hasta 6", con excelente acabados del hilo y alto poder de corte.

Este sistema de afiação foi totalmente projetado pela Mundial em parceria com os frigoríficos, ouvindo suas necessidades e aliando o know-how de afiação e tecnologia da Mundial. Os equipamentos, durante o projeto, foram totalmente modelados em 3D, observando e simulando cuidadosamente todos os detalhes técnicos para obtenção de uma afiação de qualidade, com garantia de ângulos, facilidade de operação, durabilidade da faca, alta capacidade produtiva, resistência e com o menor custo de operação e manutenção. Conheça um pouco mais sobre este sistema inovador da Mundial que alia eficácia de uma afiação perfeita com eficiência operacional, proporcionando o melhor custo x benefício aos frigoríficos.

Este sistema de afilar fue totalmente proyectado por Mundial en parceria con los frigoríficos, escuchando sus necesidades y combinando el know-how de afilar y tecnología de Mundial. Los equipamientos, durante el proyecto, fueron totalmente modelados en 3D, observando y simulando cuidadosamente todos los detalles técnicos para obtener una afilación de calidad, con garantía de ángulos, facilidad de uso, durabilidad del cuchillo, alta capacidad productiva, resistencia y con lo menor costo de operación y mantenimiento. Conozca un poco más sobre este sistema innovador de Mundial que combina la eficacia de una afilación perfecta con eficiencia operativa, proporcionando la mejor relación costo-beneficio para los frigoríficos.

This sharpening system was completely designed by MUNDIAL in partnership with Brazilian meat processing factories, we noted their needs and combined the know-how and sharpening technology of MUNDIAL. The equipments, during the project, were fully modeled in 3D. Consequently, we could observe and simulate carefully all technical details to obtain a high-quality sharpening for the best edge, an easier operation, a higher durability of the knife, a high productive capacity and resistance, with the lower cost of operation and maintenance. Learning a little more about this innovative system of MUNDIAL that combines effectiveness of a perfect edging with operational efficiency, we can provide best cost x benefit to the meat factories.

### FEATURES

The unique system of rollers allows proper pressure and alignment during sharpening, avoiding faulty operation and maintaining the profile of the knife for a longer time, increasing the product life-time and protection to prevent damage on the handle at the time of sharpening, to allow a greater security

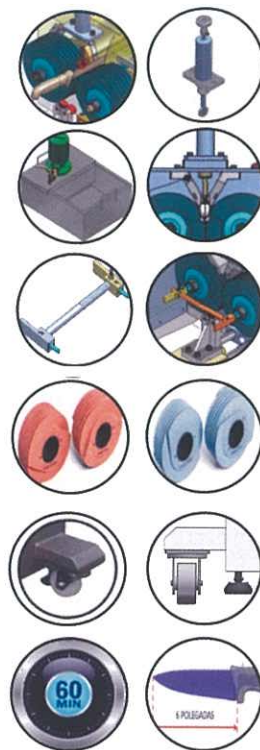
Closed cycle cooling system of water movement, directs to the exact point of edging, with high volume and low pressure making the process more efficient and sustainable with low water consumption.

Measurement and wheel worn compensation system ensures the precision of the sharpening edge to the most appropriate usage of the knife, with a specific device easy to use. Wire angle adjustments with fast and efficient set-up may be set to 20°, 30° and 40°.

Sharpening with helical wheels with fine grain size (GR-320) and high durability, generating excellent edge finish without generating burr and low wear of knives. It has protection in the operation area to avoid damaging the handle at the time of grinding, allowing greater safety for the operator, as all moving parts are monitored by safety systems, adapting fully to the NR-12.

The machines are fixed on wheels to facilitate internal movement and with a fixation system to correct over the little imperfections of the floor, allowing the correct setting and alignment of machines for quality edging.

High performance: sharpening capacity of 360 knives per hour, with up to 6", with excellent finishing and high cutting power.



# MÁQUINA DE CHANFRAR FACAS - MUNDIAL 9220 (MODELO MCF-001)

## MÁQUINA DE CHANFRAR CUCHILLOS / KNIVES GRINDER MACHINES



**DIMENSÕES**  
1276 X 775 X 1581 mm

Máquina de chanfrar facas foi desenvolvida e projetada pela Mundial especialmente para frigoríficos que visam a economia em compra de facas, podendo usá-las até o fim de sua vida útil.

Moderno sistema de vazamento bilateral de forma simultânea, com granulação mais fina que encontradas no mercado (GR-80). Operação simples e econômica, tendo todas suas peças de marcas nacionais, sem necessidade de importação. Para total segurança do operador, a máquina é equipada com chaves de segurança monitoradas em todas partes móveis e o acesso ao rebolo é feita somente pela lamina, assim adequando-se a NR-12.

*Máquina de chanfrar cuchillos fue desarrollada y proyectada por Mundial especialmente para frigoríficos que desean la economia en compra de cuchillos, podendo utilizar los cuchillos hasta el fin de su vida útil. Moderno sistema de fuga bilateral de manera simultánea, con grano más fino que encontradas en el mercado (GR-80). Operación simples y económica, tiene todas sus piezas de marcas nacionales, sin necesidad de importar. Para la seguridad completa del operador, la maquina es equipada con llaves de seguridad monitoreadas en todas las partes móviles y el acceso a la piedra se hace solamente pela hoja.*

*The Knives Grinder Machine specially developed and projected by Mundial to slaughterhouses that want economy in consume of knives, who wants use them until end of life.*

*Modern simultaneous bilateral grinder system, with a finest grain size than others in market (GR-80). Simple and economic operation, having all your parts being national, without necessity to import.*

*For all operation secure, the machine is equipped with monitored secure keys in all mobile parts, and only the blade has access to the wheels, then following NR-12.*

### CARACTERÍSTICAS

Processo de chanfro para aumento de até 30% da vida útil de facas (dependendo da polegada), fazendo diminuir a medida da base de fio no momento em que a faca já está grossa para afiação em máquina.

Sistema de refrigeração ciclo fechado de movimentação de água, direcionado ao ponto exato de chanfro em grande volume e baixa pressão tornando o processo mais eficiente e sustentável com baixo consumo de água.

Sistema de dressamento e emparelhamento dos rebolos de fácil manuseio, com ponteira diamantada para desbaste. Acompanha gabarito de distanciamento dos dressadores, garantindo a simetria dos rebolos para que o chanfro seja retilíneo e uniforme durante todo o decorrer da lâmina.

Chanfro feito com rebolo copo GR-80, dando um bom acabamento para a afiação posterior. Operação rápida, fácil e segura. Pois a máquina possui proteção na área de operação para evitar danos no cabo e ao operador, tendo somente o espaço propício para a lâmina ser inserida entre os rebolos (adequação visando NR-12).

Máquinas apoiadas sobre rodas para facilitar movimentação interna e com sistema de fixação que corrige pequenos desníveis do piso, permitindo a correta fixação e alinhamento das máquinas para qualidade da afiação.

### CARACTERÍSTICAS

Proceso de chanfro para aumento de hasta 30% de la vida útil de los cuchillos (dependiendo del tamaño), reduciendo la medida de la base del hilo en el momento que el cuchillo está grueso para afilar en la máquina.

Sistema de refrigeración de ciclo cerrado de circulación de agua, dirigido al punto exacto del chanfro en el gran volumen y hacer el proceso más eficiente y sostenible con bajo consumo de agua a baja presión.

Sistema de desbaste y emparejamiento de la piedra de fácil manejo, con punta de diamante. Tiene la plantilla de distanciamiento dos desbastadores, garantizando la simetria de las piedras de manera que el chanfro sea recto y uniforme a lo largo de la hoja.

Chanfro hecho con piedras tipo copo y grano 80, dando un buen acabado para la próxima afilación. Operación rápida, fácil y segura. Pues la máquina tiene protección en la zona de operación para evitar daños en el cable y para el operador en el momento de afilación, garantizando mayor seguridad, teniendo solamente el espacio para la lámina ser inserida entre las piedras.

Máquinas apoyadas en ruedas para facilitar el movimiento interno y con sistema de fijar que corrige pequeñas irregularidades en el suelo, garantizando la correcta fijación y alineación de las máquinas para la calidad de afilación.

### FEATURES

Thinning process to increase by 30% the useful life of knives (depending inch) by decreasing the measure of the wire based on the time when the knife is already thick for a sharpening machine.

Closed cycle cooling system of water movement, directs to the exact point of grinding, with high volume and low pressure making the process more efficient and sustainable with low water consumption.

System to dresser the wheels are easy to handle, with diamond tip for roughing. Accompanying attachment for detachment of dressers, ensuring the symmetry of the wheels to rectilinear and uniform thinning throughout the course of the blade.

Thinning done with GR-80 cup grinding wheel, giving a good finish for further sharpening. Fast operation, easy and safe, because the machine has protection in the operating area to avoid damaging the handle and the operator only having favorable space for the blade to be inserted between the wheels (adequacy order NR-12).

The machines are fixed on wheels to facilitate internal movement and with a fixation system to correct over the little imperfections of the floor, allowing the correct setting and alignment of machines for quality edging.



# MÁQUINA COMPACTA DE AFIAR FACAS - MUNDIAL 9230 (MODELO MMAF-001)

## MÁQUINA DE AFILAR COMPACTA / KNIVES SHARPENING COMPACT MACHINE

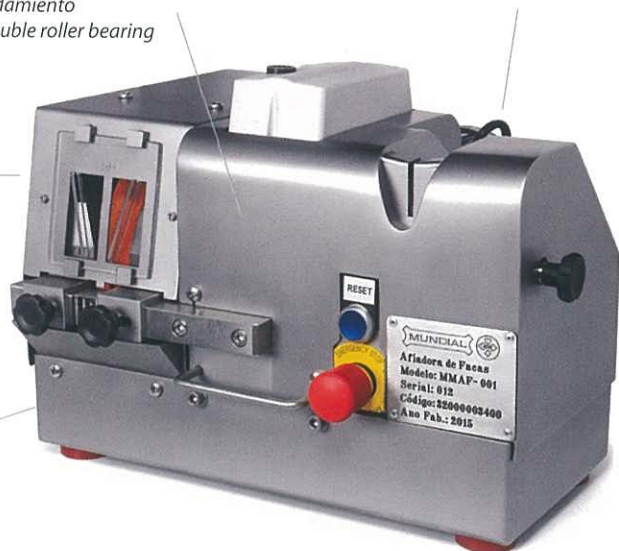


Mancal com duplo rolamento  
Cojinete con doble rodamiento  
Double roller bearing

Motor trifásico 1/2CV 220V ou 380V  
Motor trifásico 1/2CV 220V o 380V  
Three-phase motor 1/2CV 220V or 380V

Construída em aço inoxidável  
Hecha en acero inoxidable  
Made of stainless steel

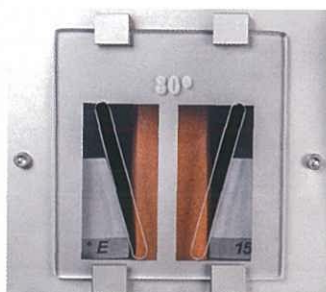
Sistema de refrigeração  
Sistema de refrigeración  
Cooling system



A Mundial apresenta seu sistema de afiação compacto para facas e tesouras especialmente projetado para atender frigoríficos de pequeno e médio porte, proporcionando uma excelente afiação, realizada com precisão, facilidade e segurança total ao operador.

Mundial presenta su sistema de afilar compacto para cuchillos y tijeras especialmente diseñado para pequeños y medios frigoríficos, proporcionando una excelente afilación, realizada con precisión, facilidad y seguridad total al operador.

Mundial presents its compact sharpening system for knives and scissors especially designed to meet small and medium-sized slaughterhouses, providing an excellent edging, performed with precision, ease and complete safety for the operator.



Gabarito de afiação em aço Inox temperado  
Guía de afilado en acero inoxidable templado  
Sharpening guidance in hardened stainless steel

Faca: ângulos de 20°, 30°, 40°  
Cuchillo: 20°, 30°, 40°  
Knife: 20°, 30°, 40°

Tesouras: ângulos de 45° e 75°  
Tijeras: 45° y 75°  
Scissors: 45° and 75°



Afia tesouras frigoríficas e facas com até 10" de lâmina  
Afila tijeras frigoríficas y cuchillos con hasta 10" de lámina  
Sharp scissors and knives with blades up to 10"

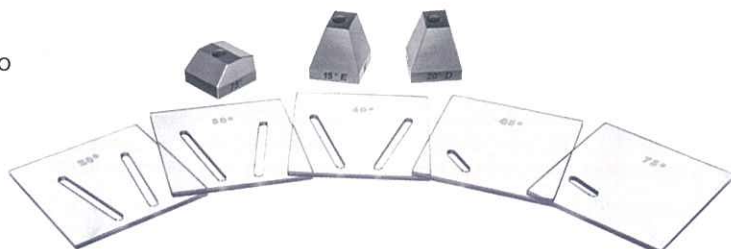
Capacidade de afiar 60 peças por hora  
Capacidad de afilar 60 piezas por hora  
Sharpening capacity of 60 pieces per hour

Sistema de polimento do fio  
Guía de afilado en acero inoxidable templado  
Edge polishing system

Segura e de fácil manuseio  
Segura y de fácil manejo  
Safe and easy to handle

Atende a NR 12  
De acuerdo con NR12  
In accordance to NR12

Baixo custo de operação e manutenção  
Bajo costo de operación y mantenimiento  
Low cost of operation and maintenance

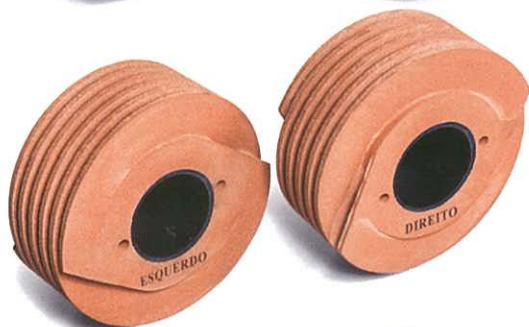


# SISTEMA DE AFIAÇÃO MUNDIAL

MUNDIAL KNIVES SHARPENING SYSTEM



REBOLO VIT COPO 9221-GR80 P/ MAQ  
CHANFRO MUNDIAL



REBOLO HELICOIDAL 9211-GR 320 P/ MAQ  
AFIAR MUNDIAL



REBOLO HELICOIDAL 9211-GR220 P/ MAQ  
AFIAR MUNDIAL



REBOLO MOD 9231 P/  
AFIAR FACAS GR 120  
MUNDIAL



DISCOS MOD. 9232  
DIAMANT. BORAZON P/  
AFIAR FACAS MUNDIAL



DRESSADOR  
CONGLOMERADO 6X6  
HAS MINI MAQ AFIAR  
MUNDIAL



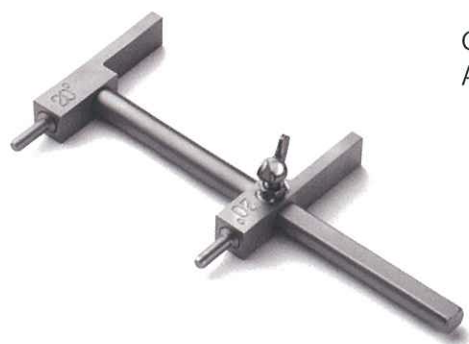
DRESSADOR PARA  
MAQUINA DE AFIAR  
MUNDIAL 9210



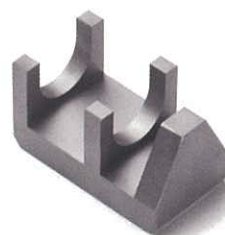
DRESSADOR PARA  
MAQUINA DE CHANFRO  
MUNDIAL 9220

# SISTEMA DE AFIAÇÃO MUNDIAL

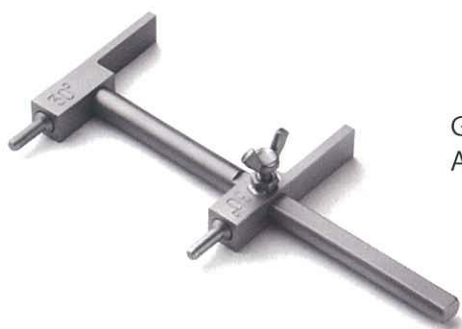
MUNDIAL KNIVES SHARPENING SYSTEM



GABARITO DE 20° DA  
AFIADORA



GABARITO DA  
CHANFRADORA



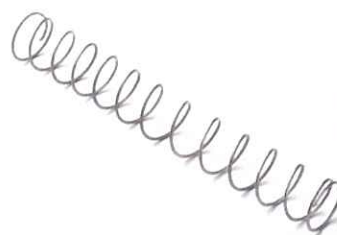
GABARITO DE 30° DA  
AFIADORA



KIT DE ROLETE  
ALINHADOR DA  
AFIADORA



GABARITO DE 40° DA  
AFIADORA



MOLA ALINHADOR  
DA AFIADORA



POLIA ALUMÍNIO  
SINCRONIZADA SUPERIOR  
DA AFIADORA



POLIA ALUMÍNIO  
SINCRONIZADA INFERIOR  
DA AFIADORA



Conheça abaixo as principais características das linhas de facas Mundial. A preferida por profissionais de frigoríficos e líder absoluta neste segmento por apresentar o melhor CUSTO x BENEFÍCIO da categoria.

## Principais Características:

### **Lâmina em aço Inoxidável, correspondente ao DIN 1.4116 / X45CrMoV15**

Desenvolvido em parceria com a usina nacional especialmente para fabricação de facas. A composição química deste aço (carbono, cromo, molibdênio, manganês, titânio, etc.) foi determinada de acordo com as exigências da Mundial, através de intensos testes em campo, avaliando a característica e performance de cada elemento de liga, para o melhor desempenho da faca no uso profissional.

Associado ao know how de fabricação da Mundial, este aço atinge performance surpreendente, permitindo níveis de qualidade muito superiores aos disponíveis nos mercados nacional e internacional.

### **Temperadas em forno contínuo de atmosfera controlada e processo de Sub-zero**

As facas da Mundial atingem dureza entre 54 e 57 HRc, o que as colocam entre as melhores do mundo neste quesito, propiciando fio duradouro com ótima resistência a impactos e torções, característica predominante em desossas realizadas nos frigoríficos.

Todo este desempenho somente é possível devido ao exclusivo processo de tratamento térmico desenvolvido pela Mundial.

### **Polimento profissional azul na lâmina**

Aumenta a resistência à oxidação da lâmina e garante qualidade e higiene no processamento de carnes.

### **Afiação em ângulo de 30°**

Possibilita maior resistência ao fio das facas.

### **Polimento do fio**

Propicia deslize suave da faca durante o corte, diminuindo o esforço necessário para a realização dos cortes.

### **Cabos ergonômicos e mais anatômicos**

Considerado pelos profissionais de frigorífico como sendo o melhor cabo do mercado, tem como característica principal aderência, segurança e conforto durante o manuseio.

A Mundial, através de parcerias com universidades do Brasil e Europa, que possuem os mais modernos laboratórios de ergonomia e biomecânica, contam com equipamentos de última geração e submete seus produtos a periódicas análises, com posteriores avaliações com profissionais do setor, com o objetivo de sempre aprimorar o nível de qualidade de sua linha, atuando em sintonia com a NR 36 – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO EM EMPRESA DE ABATE E PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS -, conforme portaria MTE nº 555 de 18 de abril de 2013..



### **Cabos injetados em polipropileno virgem diretamente sobre a lâmina**

Este processo não permite que os cabos se soltem e absorvam umidade, com total isenção de frestas e a consequente garantia de higiene ao frigorífico.





## Disponíveis no mínimo em 4 cores claras de cabos (branco, amarelo, azul e verde)

Propicia controles visuais dos processos e uma perfeita higienização nos frigoríficos, uma vez que as cores claras facilitam a visualização de sujeiras.



## Proteção antimicrobial Sanitized® nos cabos

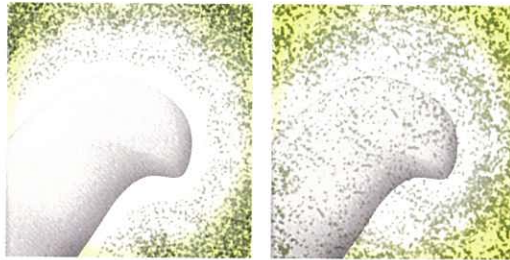


Injetado juntamente com o polipropileno na fabricação dos cabos, o Sanitized inibe o crescimento de fungos e bactérias, pois interrompe o ciclo nutritivo, evitando a proliferação e formação de colônias. Sua eficácia permanece por toda a vida útil da faca.

Desenvolvido na Suíça, o Sanitized foi o produto pioneiro para esta finalidade, sendo usado mundialmente nos mais diversos segmentos. Sua substância

ativa está presente em produtos como pastas de dentes, toalhas, roupas íntimas e calçados, pois não afeta a pele humana, sendo dermatologicamente seguro. (teste OECD 404 e 406).

O produto possui autorização do órgão FDA, dos Estados Unidos, cumprindo as exigências do Food Equipment ANSI/NSF Standard 2, além das diretivas da Europa 2002/72 EEC (90/128/ECC, 2002/17/EC) para artigos em contato com alimentos.



## Sistema de rastreabilidade nas lâminas das facas



- UZ: significa o ano que a faca foi fabricada = Um e Zero (ano de 2010).
- 257: Significa que o dia do ano que esta faca foi fabricada é o 257º dia do ano (14 de setembro) = calendário JULIANO.
- 12345: Esta faca é a 12345ª produzida no dia 14 de setembro.

Devido à alta competitividade no segmento na busca e conquista de novos mercados, a rastreabilidade do processo e dos insumos utilizados tornou-se um forte diferencial entre os frigoríficos. A forma mais eficaz de rastreamento das facas é através de identificação numérica, pois possibilita total controle na movimentação e localização das facas (deixa de ser necessária a realização de marcações pessoais nos cabos). Desta forma, a Mundial desenvolveu seu

exclusivo sistema de rastreabilidade, através de um código que nunca se repete, gravado a laser no produto e localizado no canto superior da lâmina, permanecendo até o final de sua vida útil.

## Central de reciclagem de facas

Preocupada com a preservação do meio ambiente, a Mundial disponibiliza a seus clientes a utilização de sua Central de Reciclagem.

Neste local, lâminas das facas são separadas dos cabos, sendo que estes são encaminhados para usinas recicladoras.

A Mundial emite um laudo, de grande valia para os frigoríficos que possuem ISO 14000, isentando-os de qualquer responsabilidade sobre as facas no fim da vida útil.

Para maiores informações entre em contato com nosso 0800 5412595.



## Equipe de Engenharia de Apoio ao Cliente

A Mundial conta com uma equipe treinada de engenheiros e técnicos para o oferecimento de soluções aos frigoríficos. Este serviço abrange, entre outros trabalhos, o desenvolvimento de modelos específicos, treinamentos, estudos na busca de reduções de LER e DORT e o aumento de produtividade.

Mais de cinco mil visitas já foram realizadas em frigoríficos do Brasil, Argentina, Uruguai, Paraguai, Chile, Colômbia, México, EUA, Austrália, e Nova Zelândia, nos últimos 10 anos, tornando a equipe técnica uma das mais qualificadas para o oferecimento deste tipo de apoio ao mercado.



CERTIFIED BY

**Selo NSF (National Sanitary Fundation)**

A NSF é uma organização internacional, sem fins lucrativos, que se dedica à segurança da saúde pública e à proteção do meio ambiente, mediante o desenvolvimento de normas específicas. NSF proporciona educação direcionada e serviços a seus associados, homologa e certifica produtos que têm contato direto com alimentos, inspeciona, faz auditorias e avaliações das normais ISO 9000 e ISO 14000, entre outros.

A Mundial é a primeira empresa brasileira a ter conquistado este importante selo de qualidade e, há muitos anos, recebe constantes visitas de técnicos da NSF para análise da produção, visando garantir a manutenção do selo. A NSF exige, dentre outras coisas, que as facas não contenham frestas, inibindo totalmente o acúmulo de resíduos, que sejam produzidas com polímeros virgens e atóxicos, além de aço inoxidável na lâmina. Ao adquirir uma faca, observe se esta possui o selo da NSF, pois é a garantia de adquirir um produto liberado para contato com alimentos.

**Linha de produtos completa para as necessidades dos frigoríficos**

Com a mais ampla linha de facas do mercado, a Mundial garante uma alternativa para cada tipo de corte, aumentando significativamente a produtividade, com a diminuição dos esforços. Vale ressaltar ainda que as facas são desenvolvidas em sinergia com os frigoríficos, visando atendê-los dentro de suas necessidades.

Dentro desta política a Mundial possui três linha de facas com a mesma qualidade de lâminas, todavia com cabos especialmente desenvolvidos para atender diferentes profissionais do seguimento frigorífico.

Nome da Linha	Material do Cabo	Tamanho do Cabo	Quantidade de Modelos
5300	Polipropileno	Menor Porte	25
5500	Polipropileno	Tradicional	48
6300	Soft Emborrachado	Menor Porte	18
5600	Polipropileno	Tradicional	56

**Distribuidores Homologados Mundial**

Visando oferecer um atendimento diferenciado pelos distribuidores, a Mundial possui um projeto de homologação que abrange uma extensa gama de serviços, que vai desde o mais completo apoio técnico ao cliente à apresentação preferencial de novos produtos, entre outros.

Características dos DHM (Distribuidores Homologados Mundial):

- Abrangência da linha oferecida para venda aos frigoríficos, como modelos específicos e cores de cabos;
- Assistência técnica fornecida pelo distribuidor ao frigorífico como, visitas técnicas, indicação de produtos que obtenham melhor custo x benefício, capacitação e treinamento de usuários;
- Nível de atendimento comercial, verificando-se a qualidade do serviço oferecida ao frigorífico, bem como o atendimento aos mesmos via vendedores externos e equipe de telemarketing.

Para maiores informações sobre como se tornar um Distribuidor Homologado Mundial entre em contato pelos telefones: (51) 3432-5453 / (51) 3432-5449 ou pelo e-mail: atendimento.frigorificos@mundial.com





Conozca a continuación las principales características de las líneas de cuchillos Mundial. La preferida por profesionales de frigoríficos y líder absoluta en este segmento por presentar el mejor COSTO vs BENEFICIO de la categoría.

## Principales Características:

### **Lámina en acero Inoxidable, correspondiente a DIN 1.4116 / X45CrMoV15**

Desarrollado en conjunto con la usina nacional especialmente para fabricación de cuchillos. La composición química de este acero (carbono, cromo, molibdeno, manganeso, titanio, etc.) fue determinada de acuerdo con las exigencias de Mundial, a través de intensas pruebas en campo, evaluando la característica y desempeño de cada elemento de aleación, para el mejor desempeño del cuchillo en el uso profesional.

Asociado al know how de fabricación de Mundial, este acero presenta desempeño sorprendente permitiendo niveles de calidad muy superiores a los disponibles en los mercados nacional e internacional.

### **Templados en horno continuo de atmósfera controlada y proceso de Sub-cero**

Los cuchillos Mundial alcanzan dureza entre 54 y 57 HRC, que los posicionan entre los mejores del mundo en este requisito, propiciando filo duradero con excelente resistencia a impactos y torsiones, característica predominante en deshueses realizados en los frigoríficos.

Todo este desempeño solamente es posible debido al exclusivo proceso de tratamiento térmico desarrollado por Mundial.

### **Pulimento profesional azul en la lámina**

Aumenta la resistencia a la oxidación de la lámina y garantiza calidad e higiene en el procesamiento de carnes.

### **Afilado en ángulo de 30°**

Posibilita mayor resistencia al filo de los cuchillos.

### **Pulimento del filo**

Permite deslice suave del cuchillo durante el corte, reduciendo el esfuerzo necesario para la realización de los cortes.

### **Mangos ergonómicos y más anatómicos**

Considerado por los profesionales de frigorífico como el mejor mango del mercado, tiene como característica principal adherencia, seguridad y comodidad durante el manejo.

Mundial, a través de alianzas con universidades de Brasil y Europa, que tienen los más modernos laboratorios de ergonomía y biomecánica, cuentan con equipos de última generación y somete sus productos a análisis periódicos, con posteriores evaluaciones con profesionales del sector, con el objetivo de perfeccionar siempre el nivel de calidad de su línea, actuando estrechamente con la NR 36 - SALUD Y SEGURIDAD EN TRABAJO EN MATARIFES Y PROCESAMIENTO DE CARNE Y DERIVADOS - , según la ordenanza MTE nº 555 de 18 de abril de 2013.



### **Mangos inyectados en polipropileno virgen directamente sobre la lámina**

Este proceso no permite que los mangos se suelten y absorban humedad, con total exención de grietas y la consecuente garantía de higiene al frigorífico.





**Disponibles, como mínimo, en 4 colores claros de mangos (blanco, amarillo, azul y verde)**

Permite controles visuales de los procesos y una perfecta higienización en los frigoríficos, pues los colores claros facilitan la visualización de suciedades.

**Protección antimicrobiana Sanitized® en los mangos**

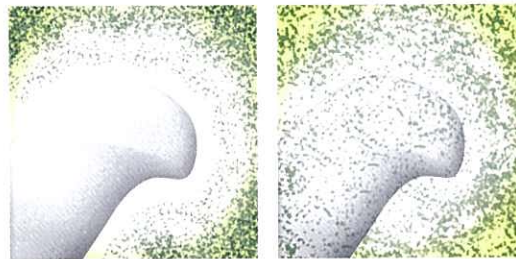


Inyectado juntamente con el polipropileno en la fabricación de los mangos, Sanitized inhibe el crecimiento de hongos y bacterias, pues interrumpe el ciclo nutritivo, evitando la proliferación y formación de colonias. Su eficacia permanece por toda la vida útil del cuchillo.

Desarrollado en Suiza, Sanitized fue el producto pionero para esta finalidad, utilizándose mundialmente en los más diversos segmentos. Su sustancia

activa está presente en productos como pastas de dientes, toallas, ropas íntimas y calzados, pues no afecta la piel humana, siendo dermatológicamente seguro. (prueba OECD 404 y 406).

El producto tiene autorización del órgano FDA, de Estados Unidos, cumpliendo las exigencias del Food Equipment ANSI/NSF Standard 2, además de las directivas de Europa 2002/72 EEC (90/128/ECC, 2002/17/EC) para artículos en contacto con alimentos.



**Sistema de rastreo en las láminas de los cuchillos**

A causa de la alta competitividad en el segmento en la búsqueda y conquista de nuevos mercados, el rastreo del

- UZ: significa el año de fabricación del cuchillo = Un y cero (del portugués "zero") (año 2010).
- 257: Significa que el día del año en que se fabricó este cuchillo, en este caso, el 257º día del año (14 de septiembre) = calendario JULIANO.
- 12345: Este cuchillo es el 12345º producido el día 14 de septiembre.



proceso y de los insumos utilizados se convirtió en un fuerte diferencial entre los frigoríficos. La forma más eficaz de rastreo de los cuchillos es por medio de identificación numérica, pues permite total control en el movimiento y ubicación de los cuchillos (deja de ser necesaria la realización de marcaciones personales en los mangos). De esta forma, Mundial desarrolló su exclusivo sistema de rastreo, a través de un código que nunca se repite, grabado a láser

en el producto y ubicado en la parte superior de la lámina, permaneciendo hasta el final de su vida útil.

**Central de reciclaje de cuchillos**

Preocupada con la preservación del medio ambiente, Mundial pone a disposición de sus clientes la utilización de su Central de Reciclaje.

En este local, láminas de los cuchillos se separan de los mangos, y éstos se envían a usinas recicladoras.

Mundial emite un informe, de gran valía para los frigoríficos que tienen ISO 14000, exentándolos de cualquier responsabilidad sobre los cuchillos al final de su vida útil.

Para obtener más informaciones, entre en contacto con nuestro 0800 5412595.



**Equipo de Ingeniería de Apoyo al Cliente**

Mundial cuenta con un equipo capacitado de ingenieros y técnicos para oferta de soluciones a los frigoríficos.

Este servicio incluye, entre otros trabajos, el desarrollo de modelos específicos, capacitaciones, estudios en la búsqueda de reducciones de LER y DORT y el aumento de productividad. Ya se realizaron más de cinco mil visitas a frigoríficos de Brasil, Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Colombia, México, EE.UU, Australia y Nueva Zelanda, en los últimos 10 años, tornando el equipo técnico uno de los más calificados para la oferta de este tipo de apoyo al mercado.



CERTIFIED BY



**Sello NSF (National Sanitary Foundation)**

NSF es una organización internacional, sin ánimos de lucro, que se dedica a la seguridad de la salud pública y a la protección del medio ambiente, mediante el desarrollo de normas específicas.

NSF proporciona educación dirigida y servicios a sus asociados, homologa y certifica productos que tienen contacto directo con alimentos, inspecciona, realiza auditorías y evaluaciones de las normas ISO 9000 e ISO 14000, entre otros.

Mundial es la primera empresa brasileña a conquistar este importante sello de calidad y, hace muchos años, recibe constantes visitas de técnicos de NSF para análisis de la producción, con el objetivo de garantizar el mantenimiento del sello. NSF exige, entre otras cosas, que los cuchillos no contengan grietas, inhibiendo totalmente la acumulación de residuos, que sean producidos con polímeros vírgenes y atóxicos, además de acero inoxidable en la lámina. Al adquirir una cuchillo, observe se tiene el sello NSF, pues es la garantía de adquirir un producto liberado para contacto con alimentos.

**Línea completa de productos para las necesidades de los frigoríficos**

Con la más amplia línea de cuchillos del mercado, Mundial garantiza una alternativa para cada tipo de corte, aumentando significativamente la productividad, con la reducción de los esfuerzos. Es importante destacar también que los cuchillos se desarrollan en sinergia con los frigoríficos, con el objetivo de atenderlos dentro de sus necesidades. Dentro de esta política, Mundial ofrece tres líneas de cuchillos con la misma calidad de láminas y con mangos especialmente desarrollados para atender a diferentes profesionales del segmento frigorífico.

Nombre de la Línea	Material del Mango	Tamaño del Mango	Cantidad de Modelos
5300	Polipropileno	Menor Porte	25
5500	Polipropileno	Tradicional	48
6300	Con revestimiento de Soft de Goma	Menor Porte	18
5600	Polipropileno	Tradicional	56

**Distribuidores Homologados Mundial**

Con el objetivo de ofrecer una atención diferenciada por los distribuidores, Mundial tiene un proyecto de homologación que abarca una extensa gama de servicios, desde el más completo apoyo técnico al cliente a la presentación preferente de nuevos productos, entre otros.

Características de los DHM (Distribuidores Homologados Mundial):

- Alcance de la línea ofrecida para venta a los frigoríficos, como modelos específicos y colores de mangos;
- Asistencia técnica suministrada por el distribuidor al frigorífico como, visitas técnicas, indicación de productos que presenten mejor costo vs beneficio, capacitación y entrenamiento de usuarios;
- Nivel de atención comercial, verificando la calidad del servicio ofrecido al frigorífico, además de la atención a ellos por vendedores externos y equipo de telemarketing.

Para obtener más informaciones sobre cómo tornarse un Distribuidor Homologado Mundial entre en contacto por los teléfonos: +55 51 3432-5453 / +55 51 3432-5449 o por el e-mail: [atendimento.frigorificos@mundial.com](mailto:atendimento.frigorificos@mundial.com)



Know below the main characteristics of Mundial knives. The top choice of slaughterhouse professionals and absolute leader in this market segment for presenting the best COST x BENEFIT relation of the category.

## Main Characteristics:

### ***Stainless Steel Blade, corresponding to DIN 1.4116/X45CrMoV15***

Developed in partnership with the national forge specially to the manufacturing of knives. The chemical composition of this steel (carbon, chrome, molybdenum, manganese, titanium, etc) was determined according to Mundial's demands, by intensive field tests, assessing the characteristic and performance of each element of the alloy, for the best performance of the knife on professional use.

Associated to Mundial's manufacturing know how, this steel attains surprising performance, allowing quality levels far superior to the ones available in the national and international markets.

### ***Tempered in continuous controlled atmosphere oven and sub-zero process***

Mundial knives attain hardness between 54 and 57 HRC, which place them among the best in the world in this category, providing a lasting edge with great resistance to impacts and bends, characteristics common during debonings in slaughterhouses.

This performance is only possible due to the exclusive thermic treatment process developed by Mundial.

### ***Blue Professional Polishing***

Increases resistance to blade oxidation and assures quality and hygiene on meat processing.

### ***Sharpening on 30° angle***

Provides better resistance to the knives' edge.

### ***Edge Polishing***

Allows smooth sliding of the knife during cutting, reducing the necessary effort for performing the cuts.

### ***Ergonomical and anatomic handles***

Considered by slaughterhouse professionals as the best handle in the market, it's main characteristic is grip, safety and confort during handling.

Mundial, by partnerships with universities in Brazil and Europe which have the most modern ergonomics and biomechanics laboratories as well as state-of-art equipment, submits its products to periodical analyses, with later assessments by professionals of the area with the goal of always improving the quality level of its line, working closely with the NR 36 - SAFETY AND HEALTH AT WORK IN SLAUGHTER COMPANIES AND MEAT AND DERIVATIVES PROCESSING - as MTE Ordinance No. 555 of April 18, 2013.



### ***Handles injected with virgin polypropylene directly over the blade***

This process allows the handles not to get loose and absorb humidity, completely sealing openings and therefore warranting hygiene to the slaughterhouse.





**Available in 4 light handle colors (white, yellow, blue and green)**



Provides visual control of the process and perfect higienization in the slaughterhouses, as the light colors make spotting dirty easier.

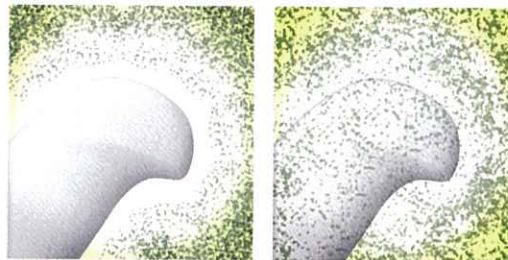
**Sanitized® antimicrobial protection on the handles**



Injected together with the polypropylene during the handle manufacturing, Sanitized inhibits the growing of fungi and bacteria as it interrupts the nutrition cycle, avoiding proliferation and colony formation. It's efficiency remains during the whole shelf life of the knife.

Developed in Switzerland, Sanitized was a pioneer product for this purpose, being used world-wide in several areas. It's active substance is present in products such as tooth paste, towels, underwear and footwear as it does not

harm human skin, being dermatologically safe. (test OECD 404 and 406). The product has FDA authorization in United States, complying with the requirements of Food Equipment ANSI/NSF Standard 2, as well as Europe directives 2002/72 EEC (90/128/ECC, 2002/17/EC) for commodities in contact with food.



**Tracking system on the knives' blade**



- UZ: means the year on which the knife was manufactured = one (U, from portuguese "um") and Zero (year 2012)
- 257: means the day of the year that the knife was manufactured was the 257th day of the year (September 14th) = JULIAN calendar
- 12345: This knife is the 12345th manufactured on September 14th

Due the high competition in the area in the search and conquer of new markets, tracking the process and raw materials used has become a strong differential between slaughterhouses. The most effective way of tracking the knives is by numeric identification, as it allows complete control in the movement and localization of the knives (personal markings on the handles become unnecessary). Therefore, Mundial has developed its exclusive tracking system, by a never repeating code engraved by a lased in the product and placed on the upper right corner of the blade, remaining there until the end of its shelf life.

**Knife Recycling Central**

Worried about environment preservation, Mundial provides to its clients the use of the Recycling Central.

At this place, knife blades are separated from their handles, those being forwarded to recycling plants.

Mundial issues a report, very useful to slaughterhouses with ISO 14000 certification, exempting them from any responsibility over the knives at the end of shelf life. For further information, please contact 0800 541 2595.



**Engineering Team and Client Support**

Mundial has a trained team of engineers and technicians to offer solutions to slaughterhouses.

This service encompasses, among other works, the development of specific models, training and studies seeking RSI and WRMD reduction and productivity increase.

Over five thousand visits have been made to slaughterhouses in Brazil, Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Colombia, Mexico, USA, Australia and New Zealand, in the last 10 years, making the technical team one of the most qualified for offering this type of market support.



**CERTIFIED BY**



**NSF Seal (National Sanitary Fundation)**

NFS is an international non-profit organization dedicated to health safety and environment protection by the development of specific norms.

NFS provides directioned education and services to its associates, homologates and certifies products that have direct contact with food, conducts inspections, hearings and assessments of the ISO 9000 and ISO 14000 norms, among others.

Mundial is the first brazilian company to attain this important quality seal and, for many years, has received constant visits of NSF technicians for production analysis for the maintenance of the seal. NSF requires, among that other things, that the knives have no openings, inhibiting the accumulation of residue, that they are manufactured with virgin and atoxic polymers, as well as stainless steel for the blade.

When acquiring a knife, check whether it has NSF seal, as it's the warranty of acquiring a product cleared for food contact.

**Complete line of products for the needs of slaughterhouses**

With the broader line of knives in the market, Mundial assures an alternative for each type of cut, significantly increasing production and decreasing effort. It's worth stressing that the knives are developed in synergy with slaughterhouses, focused on serving their needs.

Inside this policy, Mundial has three lines of knives with the same blade quality, but with handles developed specifically to serve different professionals of the slaughterhouse market.

Line Name	Handle Material	Handle Size	Quantities of Models
5300	Polypropylene	Small-sized	25
5500	Polypropylene	Traditional	48
6300	Soft Rubberized	Small-sized	18
5600	Polypropylene	Traditional	56

**Homologated Mundial Dealers**

Aiming to offer a differentiated service by the dealer, Mundial has a homologation project encompassing an wextensive array of services, going the most complete technical support to the client to preferential presentation of new products, among others.

DHM (Mundial Homologated Dealers) Characteristics:

- Encompass the offered line for sale to slaughterhouses, as several specific models and handle colors;
- Technical support provided by the dealer to the slaughterhouse, as technical visists, indication of products with better cost x benefit relation, user capacitation and training;
- Commercial support level, checking the quality of the service offered to the slaughterhouse as well as support to the latter by external vendors and telemarketing team.

For further information on becoming a Mundial Homologated Dealer, please contact the following numbers: +55 51 3432-5453 / +55 51 3432-5449 or by the e-mail: [atendimento.frigorificos@mundial.com](mailto:atendimento.frigorificos@mundial.com)

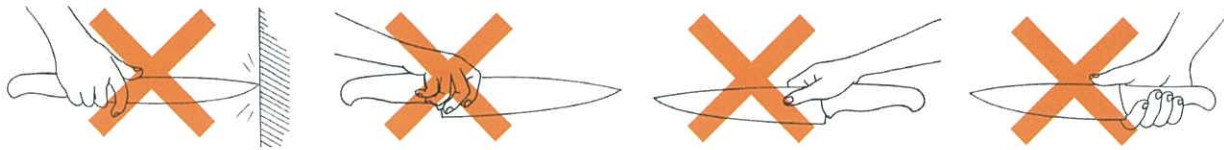


## Cuidados necessários para garantir maior vida útil aos produtos Mundial

### FACAS

#### DURANTE O USO E MANUSEIO:

1º – Nunca segure a faca pela lâmina, pois aumenta o risco de acidentes;

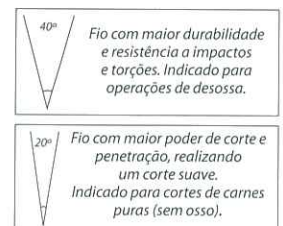


2º – Procure utilizar os modelos indicados para a operação a ser realizada, buscando sempre uma melhora na relação custo x benefício e menor esforço na realização dos cortes;

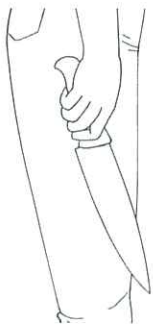
3º – Em cortes que exigem contato freqüente com osso, utilize facas afiadas com ângulo de 40°, pois aumenta a resistência a choques e torções do fio, inerentes ao processo de desossa;

4º – Em refíles de carnes puras, onde não existe o contato com o osso, utilize facas afiadas com ângulo de 20°, aumentando, assim, o poder de corte;

5º – Ao trazer a peça de carne a ser cortada para a posição de trabalho, evite pegá-la com a ponta da faca, eliminando o risco de cortar um colega de trabalho.



#### DURANTE O TRANSPORTE INTERNO:



1º – Evite transitar com a faca na mão. Quando necessário, use a bainha e caso não possua, transporte a faca com a ponta para baixo e o braço junto ao tronco do corpo, segurando-a sempre firmemente pelo cabo;

2º – Jamais transite com mais de uma faca em uma única mão;



3º – Durante as trocas para higienização, utilize um carrinho apropriado para o transporte, evitando que os fios das facas batam uns contra os outros, tanto na entrega da faca, quanto no recolhimento.

#### DURANTE A HIGIENIZAÇÃO:

1º – Realizar a limpeza com água corrente e sabão neutro e/ou detergente;

2º – Evitar o uso de produtos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

3º – Esterilizar conforme legislação recomendada (conforme decreto N° 1812 de 08/02/1996, pág 21 parágrafo 3.5.11 - Esterilizadores), deixando a faca imersa em água quente (85°C), por um período não inferior a 3 minutos (sugere-se, todavia, que o processo não supere 20 minutos);

4º – Realizar a higienização e a esterilização evitando batidas entre os fios das facas, pois muitas ao retornarem, após 2 horas, devido a qualidade das facas profissionais da Mundial, ainda estão em boas condições de uso, não necessitando a reafiação.

#### DURANTE A AFIAÇÃO:

1º – Evite queimar o fio da faca durante a afiação (visualizado através da alteração de cor que ocorre na zona do fio), pois a faca perde a sua eficiência de corte e de durabilidade;

2º – Quando a faca for bem afiada, aparecerá uma pequena rebarba em toda a extensão do fio. Essa rebarba deve ser retirada na sala de afiação (nunca próximo a carne a ser cortada) e, para este propósito, utilize uma chaira ou faça o polimento do fio;

3º – O polimento do fio é realizado através de polias de feltro e pasta de polimento atóxica. Isto deixará a faca com o corte mais suave;

4º – Teste 100% das facas afiadas. Isto garantirá que todas estarão em boas condições de fio quando retornarem à produção. Para verificar se a faca está em boa condição de afiação, realizar o corte de uma folha de papel ofício. A faca estará bem afiada quando cortar a folha de forma suave e eficiente, sem trancar ou cortar asperamente.



## CHAIRAS

### DURANTE A HIGIENIZAÇÃO DAS CHAIRAS:

- 1º – Evitar o uso de produtos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;
- 2º – Esterilizar conforme legislação recomendada (conforme decreto N° 1812 de 08/02/1996, pág 21 parágrafo 3.5.11 - Esterilizadores), deixando a chaira imersa em água quente (85°C), por um período não inferior a 3 minutos (sugere-se, todavia, que o processo não supere 20 minutos).
- 3º – Após esterilização secar a chaira, mantendo-a seca durante todo o uso para obter uma maior vida útil do produto.

### DURANTE O MANUSEIO:

- 1º – “Chairas em Carbono”, nunca lixar a superfície da chaira, causando a remoção da camada protetora de cromo e a dureza obtida na camada cementada;



*A remoção da camada superficial de cromo, acelera o processo de oxidação das chairas.*

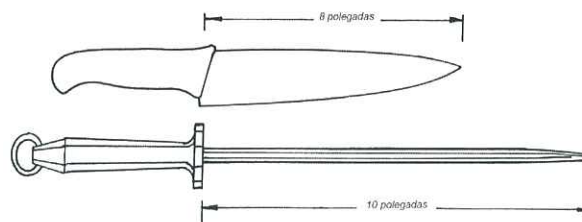
*A remoção da zona temperada inibe o funcionamento da chaira.*

*Chairas com haste inox possuem dureza da superfície até o núcleo da mesma, permitindo lixamentos sem danificar a funcionalidade do produto.*

- 2º – Pendurar somente através da argola ou do “rasgo” existente no cabo;



- 3º – Utilizar chairas com duas polegadas maior do que a faca utilizada;



- 4º – Evitar batidas da haste e utilizações inadequadas;

- 5º – Trabalhar com a chaira seca.

### DURANTE O CHAIRAMENTO:

- 1º – Observe o tamanho da chaira (2” maior do que a faca) e escolha adequadamente o modelo a ser utilizado;
- 2º – Utilize o protetor de chaira, pois além de aumentar a segurança do usuário, evita formação de sulcos no cabo da chaira, decorrentes de possíveis batidas através do fio da faca;
- 3º – Evite bater o fio da faca na haste da chaira, pois esta batida pode danificar o fio ao invés de recuperá-lo;
- 4º – Não é necessário chairar com rapidez, e sim com eficiência. Para isso, observe o ângulo de fio da faca, respeitando sempre o ângulo de afiação;
- 5º – Realize o chairamento da faca com cuidado, atenção e cautela, pois é neste momento em que ocorre o maior índice de acidentes nos frigoríficos, devido a não observação destas dicas.

### DURANTE O ARMAZENAMENTO:

- 1º – Armazenar a chaira sempre limpa e seca;
  - 2º – Armazenar em locais desprovidos de umidade;
  - 3º – Evitar batidas em outras chairas.
- Sugere-se o uso da argola ou rasgo, para pendurá-la.



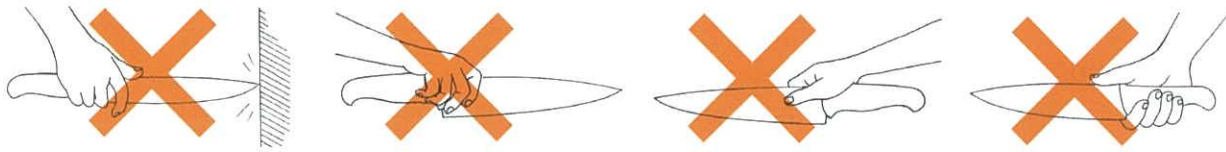


## Cuidados necesarios para garantizar mayor vida útil a los productos Mundial

### CUCHILLOS

#### DURANTE EL USO Y MANEJO:

1° – Nunca sujete el cuchillo por la lámina, pues aumenta el riesgo de accidentes;

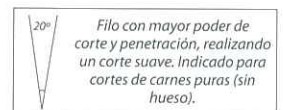
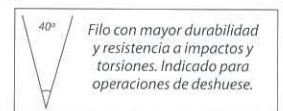


2° – Trate de utilizar los modelos indicados para la operación que realizará, buscando siempre una mejora en la relación costo vs beneficio y menor esfuerzo en la realización de los cortes;

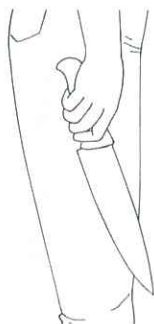
3° – En cortes que exigen contacto frecuente con hueso, utilice cuchillos afilados con ángulo de 40°, pues aumenta la resistencia a golpes y torsiones del filo, inherentes al proceso de deshuese;

4° – En cortes de carnes puras, donde no existe contacto con el hueso, utilice cuchillos afilados con ángulo de 20°, aumentando su poder de corte;

5° – Al traer la pieza de carne por cortar a la posición de trabajo, evite agarrarla con la punta del cuchillo, eliminando el riesgo de cortar un compañero de trabajo.



#### DURANTE EL TRANSPORTE INTERNO:



1° – Evite transitar con el cuchillo en la mano. Cuando sea necesario, use la vaina y en caso no tenga, transporte el cuchillo con la punta hacia abajo y el brazo pegado al tronco, sujetándola siempre firmemente por el mango;

2° – Jamás transite con más de un cuchillo en una única mano;



3° – Durante los cambios para higienización, utilice un carro apropiado para el transporte, evitando que los filos de los cuchillos se golpeen unos contra otros, tanto en la entrega del cuchillo, como en su retirada.

#### DURANTE LA HIGIENIZACIÓN:

1° – Realizar la limpieza con agua corriente y jabón neutro y/o detergente;

2° – Evitar el uso de productos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

3° – Esterilizar conforme legislación recomendada (según el decreto N° 1812 del 08/02/1996, pág 21 párrafo 3.5.11 - Esterilizadores), dejando el cuchillo sumergido en agua caliente (85°C), por un período no inferior a 3 minutos (se recomienda, sin embargo, que el proceso no sobrepase 20 minutos);

4° – Realizar la higienización y la esterilización evitando golpes entre los filos de los cuchillos, pues muchos al regresar, después de 2 horas, debido a la calidad de los cuchillos profesionales Mundial, todavía están en buenas condiciones de uso, no necesitando afilarse.

#### DURANTE EL AFILADO:

1° – Evite quemar el filo del cuchillo durante el afilado (visualizado a través de la alteración de color que ocurre en la zona del filo), pues el cuchillo pierde su eficiencia de corte y de durabilidad;

2° – Cuando el cuchillo esté bien afilado, aparecerá una pequeña rebaba en toda la extensión del filo. Esa rebaba debe ser retirada en la sala de afilado (nunca próximo a la carne que se cortará) y, para este propósito, utilice una chaira o realice el pulimento del filo;

3° – El pulimento del filo se realiza a través de poleas de fieltro y pasta de pulimento atóxica. Esto dejará el cuchillo con el corte más suave;

4° – Pruebe el 100% de los cuchillos afilados. Eso garantizará que todos estarán en buenas condiciones de filo cuando regresen a la producción. Para verificar si el cuchillo está en buena condición de afilado, realizar el corte de una hoja de papel oficina. El cuchillo estará bien afilado cuando corte la hoja de forma suave y eficiente, sin trancar o cortar ásperamente.



## CHAIRAS

### DURANTE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS CHAIRAS:

- 1º – Evitar el uso de productos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;
- 2º – Esterilizar conforme legislación recomendada (según decreto N° 1812 del 08/02/1996, pág 21 párrafo 3.5.11 - Esterilizadores), dejando la chaira sumergida en agua caliente (85°C), por un período no inferior a 3 minutos (se recomienda, sin embargo, que el proceso no sobrepase 20 minutos).
- 3º – Después de la esterilización, secar la chaira manteniéndola seca durante todo el uso para obtener una mayor vida útil del producto.

### DURANTE EL MANEJO:

- 1º – “Chairas en Carbono”, nunca lijar la superficie de la chaira, causando la retirada de la capa protectora de cromo y la dureza obtenida en la capa cementada;



*La retirada de la capa superficial de cromo, acelera el proceso de oxidación de las chairas.*

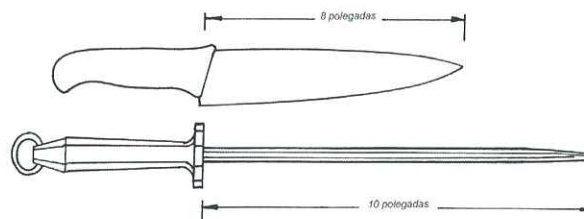
*La retirada de la capa superficial de dureza (cementación) inhibe el funcionamiento de la chaira.*

*Chairas con asta inoxidable tienen dureza de la superficie hasta el núcleo de la misma, permitiendo lijado sin dañar la funcionalidad del producto.*

- 2º – Colgar solamente por la argolla o el “orificio” existente en mango;



- 3º – Utilizar chairas con dos pulgadas mayor que el cuchillo utilizado;



- 4º – Evitar golpes del asta y utilizaciones inadecuadas;
- 5º – Trabajar con la chaira seca.

### DURANTE EL CHAIREADO:

- 1º – Observe el tamaño de la chaira (2” mayor que el cuchillo) y elija adecuadamente el modelo que utilizará;
- 2º – Utilice el protector de chaira, pues, además de aumentar la seguridad del usuario, evita formación de surcos en el mango de la chaira, resultantes de posibles golpes del filo del cuchillo;
- 3º – Evite golpear el filo del cuchillo en el asta de la chaira, pues ese golpe puede dañar el filo en vez de recuperarlo;
- 4º – No es necesario chairear con rapidez, sino con eficiencia. Para ello, observe el ángulo de filo del cuchillo, pasando la chaira respetando ese ángulo de afilado;
- 5º – Realice o chaireado del cuchillo con cuidado, atención y cautela, pues es en ese momento que ocurre el mayor índice de accidentes en los frigoríficos, a causa de la inobservancia de estas sugerencias.

### DURANTE EL ALMACENAMIENTO:

- 1º – Almacenar la chaira siempre limpia y seca;
  - 2º – Almacenar en locales libres de humedad;
  - 3º – Evitar golpes en otras chairas.
- Se recomienda el uso de la argolla u orificio para colgarla.

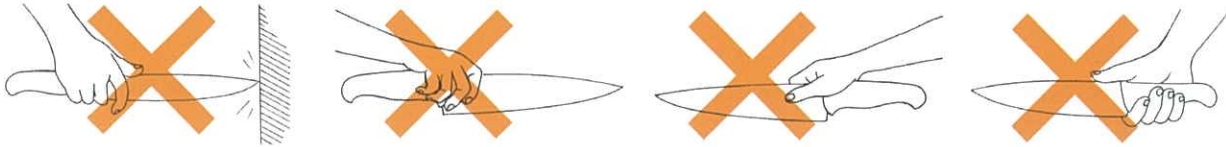


## Cautions needed to guarantee longer shelf-life to Mundial products

### KNIVES

#### DURING USE AND HANDLING:

1<sup>st</sup> – Never hold a knife by the blade, because this increases the risk of accidents;

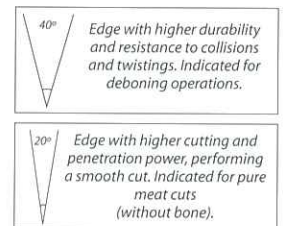


2<sup>nd</sup> – Try to use the indicated models for the operation to be performed, always aiming to improve the benefit x cost rate and less effort in the cuts;

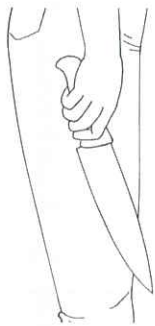
3<sup>rd</sup> – In cuts that demand frequent contact with bones, use sharp knives with angle of 40°, as it increases the choke and edge twisting resistance, inherent to deboning process;

4<sup>th</sup> – When trimming pure cuts, where there is not contact with the bone, use sharp knives with angle of 20°, thus, increasing cutting power;

5<sup>th</sup> – When you have to bring a piece to be cut to work position, avoid hold them on the blades, eliminating the accident risk to cut any co-worker.



#### DURING INTERNAL TRANSPORTATION:



1<sup>st</sup> – Avoid moving with the knife on hands. When necessary, use the sheath. If you don't have one, keep the knife with the tip down and the arm close to you body, always holding it tight on the handle;

2<sup>nd</sup> – Never move with more than one knife on a single hand;



3<sup>rd</sup> – During replacement for sanitation, use a proper car for transportation, avoiding to hit the knives handles against themselves, either when delivering or collecting the knife.

#### DURING SANITATION:

1<sup>st</sup> – Perform the cleaning with running water or detergent;

2<sup>nd</sup> – Avoid the use of oxidant chemical products, mostly chlorine base ones.

3<sup>rd</sup> – Sterilize as per recommended law (according to decree No. 1812 of 02/08/1996, paragraph 3.5.11 – Sterilizer), leaving the sharpener submersed in hot water (85°C), for a period not inferior to 3 minutes (however, it's suggested that the process don't exceed 20 minutes).

4<sup>th</sup> – Perform the sanitation and sterilization avoiding to hit the knives edge, because when many return after 2 hours, they are in good use conditions, due the quality of Mundial professional knives, not requiring a new sharpening

#### DURING THE SHARPENING:

1<sup>st</sup> – Avoid burning the knife's edge during the sharpening (visualizing through color alteration that happens in edge area), because the knife loses in cut efficiency and durability;

2<sup>nd</sup> – When the knife is well sharp, a small flash will appears in the whole extension of the edge. This flash will be removed in the sharpening room (never next to the pieces to be cut), for this use a sharpener in order to polish the edge;

3<sup>rd</sup> – The edge polishing is performed by felt wheels and nontoxic polish paste. This will give the knife a smooth cut;

4<sup>th</sup> – Test 100% the sharpened knives. This will assure that all of them are in good conditions when returning to production. In order to verify if the knife is in good condition of sharpening, perform a cut in a paper sheet. The knife would be sharp when the cut were smooth and efficiency, not twining or cutting roughly.



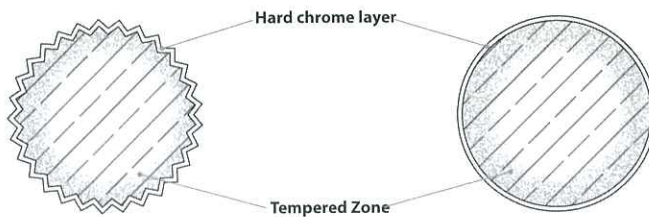
**SHARPENER**

**DURING THE SHARPENER SANITATION:**

- 1<sup>st</sup> – Avoid the use of oxidant chemical products, mostly chlorine base ones.
- 2<sup>nd</sup> – Sterilize as per recommended law (according to decree No. 1812 of 02/08/1996, paragraph 3.5.11 – Sterilizer ), leaving the sharpener submerge in hot water (85°C), for a period not inferior to 3 minutes (however, it's suggested that the process don't exceed 20 minutes).
- 3<sup>rd</sup> – After the sterilization, dry the sharpener, keeping it dry throughout the use, in order to obtain a longer shelf life of the product.

**DURING HANDLING:**

- 1<sup>st</sup> – “ Carbon sharpeners”; never sandpaper the sharpener’s surface removing the chrome protection layer and the hardness obtained in the cemented layer.

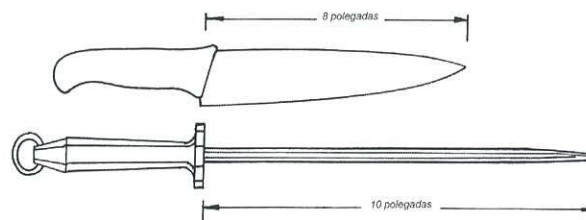


*Removal of the chrome superficial layer accelerates de sharpener's oxidation process.  
Removal of the hardness superficial layer inhibits the sharpener's functioning.  
Sharpeners with stainless steel shank have hardness from the surface until the core, allowing sandpaper without any damage to the product functionality.*

- 2<sup>nd</sup> – Hang only by the ring or “opening” in the handle.



- 3<sup>rd</sup> – Use sharpeners two inches longer than the knife used.



- 4<sup>th</sup> – Avoid hitting the shank and inadequate uses.
- 5<sup>th</sup> – Work with dry sharpener.

**DURING SHARPENING:**






- 1<sup>st</sup> – Observe the size of the sharpener (2” longer than the knife) and choose the model to be used properly;
- 2<sup>nd</sup> – Use the sharpener protector, as besides increasing user safety, it inhibits formation of grooves in the sharpener’s handle caused by eventual hits with the knife’s edge.
- 3<sup>rd</sup> – Avoid hitting the knife’s edge on the sharpener’s shank, as this hit may damage the edge instead of restoring it.
- 4<sup>th</sup> – It’s not necessary to sharpen quickly, but with efficiency. For that, observe the knife’s edge angle, passing it on the knife, always respecting the same sharpening angle.
- 5<sup>th</sup> – Sharpen the knife carefully, attention and precaution, as this is when most slaughterhouse accidents happen, due to the non observation of these tips.






**DURING STORAGE:**






- 1<sup>st</sup> – Always clean and dry the sharpener before storing.
  - 2<sup>nd</sup> – Store in humidity-free places.
  - 3<sup>rd</sup> – Avoid hitting other sharpeners.
- The use of the ring or opening is suggested for handing the sharpener.






## TABELA DE INDICAÇÃO DE USO






Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5310	8"	Triangular Larga	Limpeza de peças, refíles.	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	Refíles de peito.	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes médios.
5310	10"	Triangular Larga	Limpeza de peças, refíles.	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	-	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes grandes.
5314	6"	Reta Estreita	Desossas nas salas de corte e abate.	Desossas nas salas de corte e abate.	Uso geral na retirada de peças na nórea.	-	Filetar peixes pequenos.
5315	5"	Reta Larga	Desossa de dianteiro	Desossa de cabeça	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
5315	6"	Reta Larga	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nórea: retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e peito.	Abertura longitudinal e limpeza das vísceras em peixes pequenos e médios.
5315	7"	Reta Larga	-	-	-	Operações da área de abate e risco do peito. Retirada de asa, do peito e da coxa na sala de corte.	Filetar peixes médios.
5316	6"	Curvada Estreita	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e riscar peito.	-
5317	6"	Curvada Estreita	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte. Indicadas para operações que não exijam penetração da faca através da ponta.	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte. Indicadas para operações que não exijam penetração da faca através da ponta.	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	Retirada da asa e riscar peito.	-
5317	10"	Curvada Larga	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	-	-	Retirada de filés de peixes grandes.
5318	5"	Reta Estreita	Desossas gerais na sala de corte.	Desossas gerais na sala de corte.	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
5318	7"	Reta Estreita	-	-	-	Operações da área de abate e risco do peito. Retirada de asa, do peito e da coxa na sala de corte.	Filetar peixes médios.
5319	6"	Curvada Estreita	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfolia).	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfolia).	Sangria, inspeção federal, evisceração manual e risco entre coxas.	-	-
5319	7"	Curvada Estreita	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfolia).	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfolia).	Sangria, inspeção federal, evisceração manual e risco entre coxas.	-	-
5320	8"	Reta Larga	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Retirada do peito com osso.	-	-
5320	10"	Reta Larga	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Retirada do peito com osso.	-	-
5320	12"	Reta Larga	Cortes de grandes pedaços de carne e/ou bifes.	-	-	-	-
5323	4"	Triangular Estreita	-	Sangria de suínos pequenos e corte de tendão.	Operações de risco transversal e vertical e desossa de coxa.	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5325	8"	Curvada Estreita	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Sangria islâmica.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
5330	6"	Reta Larga	-	-	Refíle da coxa e peito, além de separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refíles de coxa, sobrecoxa, sassami e coxa da asa.	-
5331	6"	Triangular Estreita	-	-	Refíle de coxa e peito. Separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refíle de sassami.	Corte de filés de peixes pequenos.
5331	8"	Triangular Estreita	Refíles em mesa.	Refíles em mesa.	-	Refíle de peito.	Corte de filés e acabamento de peixes médios e grandes.
5333	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refíle da coxa. Separação da asa e refíle do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refíle do sassami.	-
5347	5"	Reta Larga s/ponta	-	Retirada do toucinho.	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-	-
5362	4"	Reta Estreita	-	Desossa de Pernil	Separação de asa	-	-
5360	3"	Reta Estreita	-	Retirada de partes	Retirada de partes	Retirada de partes	-






Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5502	8"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	Sangria.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
5508	6"	Curvada Estreita Flexível	Desossa/Retirada de partes.	-	-	Realização de riscos verticais na nórea e retirada do sassami.	-
5510	8"	Triangular Larga	Limpeza de peças, refíles e depilação.	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	Refíles de peito.	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes médios.
5510	10"	Triangular Larga	Limpeza de peças, refíles e depilação.	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	-	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes grandes.
5513	6"	Reta Estreita Flexível	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Uso geral na retirada de peças na nórea.	-	Filetar peixes pequenos.
5514	6"	Reta Estreita	Desossas nas salas de corte e abate.	Desossas nas salas de corte e abate.	Uso geral na retirada de peças na nórea.	-	Filetar peixes pequenos.
5514	8"	Reta Estreita	-	-	-	Operações da área de abate e risco do peito, retirada de asa, do peito e da coxa na sala de corte.	Filetar peixes médios.
5515	5"	Reta Larga	-	-	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
5515	6"	Reta Larga	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nórea: retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e peito.	Abertura longitudinal e limpeza das vísceras em peixes pequenos e médios.
5515	7"	Reta Larga	-	-	-	Operações da área de abate e risco do peito. Retirada de asa, do peito e da coxa na sala de corte.	Filetar peixes médios.
5516	5"	Curvada Estreita	Desossa da cabeça e pescoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	Desossa da cabeça e pescoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	-	-	-
5516	6"	Curvada Estreita	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e riscar peito.	-
5517	6"	Curvada Larga	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte. Indicadas para operações que não exijam penetração da faca através da ponta.	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte. Indicadas para operações que não exijam penetração da faca através da ponta.	Uso geral na retirada de peças na nórea, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	Retirada da asa e riscar peito.	-
5517	8"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	-	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
5517	10"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	-	-	Retirada de filés de peixes grandes.






Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5518	5"	Reta Estreita	Desossas gerais na sala de corte.	Desossas gerais na sala de corte.	Uso geral na retirada de peças na nória, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
5518	7"	Reta Estreita	-	-	-	Operações da área de abate e risco do peito. Retirada de asa, do peito e da coxa na sala de corte.	Filetar peixes médios.
5519	6"	Curvada Estreita	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfola).	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfola).	Sangria, inspeção federal, evisceração manual e risco entre coxas.	-	-
5519	7"	Curvada Estreita	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfola).	Faca para courear, utilizada em toda área de abate (esfola).	Sangria, inspeção federal, evisceração manual e risco entre coxas.	-	-
5520	8"	Reta Larga	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Retirada do peito com osso.	-	-
5520	10"	Reta Larga	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Cortes aéreos (carne pendurada) nas áreas de abate. Limpeza de peças nas salas de corte.	Retirada do peito com osso.	-	-
5520	12"	Reta Larga	Cortes de grandes pedaços de carne e/ou bifés.	-	-	-	-
5520	14"	Reta Larga	Cortes de grandes pedaços de carne e/ou bifés.	-	-	-	-
5523	4"	Triangular Estreita	-	Sangria de suínos pequenos e corte de tendão.	Operações de risco transversal e vertical e desossa de coxa.	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-
5524	7"	Fio duplo p/sangria	-	Sangria. Auxilia no abate humanitário.	-	-	-
5525	8"	Curvada Estreita	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Sangria islâmica.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
5525 CA	8"	Evisceração	Abertura abdominal, sem cortar órgãos internos, cortando somente a pele.	Abertura abdominal, sem cortar órgãos internos, cortando somente a pele.	-	-	-
5525 CF	8"	Refil faca 5525-08CA	Refil da faca 5525-08CA, podendo ser adquirida apenas a lâmina com o furo, propiciando um aproveitamento do acessório utilizado anteriormente.	Refil da faca 5525-08CA, podendo ser adquirida apenas a lâmina com o furo, propiciando um aproveitamento do acessório utilizado anteriormente.	-	-	-
5525	10"	Curvada Estreita	Refíles e limpeza de peças médias e grandes. Depilação.	Refíles e limpeza de peças médias e grandes. Depilação.	-	-	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
5229	3"	Curvada Estreita	-	Retirada de partes	Retirada de partes	Retirada de partes	-
5530	6"	Reta Larga	-	-	Refíle da coxa e peito, além de separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refíles de coxa, sobrecoxa, sassami e coxa da asa.	-
5530	7"	Reta Larga	-	Refíles em mesa.	Refíles da coxa e peito, além de separação da asa, da coxa e sobrecoxa.	Refíles de coxa, sobrecoxa, sassami, coxa da asa e peito.	-
5530	8"	Reta Larga	Refíles em mesa.	Refíles em mesa.	-	Refíle de peito.	-
5531	6"	Triangular Estreita	-	-	Refíle de coxa e peito. Separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refíle de sassami.	Corte de filés de peixes pequenos.
5531	7"	Triangular Estreita	-	-	Refíle de coxa e peito. Separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refíle de sassami e peito.	Corte de filés de peixes pequenos.
5531	8"	Triangular Estreita	Refíles em mesa.	Refíles em mesa.	-	Refíle de peito.	Corte de filés e acabamento de peixes médios e grandes.
5531	9"	Triangular Estreita	Refíles em mesa.	Refíles em mesa.	-	-	Corte de filés e acabamento de peixes médios e grandes.
5533	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refíle da coxa. Separação da asa e refíle do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refíle do sassami.	-
5534	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refíle da coxa. Separação da asa e refíle do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refíle do sassami.	-
5544	4"	Retirada de partes - Papada Perus	-	-	-	Limpeza do pescoço e retirada da papada.	-
5545	5"	Retirada de partes - Asa Frango	-	-	Retirada da asa.	Retirada da asa.	-

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5546	5"	Retirada de partes - Sassami	-	-	Retirada do sassami em um único movimento.	-	-
5547	5"	Reta Larga s/ponta	-	Retirada do toucinho.	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-	-
5549	5"	Curvada Estreita	Abertura da Barbela e courear.	-	-	-	-
5550	6"	Cutelo	-	-	Abertura de peito com osso e corte de frango a passarinho.	-	Retirada de cabeça e rabo de peixes grandes.

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
6302	8"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	Sangria.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
6307	6"	Retirada de partes - Sassami	-	-	Realização de riscos verticais na nória e retirada do sassami.	-	-
6308	5"	Curvada Estreita Flexível	Desossa / Retirada de partes	-	-	Realização de riscos verticais na nória e retirada do sassami.	-
6308	6"	Curvada Estreita Flexível	Desossa / Retirada de partes	-	-	Realização de riscos verticais na nória e retirada do sassami.	-
6310	8"	Triangular Larga	Limpeza de peças,refíles e depilação.	Limpeza de peças,refíles e depilação.	-	Refíles de peito.	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes médios.
6313	6"	Reta Estreita Flexível	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Uso geral na retirada de peças na nória.	-	Filetar peixes pequenos.
6314	6"	Reta Estreita	Desossas nas salas de corte e abate.	Desossas nas salas de corte e abate.	Uso geral na retirada de peças na nória.	-	Filetar peixes pequenos.
6315	5"	Reta Larga	-	-	Uso geral na retirada de peças na nória, como retirada de asa, coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
6315	6"	Reta Larga	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nória: retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e peito.	Abertura longitudinal e limpeza das vísceras em peixes pequenos e médios.
6316	5"	Curvada Estreita	Desossa da cabeça e pescoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	Desossa da cabeça e pescoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	-	-	-
6316	6"	Curvada Estreita	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nória, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e riscar peito.	-
6317	8"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	-	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
6317	10"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	-	-	Retirada de filés de peixes grandes.
6318	5"	Reta Estreita	Desossas gerais na sala de corte.	Desossas gerais na sala de corte.	Uso geral na retirada de peças na nória, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
6325	8"	Curvada Estreita	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Sangria islâmica.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
6349	5"	Curvada Estreita	Abertura da Barbela e courear.	-	-	-	-
6376	4"						



Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe	Chef
0530	3"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Faca especial para legumes
0541	2.1/2"	Curva inversa	-	-	-	-	-	Faca especial para descascar frutas e legumes
0547	4"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Faca especial para legumes
0547	4"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Faca especial para legumes
0548	3"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Faca especial para legumes
5601	3.1/2"	Reta estreita	-	-	-	-	Faca especial para cortes pequenos e legumes	Faca especial para legumes
5602	8"	Curvada estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	Sangria.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.	-
5602	10"	Curvada estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	Sangria.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.	-
5602	12"	Curvada estreita	Limpeza de peças e refíles, sangria hallal	Limpeza de peças e refíles.	-	-	-	-
5604	7"	Reta larga	-	-	-	-	-	Faca santoku de uso para corte de carne e filetagem em geral.
5607	5"	Curvada estreita	-	-	Realização de riscos verticais na nórea e retirada do sassami.	-	-	-
5607	6"	Curvada estreita semi-rígida	Uso para desossas em geral com baixa flexibilidade	Uso para desossas em geral	Realização de riscos verticais na nórea e retirada do sassami.	-	-	-
5608	6"	Curvada estreita flexível	Uso para desossas em geral que necessário flexibilidade no corte.	-	-	-	-	-
5609	6"	Reta estreita super flexível	Desossa especial para osso branco / excelente para raspagem de carne próximo ao osso da alcatra.	-	-	-	-	-
5610	8"	Triangular larga	Limpeza de peças, refíles	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	Refíles de peito.	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes médios.	-
5610	10"	Triangular larga	Limpeza de peças, refíles	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	-	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes grandes.	-
5610	12"	Triangular larga	Limpeza de peças, refíles	Limpeza de peças, refíles e depilação.	-	-	Corte de cabeça, rabo, retirada de escamas, abertura longitudinal em peixes grandes.	-
5613	6"	Reta estreita flexível	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Uso geral na retirada de peças na nórea.	-	Filetar peixes pequenos.	-
5613	8"	Reta estreita	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Desossas nas salas de corte e a abate, propiciando uma melhor limpeza junto ao osso.	Uso geral na retirada de peças na nórea.	-	Filetar peixes médios.	-
5614	6"	Reta estreita	Desossas nas salas de corte e abate.	Desossas nas salas de corte e abate.	Uso geral na retirada de peças na nórea.	-	Filetar peixes pequenos.	-
5614	8"	Reta estreita	-	-	-	Operações da área de abate e risco do peito, retirada de asa, do peito e da coxa na sala de corte.	Filetar peixes médios.	-
5615	6.1/4"	Reta larga	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfola) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nórea: retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e peito.	Abertura longitudinal e limpeza das vísceras em peixes pequenos e médios.	-
5617	10"	Curvada Larga	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	-	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.	-
5617	12"	Curvada Larga	Limpeza de peças grandes, refíles e sanfria hallal.	Limpeza de peças grandes e refíles.	-	-	Retirada de filés de peixes grandes.	-
5617	14"	Curvada Larga	Limpeza de peças grandes, refíles e sanfria hallal.	Limpeza de peças grandes e refíles.	-	-	Retirada de filés de peixes grandes. Ex. Atum	-
5619	6"	Curvada estreita	Faca para coquear, utilizada em toda área de abate (esfola).	Faca para coquear, utilizada em toda área de abate (esfola).	Sangria, inspeção federal, evisceração manual e risco entre coxas.	-	-	-
5625	8"	Curvada estreita	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Refíles e limpeza de peças pequenas e médias.	Sangria islâmica.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.	-
5625	10"	Curvada estreita	Refíles e limpeza de peças médias e grandes.	Refíles e limpeza de peças médias e grandes.	Sangria islâmica.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.	-
5625	12"	Curvada estreita	Refíles e limpeza de peças grandes.	Refíles e limpeza de peças grandes.	Sangria islâmica.	Sangria.	Retirada de filés de peixes grandes.	-
5627	10"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Uso para corte de carne, embutidos prensados, pães e filetagem em geral
5627	12"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Uso para corte de carne, embutidos prensados, pães e filetagem em geral
5627	14"	Reta estreita	-	-	-	-	-	Uso para corte de carne, embutidos prensados, pães e filetagem em geral
5647	5"	Reta larga sem ponta	-	Retirada do toucinho.	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-	-	-

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe	Chef
5660	3.1/4"	Reta estreita	-	-	Uso para desossas pequenas e delicadas com ponta inclinada (segurança para luvas de aço).	-	Uso para desossas pequenas e delicadas com ponta inclinada (segurança para luvas de aço).	Uso para desossas pequenas e delicadas com ponta inclinada (segurança para luvas de aço).
5661	3.5/8"	Reta estreita	-	-	Uso para desossas pequenas e delicadas.	-	Uso para desossas pequenas e delicadas.	Uso para desossas pequenas e delicadas.
5662	4.1/2"	Reta estreita	-	-	Uso para desossas pequenas e delicadas.	-	Uso para desossas pequenas e delicadas.	Uso para desossas pequenas e delicadas.
5663	5"	Reta estreita	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para limpeza de peças pequenas e médias
5664	6"	Reta estreita	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para desossas em geral	Uso para limpeza de peças médias
5616	6"	Curvada estreita	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral nas áreas de abate (esfolia) e nas desossas realizadas nas salas de corte.	Uso geral na retirada de peças na nória, como retirada de asa, da coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirada do peito sem osso.	Retirada da asa e riscar peito.	-	-
0528E	4.1/2"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
0547E	4"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
5604GE	7"	Reta larga Granton Edge	-	-	-	-	-	Faca santoku de uso para corte de carne, embutidos prensados e filetagem em geral. Os sulcos na lâmina diminuem o atrito de corte, deslizando mais facilmente.
5610E	8"	Triangular larga serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas em geral
5610E	10"	Triangular larga serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas em geral
5620E	7"	Angular estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para preparo de lanches e corte de pães em geral.
5620E	9"	Angular estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para preparo de lanches e corte de pães em geral.
5622E	6"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas em geral
5622E	8"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas em geral
5626E	7.1/2"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
5627E	8"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
5627E	10"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
5627E	12"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
5627E	14"	Reta estreita serrilhada	-	-	-	-	-	Uso para corte de carnes assadas, pães e outros.
5627GE	10"	Reta estreita Granton Edge	-	-	-	-	-	Uso para corte de embutidos prensados e filetagem em geral. Os sulcos na lâmina diminuem o atrito de corte, deslizando mais facilmente.
5627GE	12"	Reta estreita Granton Edge	-	-	-	-	-	Uso para corte de embutidos prensados e filetagem em geral. Os sulcos na lâmina diminuem o atrito de corte, deslizando mais facilmente.
5627GE	14"	Reta estreita Granton Edge	-	-	-	-	-	Uso para corte de embutidos prensados e filetagem em geral. Os sulcos na lâmina diminuem o atrito de corte, deslizando mais facilmente.

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5560	8"	Fio Liso	Limpeza de tripas.	Limpeza de tripas.	-	-	-
5560 SR	8"	Fio Microserrilhado	Limpeza do mondongo (bucho).	Limpeza do mondongo (bucho).	Corte de pele e refil de peito.	Corte de peles.	-



