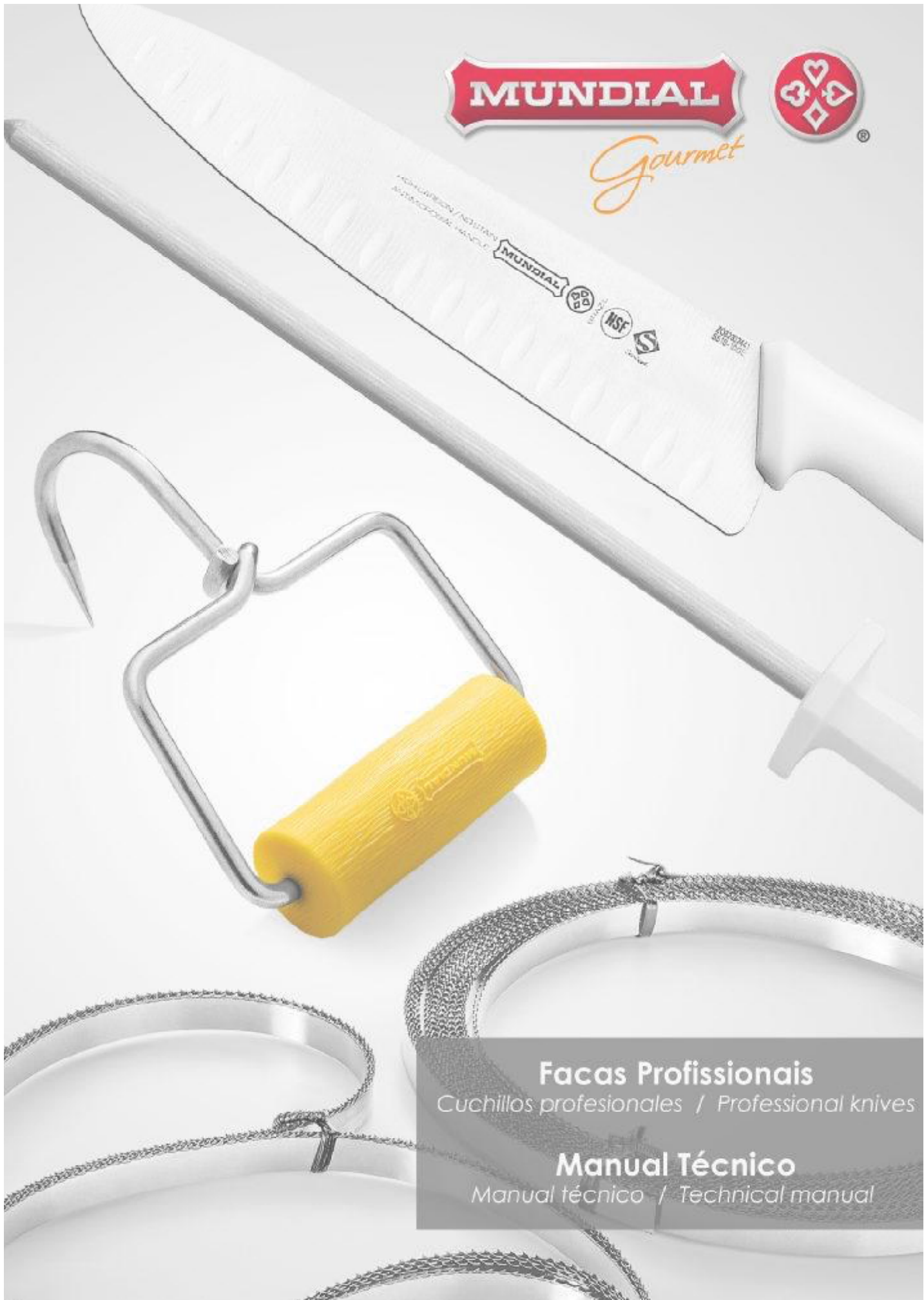


MUNDIAL



Gourmet



Facas Profissionais

Cuchillos profesionales / Professional knives

Manual Técnico

Manual técnico / Technical manual

Índice

Index/Contenido

Linha profissional 5200	pg 02
Línea profesional 5200	pg 02
Professional line 5200	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 6500	pg 25
Línea profesional 6500	pg 25
Professional line 6500	pg 25
Tesouras para frigoríficos	pg 29
Tijeras para frigorífico	pg 29
slaughterhouse scissors	pg 29
Chairas profissionais	pg 30
Chairas profesionales	pg 30
Professional sharpeners	pg 30
Protetores de chaira	pg 36
Protectores de chaira	pg 36
Sharpeners protectors	pg 36
Serra fita	pg 37
Hojas sierra cinta	pg 37
Band saw blades	pg 37
Ganchos	pg 41
Ganchos	pg 41
Hook	pg 41
Alicate para remover espinhas de peixe	pg 42
Alicate para despinar pescados	pg 42
Fish bones removal pliers	pg 42
Sistema de afiação Mundial	pg 43
Sistema de afilado Mundial	pg 43
Mundial's knife sharpening system	pg 43
Informações técnicas	pg 48
Informaciones técnicas	pg 51
Technical information	pg 54
Orientações e cuidados	pg 57
Orientaciones y cuidados	pg 59
Orientations and cautions	pg 61
Tabela de indicação de uso	pg 63

LINHA PROFISSIONAL 5200

LÍNEA PROFESIONAL 5200 / PROFESSIONAL LINE 5200

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

A Mundial desenvolveu a linha 5200 especialmente para o segmento de aves.

Com lâminas desenhadas para buscar a precisão e segurança no processo de corte alinhadas ao melhor aproveitamento da carne. Esta linha também tem como importante característica seu cabo curvo de menor volume, ainda mais leve e ergonômico.

Mundial desarrolló la línea 5200 especialmente para el segmento de aves. Las láminas fueron diseñadas para proporcionar la precisión y la seguridad en el proceso de corte y para un mejor aprovechamiento de la carne. Esta línea tiene también como una característica importante su mango curvo, de menor volumen y más leve y ergonómico.

Mundial developed line 5200 especially for the poultry segment. Blades were designed to provide the accuracy and safety in cutting process and to avoid meat's waste. This line also has as an important feature its lighter curved handle with lower volume and even more ergonomic.

MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5260	3"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	3
5261	3"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	3
5263	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	3
5265	3"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	3

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

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
5264	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	3



CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / HANDLED FOR SMALL-SIZED HANDS

5260 3"



Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lâmina

Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Retirada de partes

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



5261 3"



Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lâmina

Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



5263 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



5264 6"



Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lâmina

Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Refle aéreo

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5265 3"



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



LINHA PROFISSIONAL 5300

LÍNEA PROFESIONAL 5300 / PROFESSIONAL LINE 5300

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.

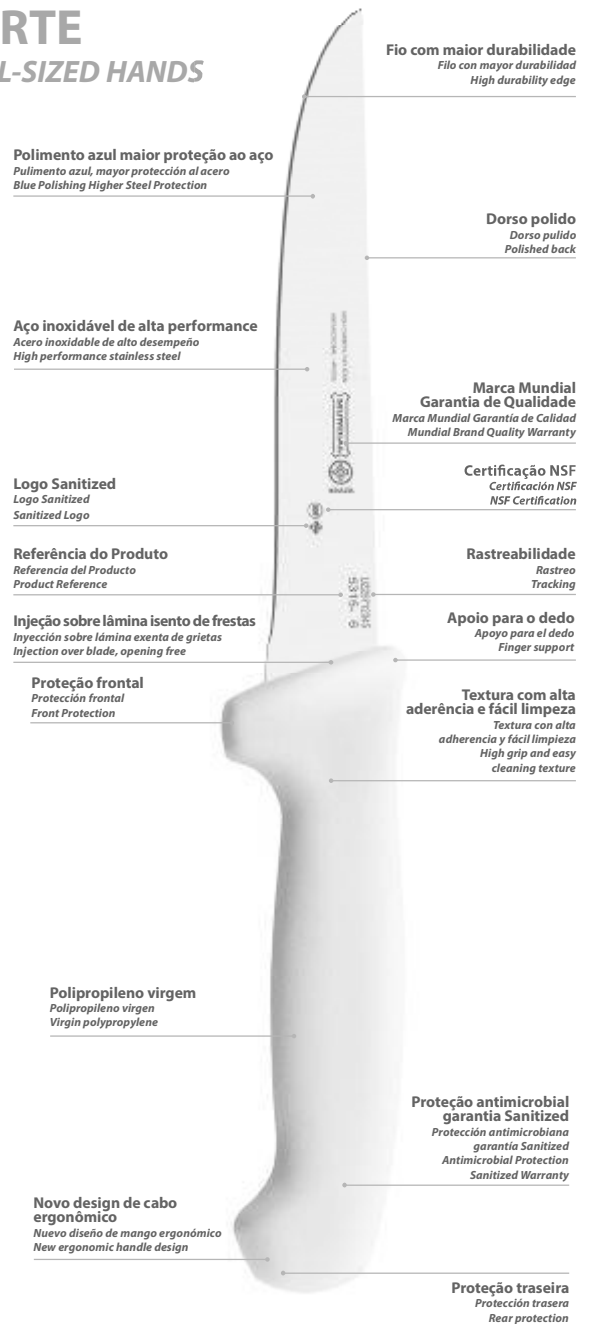
Com design diferenciado, o cabo da linha profissional 5300 agrega conforto e leveza a um produto de alta performance e resistência, mantendo a tradicional qualidade e durabilidade de fio amplamente reconhecida das facas Linha Profissional da Mundial.”

“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.”



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	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	5
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"



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



5310 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



5314 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



5314 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



5315 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



5315 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



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
 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



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

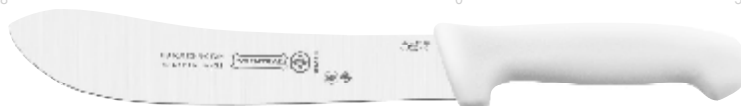


5325 | 8"



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

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



5330 | 6"



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

Tipo de Uso
 Refíle mesa
Tipo de Uso
 Cortes en mesa
Use
 Table trim



Maior vida útil: Inicialmente usa-se para refíle 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
 Refíle mesa
Tipo de Uso
 Cortes en mesa
Use
 Table trim

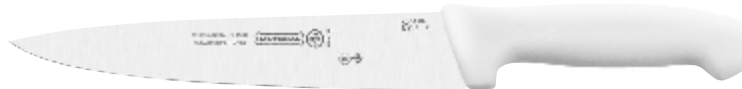


5331 | 8"



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

Tipo de Uso
 Refíle 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 alia los conceptos de ergonomía y seguridad permitiendo un trabajo seguro y continuo.”

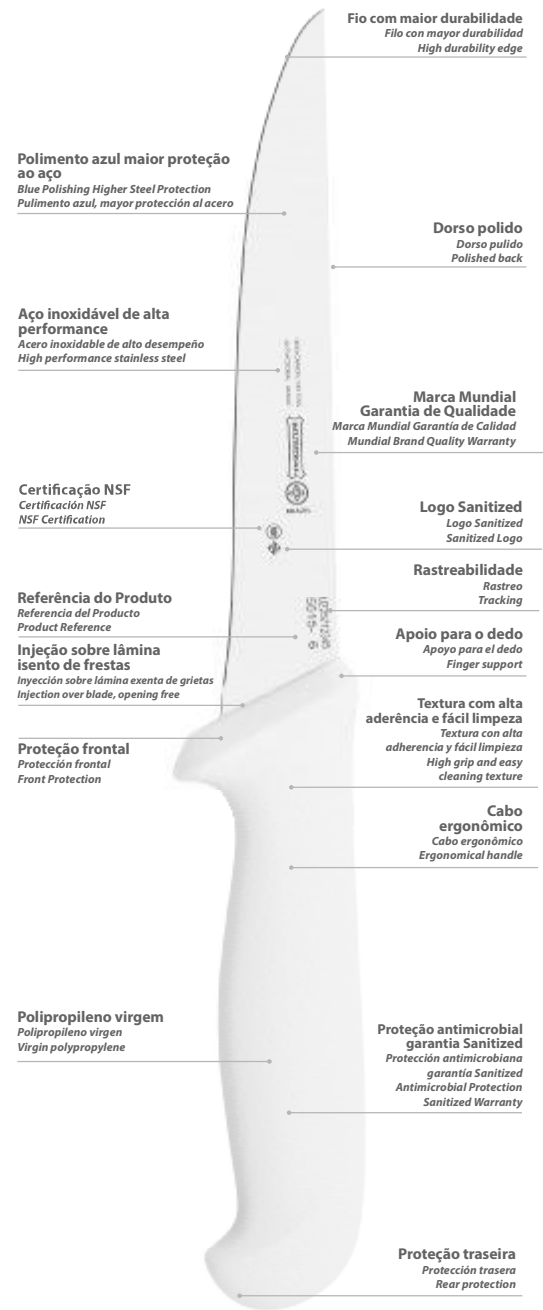
“We present the Mundial traditional line of knives, known for all the professional users. The designs of the handle ally the ergonomics and security concepts allowing a secure and continuous work.”

MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / DEBONING MODELS					
Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
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
5229	3"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	16
5502	8"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	11
5507	5"	Angular estreita	Angular estrecha	Narrow angled	11
5525	7"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	15
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
5230	6"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved broad	20
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.
5532	5"	Cutelo	Machete	Cleaver	10
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
5575	3"	Retirada de Coxa de frango	Retirada de muslo de pollo	Chicken thigh removal	20
5515B	5"	Retirada de Coxa de frango	Retirada de muslo de pollo	Chicken thigh removal	12
5515B	6"	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



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
Refíles aéreos
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim



5510 | 8"



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

Tipo de Uso
Refíle mesa
Tipo de Uso
Cortes en mesa
Use
Table trim



5507 | 5"



Característica da Lâmina
Angular estreita
Característica de la Lâmina
Angular estrecha
Blade Characteristic
Narrow angled

Tipo de Uso
Refíle aéreo
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim



5510 | 10"



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

Tipo de Uso
Refíle 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



Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

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
 Reta 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
 Reta 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 | 5"



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.

5515 | 6"



Característica da Lâmina
 Reta larga
Característica de la Lâmina
 Reta 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



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
Refíles 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
Refíles 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
Refíles 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 Refíles 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/ sangria
Use
Double edge for bleeding



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

5525 7"



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

Tipo de Uso
Refíle e inspeção
Tipo de Uso
Corte e inspección
Use
Trimming and inspection



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 estreita
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



Faca de Evisceração
 Cuchillo Despanzador
 Gutting knife

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



Refil da Faca de Evisceração
 Recambio del Cuchillo Despanzador
 Rechange Gutting knife

5525 | 10"



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



5229 | 3"



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

Tipo de Uso
 Retirada de partes
Tipo de Uso
 Retirada de partes
Use
 Parts removal



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 muslos.
 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

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge



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

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge



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

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge



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

Fio mais espesso
Filo más espeso
Thicker edge



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



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

5532 | 5"



Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lâmina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Cutelo

Tipo de Uso
Machete

Use
Cleaver

Design evita riscos de acidente no manuseio
Diseño evita riesgos y accidentes en el manejo
Design avoids accident risks on handling:



5533 | 5"



Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lâmina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5534 | 5"



Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lâmina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5544 | 4"



Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lâmina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Retirada de papada

Tipo de Uso
Retirada de la papada

Use
Jowl removal



5545 | 5"



Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lâmina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Retirada da asa

Tipo de Uso
Retirada de ala

Use
Wing removal



5546 | 5"



Característica da Lâmina
Especial

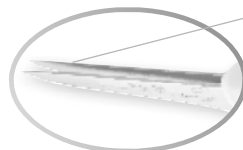
Característica de la Lâmina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Sassami

Tipo de Uso
Sassami

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
Reta ancha s/ punta
Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

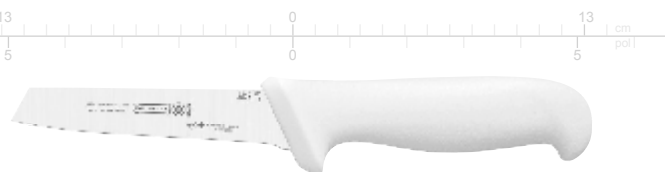
Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning



5547 5"

Característica da Lâmina
Reta larga s/ ponta
Característica de la Lâmina
Reta 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



5575 3"

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



5230 6"

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

Tipo de Uso
Refíle e desossa
Tipo de Uso
Corte y deshuesar
Use
Trimming and deboning



Maior vida útil: Inicialmente usa-se para refíle 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.

LINHA PROFISSIONAL 6300

LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300

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, ergonomía 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.”

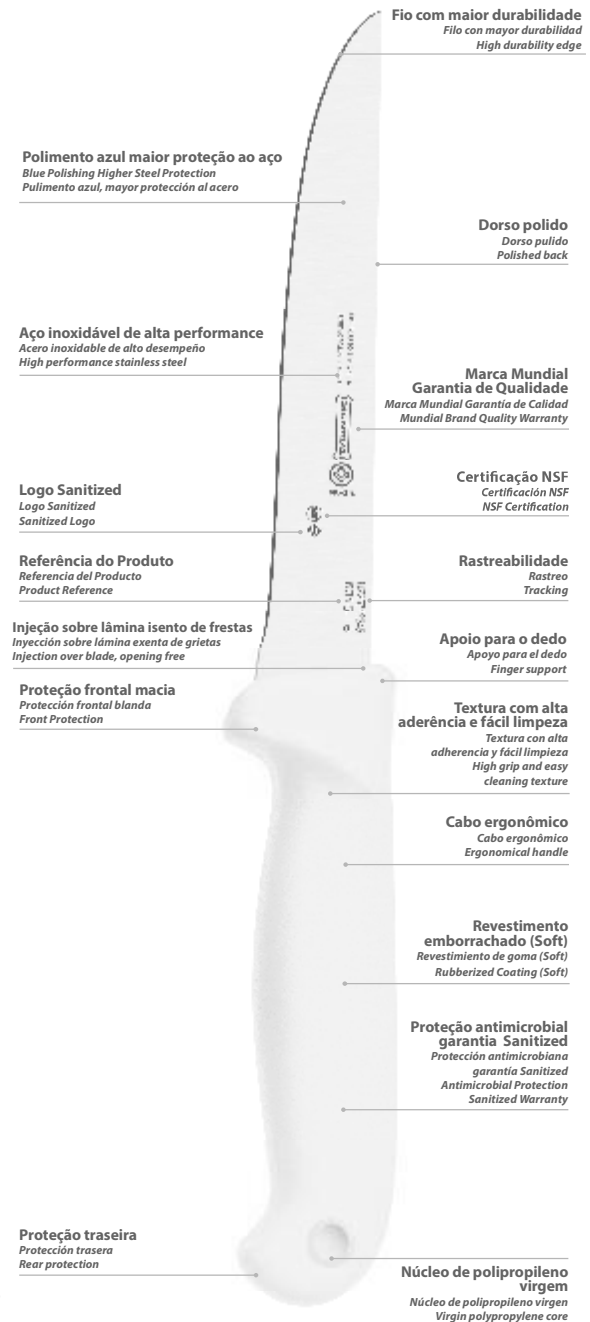
“Mundial presents the new professional knives line 6300. With a design that combine the known comfort, ergonomoy and security of exclusive Soft handles of 6500 line with a format that is perfect for professional with small-sized hands, maintaining the traditional quality and durability of the edge already 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	Curvada estrecha	Curved narrow	22
6318	5"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	24
6313	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	22
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	Curvada estrecha	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
6348	6"	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	21
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



LINHA PROFISSIONAL 6300

LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300



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

6302 | 8"



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



6307 | 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



6308 | 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

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade



6308 | 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

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade



6310 | 8"



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

Tipo de Uso
Refíle mesa
Tipo de Uso
Cortes en mesa
Use
Table trim



6313 | 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

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade



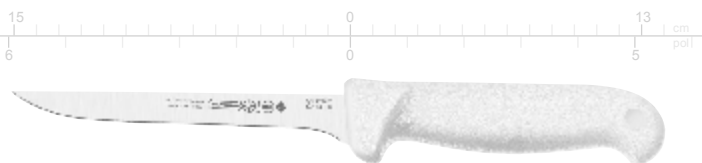
CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

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

6314 6"

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

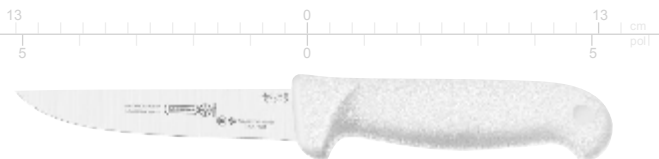
Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning



6315 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



6315 6"

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

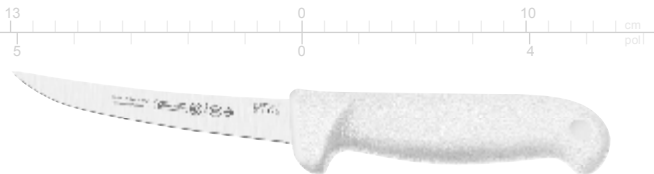
Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning



6316 5"

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

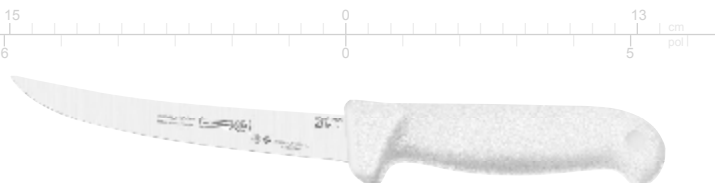
Tipo de Uso
Desossa
Tipo de Uso
Deshuesar
Use
Deboning



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



6317 8"

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



LINHA PROFISSIONAL 6300

LÍNEA PROFESIONAL 6300 / PROFESSIONAL LINE 6300



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

6317 | 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



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



6325 | 8"

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



6348 | 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



6349 | 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



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



LINHA PROFISSIONAL 6500

LÍNEA PROFESIONAL 6500 / PROFESSIONAL LINE 6500

CABO SOFT

MANGO SOFT / SOFT HANDLE

Desenvolvida pela Mundial, a linha de cabos Soft 6500, para facas profissionais, é resultado de um longo projeto de pesquisa realizado em parceria com a UFRGS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul) e com os principais frigoríficos do país. Dentre os maiores índices de aprovação da nova linha de cabos, merecem destaque:

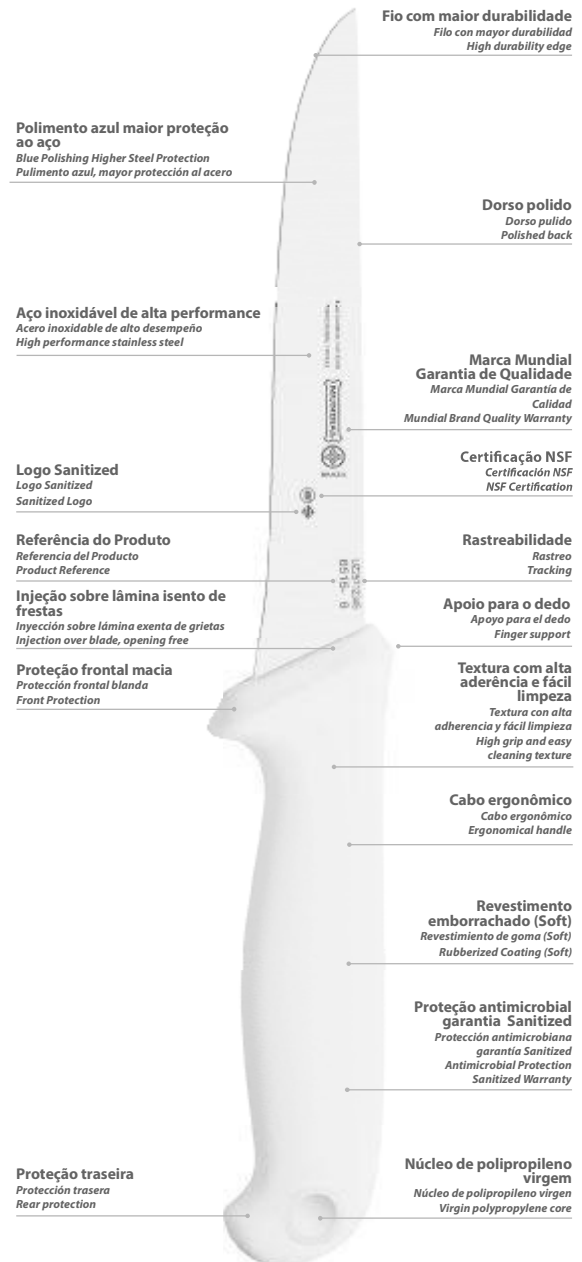
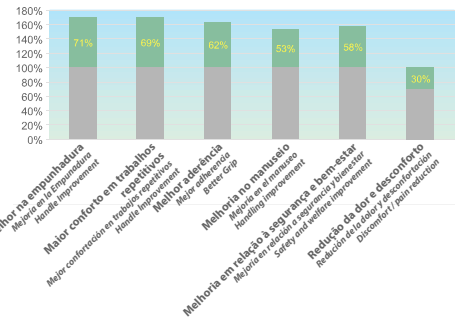
- 71% de melhoria na empunhadura (pega)
- 69% de maior conforto em trabalhos repetitivos
- 62% de maior aderência
- 53% de melhoria no manuseio
- 58% de melhoria em relação à segurança e bem-estar
- 30% de redução na sensação de dor / desconforto**

Desarrollada por Mundial, la línea de mangos Soft 6500, para cuchillos profesionales, es resultado de un largo proyecto de investigación realizado en conjunto con UFRGS (Universidad Federal de Rio Grande do Sul) y con los principales frigoríficos de Brasil. Entre los mayores índices de aprobación de la nueva línea de mangos, merecen destaque:

- 71% de mejora en la empuñadura (agarre)
- 69% de mayor comodidad en trabajos repetitivos
- 62% de mayor adherencia
- 53% de mejora en el manejo
- 58% de mejora en relación a seguridad y bienestar
- 30% de reducción en la sensación de dolor / incomodidad**

Developed by Mundial, the handle line Soft 6500 for Professional knives is the result of long research performed together with UFRGS (Rio Grande do Sul Federal College) and the main slaughterhouses of the country. Among the the largest approval factors of the new handle lines, the following deserve a special mention:

- 71% of handle improvement
- 69% more comfort on repetitive works
- 62% more grip
- 53% of handling improvement
- 58% of safety and welfare improvement
- 30% of discomfort / pain sensation reduction**



MODELOS PARA DESOSSAS / MODELOS PARA DESHUESAR / MODELS FOR DEBONING

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
6533	5"	Triangular larga	Triangular ancha	Triangular broad	28
6516	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
6516	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
6507	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	26
6508	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	26
6517	6"	Curvada larga	Curvada ancha	Curved Broad	27
6514	6"	Reta estreita	Recta estrecha	Straight narrow	26
6515	5"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	26
6515	6"	Reta larga	Recta ancha	Straight broad	26

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

Modelo	Tamanho	Característica da Lâmina	Característica de la Lâmina	Blade Characteristic	Pag.
6525	10"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
6519	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	27
6548	6"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	28
6549	5"	Curvada estreita	Curvada estrecha	Curved narrow	28

LINHA PROFISSIONAL 6500

LÍNEA PROFESIONAL 6500 / PROFESSIONAL LINE 6500



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

6507 | 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



6508 | 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



Lâmina flexível
 Lamin flexible
 Flexible blade

6514 | 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



6515 | 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



6515 | 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



CABO SOFT

MANGO SOFT / SOFT HANDLE

6516 | 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



6516 | 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



6517 | 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



6519 | 6"



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

Tipo de Uso
Refle aéreo
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim



6525 | 10"



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

Tipo de Uso
Refle aéreo
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim



LINHA PROFISSIONAL 6500

LÍNEA PROFESIONAL 6500 / PROFESSIONAL LINE 6500



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

6533 | 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



6548 | 6"



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

Tipo de Uso
Refilé aéreo
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim



6549 | 5"



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

Tipo de Uso
Refilé aéreo
Tipo de Uso
Cortes aéreos
Use
Aerial trim



LINHA DE TESOURAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE TIJERAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SCISSORS LINE

LÂMINAS DESMONTÁVEIS PARA FRIGORÍFICO

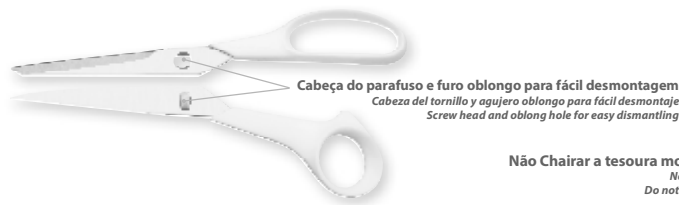
LÁMINAS DESARMABLES PARA FRIGORÍFICO / DISMOUNTABLE BLADES FOR SLAUGHTERHOUSE

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.

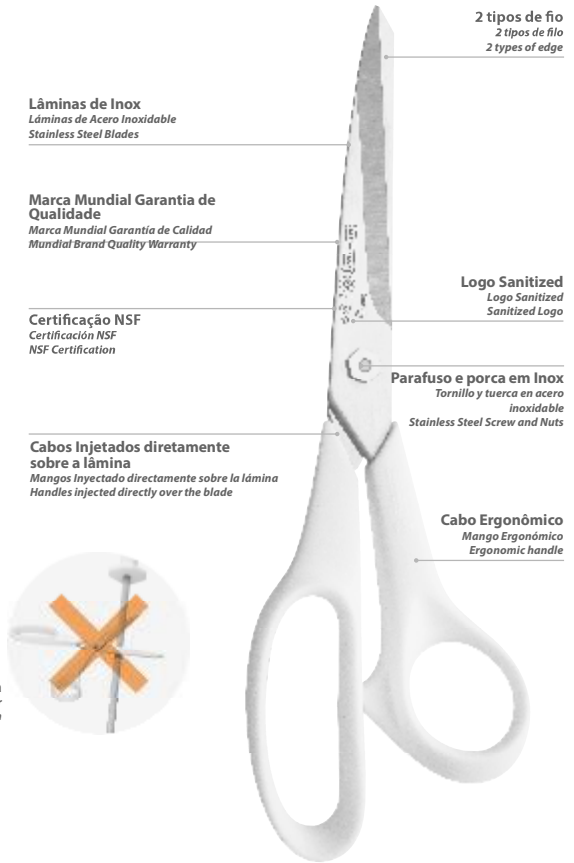
Cada tijera tiene un ajuste individual de curvatura y torsión, por eso nunca cambie as lâminas (mezcle) al desarmarlas. Mantenga los pares, es decir, afile, limpie y monte la tijera para después hacer lo mismo en otra. Chairar solamente la lâmina redonda en la superficie del filo (sin sierra), con la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

Each scissors has an individual curvy and twist adjustments, therefore never substitute the blades (shuffle) when you dismant 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.



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
Fio 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

PARA REPARO E MANUTENÇÃO DO FIO DAS FACAS

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

CHAIRAS EM AÇO CARBONO

CHAIRAS EN ACERO AL CARBONO / CARBON STEEL SHARPENERS

Desenvolvida em aço de alta dureza com revestimento de cromo duro, garante vida longa e maior resistência a oxidação. Em duas versões de hastes, o modelo estriado recupera o fio, enquanto o liso alinha o mesmo mantendo a faca afiada durante toda operação.

Desarrollada en acero de alta dureza con revestimiento de cromo duro, garantiza vida larga y mayor resistencia a oxidación. En dos versiones de astas, el modelo estriado recupera el filo, mientras el liso lo alinea, manteniendo el cuchillo afilado durante toda la operación.

The sharpener was designed in high-hardness steel with hard chrome coating, which ensures long-life and more oxidation resistance.

In two shank types, the striated model restores the edges while the smooth one aligns it, keeping the knife sharp throughout the operation.

Chairas Lisas - pg 31

Chairas Lisas

Smooth Sharpeners

Chairas Estriadas - pg 32

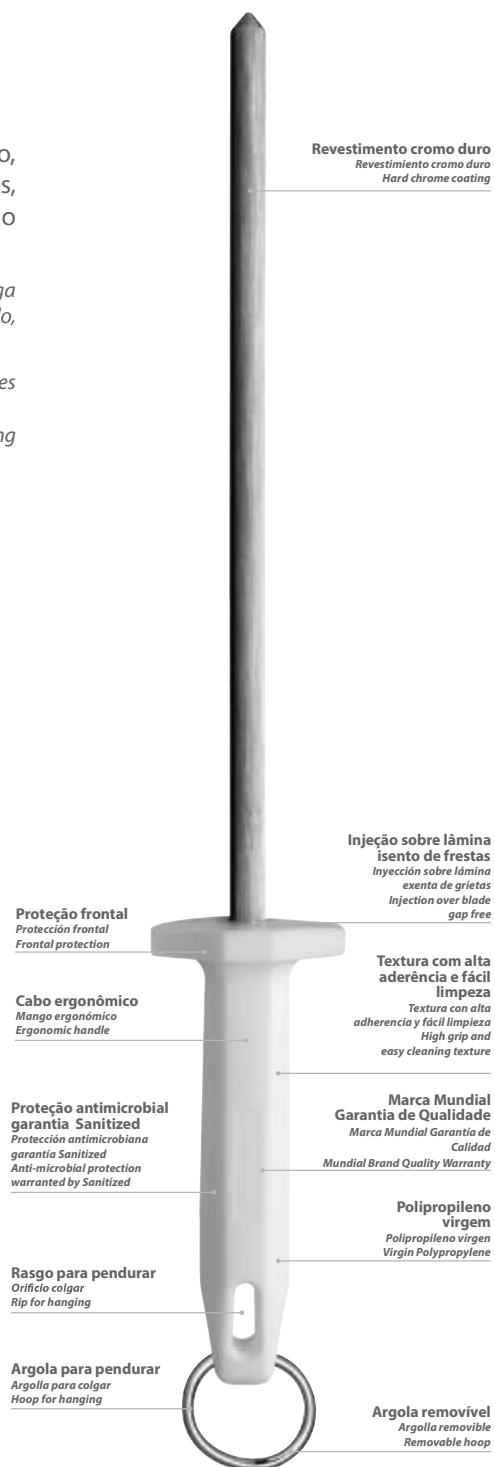
Chairas Estriadas

Striated Sharpeners

Modelo	Característica da haste				Uso	Material do Cabo
	Aço	Diâmetro	Comprimento	Acabamento		
1128-10L	Carbono Cromado	10mm	10"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5540-10L	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5540-12L	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
5540-14L	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Liso	Assentar fio	Polipropileno
1128-10	Carbono Cromado	10mm	10"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno
5540-10	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno
5540-12	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno
5540-14	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Estriado	Recuperar fio	Polipropileno

Modelo	Característica del asta				Uso	Material del mango
	Acero	Diámetro	Longitud	Acabado		
1128-10L	Carbono Cromado	10mm	10"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
5540-10L	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
5540-12L	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
5540-14L	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Liso	Asentamiento del filo	Polipropileno
1128-10	Carbono Cromado	10mm	10"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno
5540-10	Carbono Cromado	12,7mm	10"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno
5540-12	Carbono Cromado	12,7mm	12"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno
5540-14	Carbono Cromado	12,7mm	14"	Estriado	Restauración del filo	Polipropileno

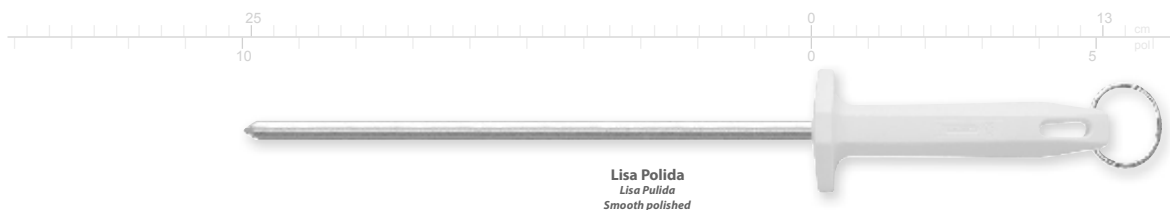
Model	Shanke characteristics				Use	Handled material
	Steel	Diameter	Length	Finishing		
1128-10L	Carbon Chrome	10mm	10"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
5540-10L	Carbon Chrome	12,7mm	10"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
5540-12L	Carbon Chrome	12,7mm	12"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
5540-14L	Carbon Chrome	12,7mm	14"	Smooth Polish	Knife edge alignment	Polypropylene
1128-10	Carbon Chrome	10mm	10"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene
5540-10	Carbon Chrome	12,7mm	10"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene
5540-12	Carbon Chrome	12,7mm	12"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene
5540-14	Carbon Chrome	12,7mm	14"	Striated	Knife edge recovering	Polypropylene



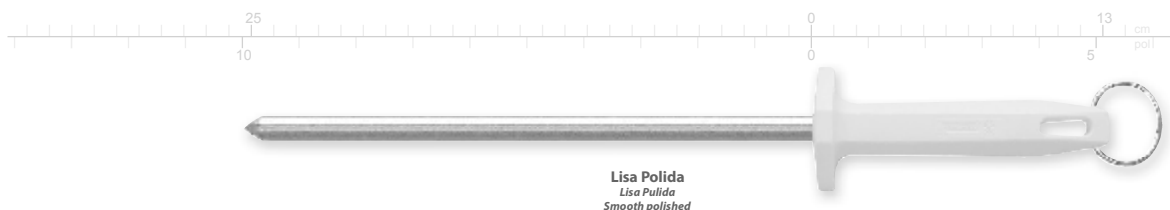
LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER LINE

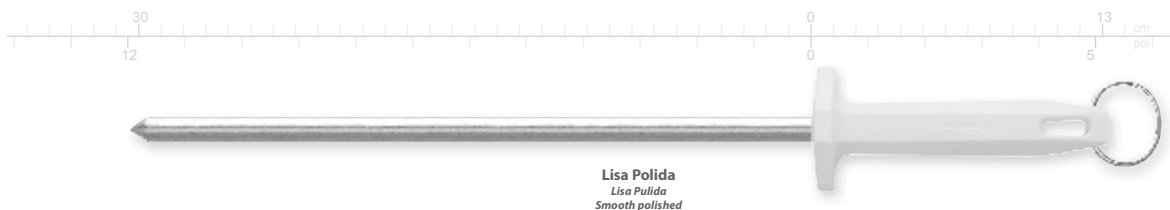
1128L | 10"



5540L | 10"



5540L | 12"



5540L | 14"



CHAIRAS EM AÇO CARBONO

CHAIRAS EN ACERO AL CARBONO / CARBON STEEL SHARPENER



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

1128 | 10"



Estriada
Estriada
Striated

5540 | 10"



Estriada
Estriada
Striated

5540 | 12"



Estriada
Estriada
Striated

5540 | 14"



Estriada
Estriada
Striated

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
4141-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso ou Estriado	Assentamento ou recuperação do fio	Alumínio
4141-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso ou Estriado	Assentamento ou recuperação do fio	Alumínio
4142-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Alumínio
4142-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso e Estriado	Assentamento e recuperação do fio	Alumínio
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
4141-10	Inoxidable	12,7mm	10"	Liso o Estriado	Asentamiento o restauración del filo	Aluminio
4141-12	Inoxidable	12,7mm	12"	Liso o Estriado	Asentamiento o restauración del filo	Aluminio
4142-10	Inoxidable	12,7mm	10"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Aluminio
4142-12	Inoxidable	12,7mm	12"	Liso y Estriado	Asentamiento y restauración del filo	Aluminio
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
4141-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Aluminum
4141-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Aluminum
4142-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Aluminum
4142-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish and Striated	Knife edge alignment and recovering	Aluminum
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

Guarda de aço inox
Guardia en acero inoxidable
Guard in stainless steel

Cabo em alumínio
Mango en aluminio
Handled in aluminum

CHAIRAS PROFISSIONAIS

CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER

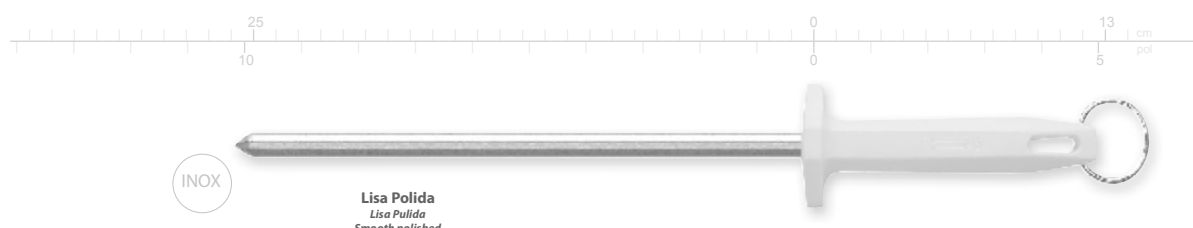
5541 | 10"



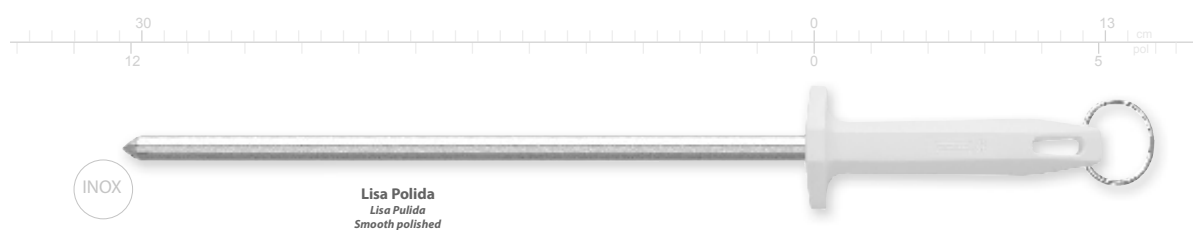
5541 | 12"



5541L | 10"



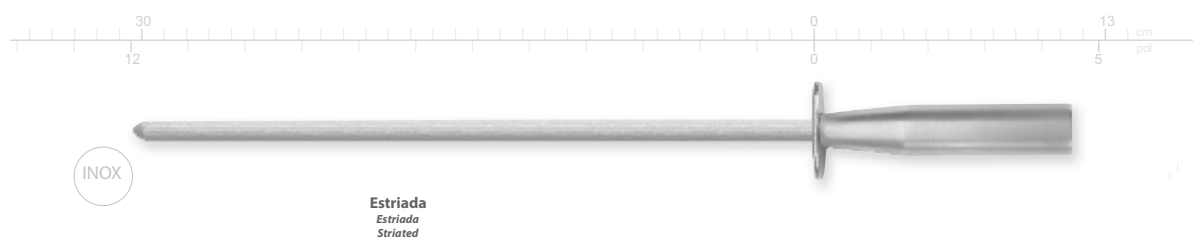
5541L | 12"



4141 | 10"



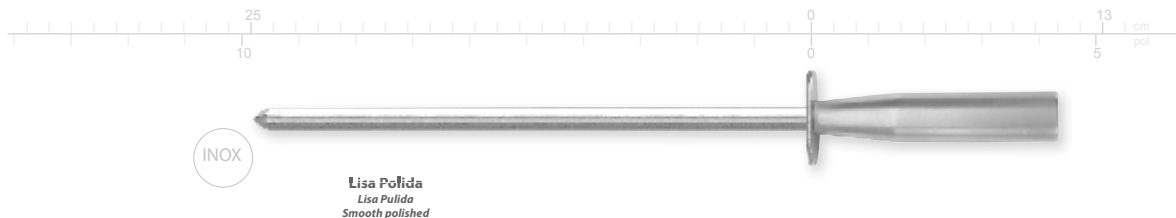
4141 | 12"



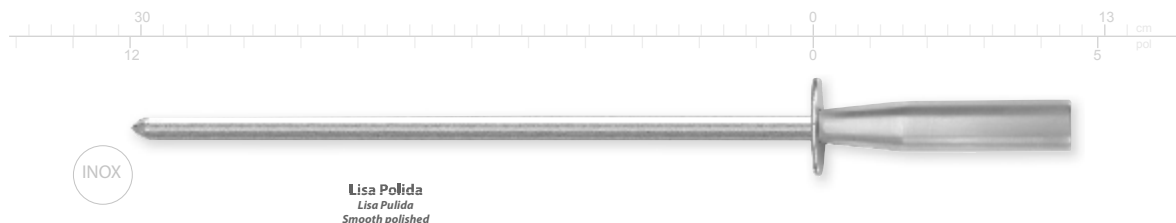
LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES / PROFESSIONAL SHARPENER LINE

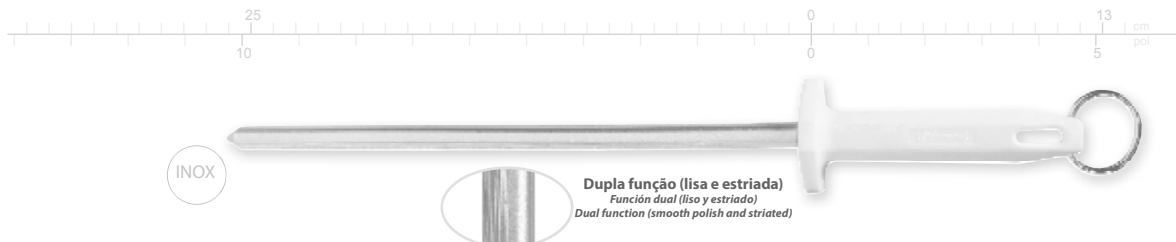
4141 | 10"



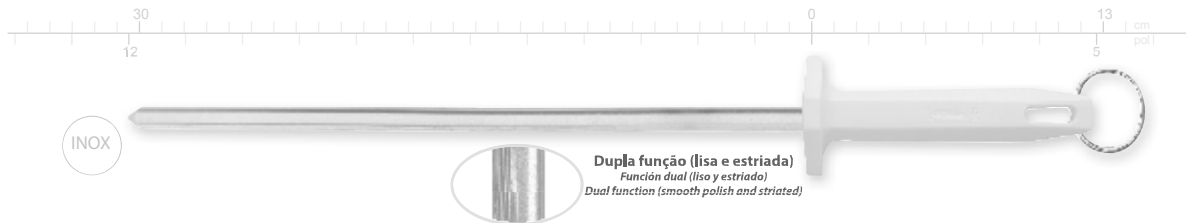
4141 | 12"



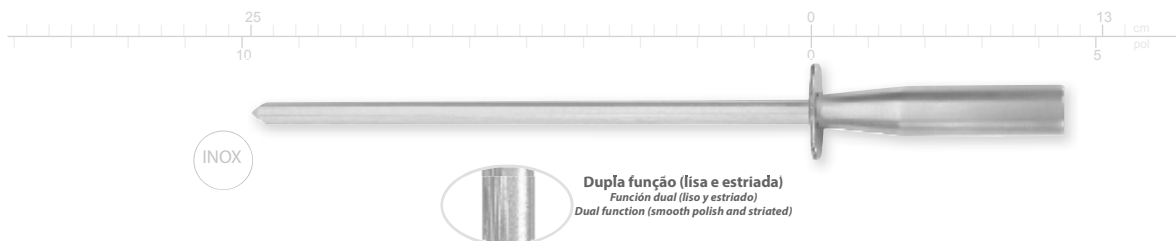
5542 | 10"



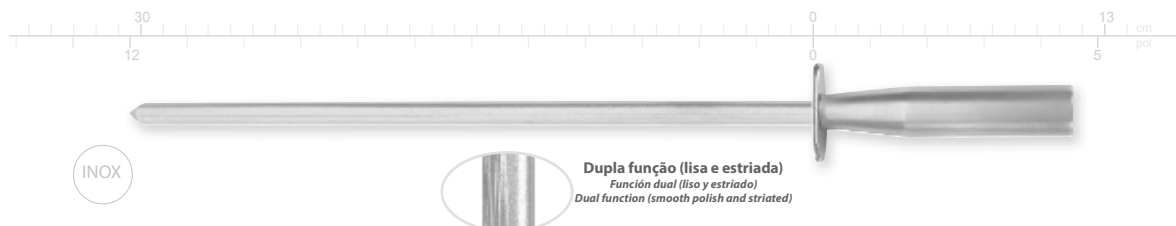
5542 | 12"



4142 | 10"



4142 | 12"



CHAIRAS Y

CHAIRAS Y / SHARPENER Y

4143 | chaira Y



5343 | chaira Y



5363 | suporte



Colocação na chaira: Deve-se colocar o protetor 5165 dentro de um recipiente com água a uma temperatura de 85°C, por 5 minutos. Este aquecimento dilatará o furo central, facilitando sua colocação na haste da chaira. Após colocado, o furo central voltará ao diâmetro original firmando-se na haste da chaira.

Colocación en la chaira: Debe colocarse el protector 5165 dentro de un recipiente con agua a una temperatura de 85°C, por 5 minutos. Este calentamiento dilatará el agujero central, facilitando su colocación en el asta de la chaira. Después de colocado, el agujero central regresará a su diámetro original firmando-se en el asta de la chaira.

Sharpener placing: There shall be placed the protector 5165 inside a recipient full of water at a temperature of 85°C for 5 minutes. This heating will dilate the central hole, making the placing in the sharpener shank easier. After placed, the central hole will come back to its original diameter establishing in the sharpener shank.

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 sizes

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 / MUNDIAL CUTTING QUALITY / CALIDAD DE CORTE MUNDIAL

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 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.

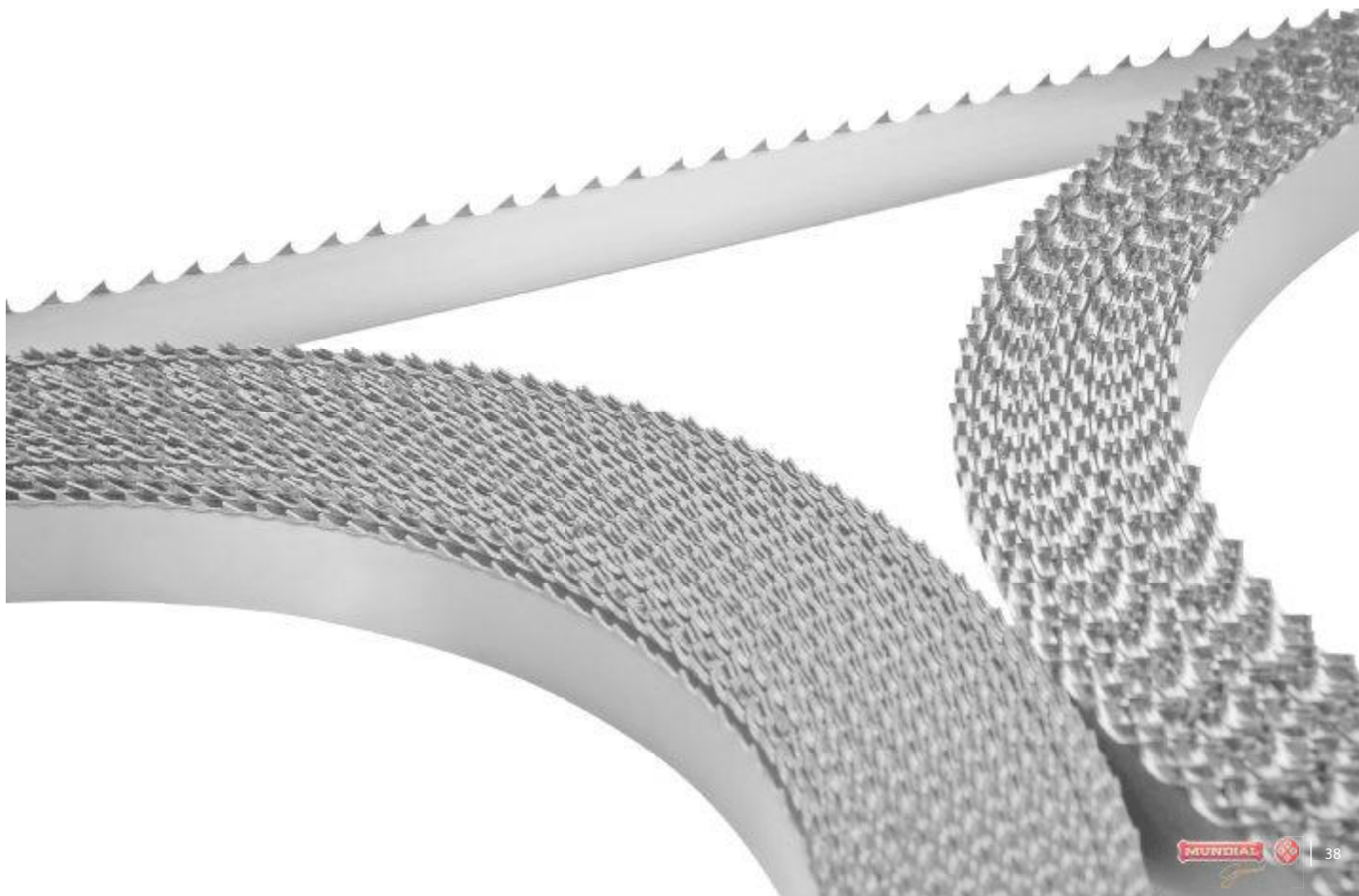
UNIQUE PROFILE-GRINDING TECHNOLOGY ALLOWING LONGER LIFE PROFILE AND MAXIMIZING GAINS

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.

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.



LÂMINA SERRA FITA

HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- 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.
- *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.*
- *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.*

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 Soldada

VÁRIAS OPÇÕES

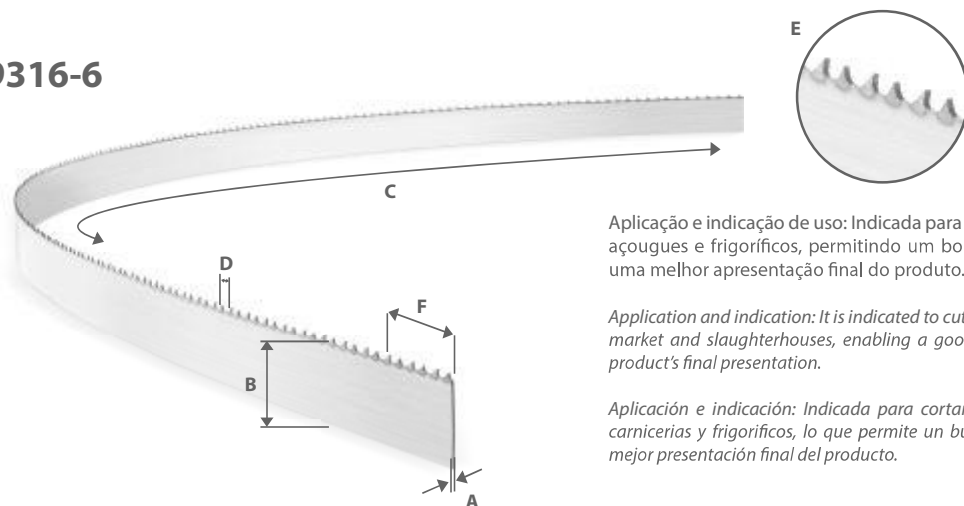
MANY OPTIONS/DIVERSAS OPCIONES



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.

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.

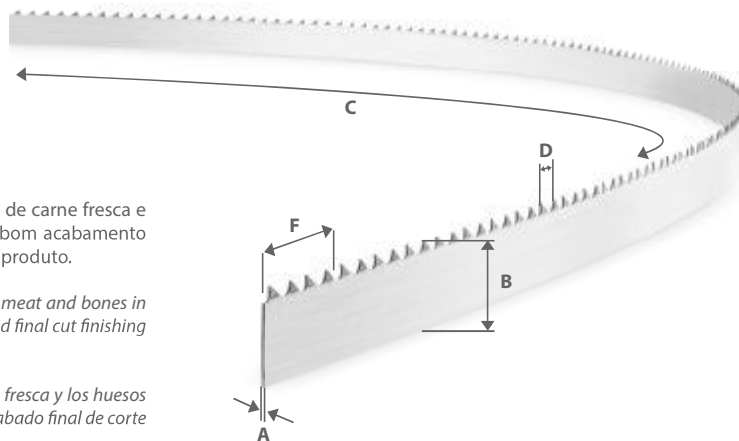
Aplicación e indicación: Indicada para cortar la carne fresca y los huesos en carnicerías y frigoríficos, lo que permite un buen acabado final de corte y una mejor presentación final del producto.

- 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

- *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*

- *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*

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.

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.

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.

- 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

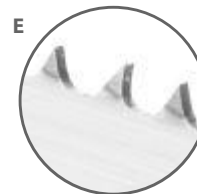
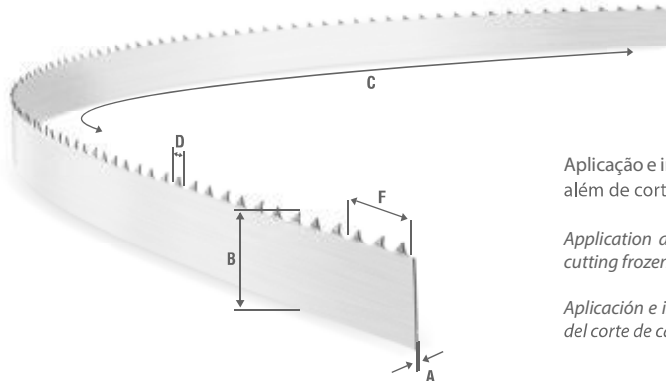
- *Type of steel: SAE 1095
High carbon steel*
- *Thickness (A): 0,56 mm*
- *Width (B): 16 mm*
- *Length (C): custom made*
- *Tooth spacing (D): Constant*
- *Set (E): Regular type*
- *Number of teeth per inch (F): 4 TPI*

- *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*

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.

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.

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.

- 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

- 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

- 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

BOBINAS OU PEÇAS SOLDADAS

- 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.

- 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.

- 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.



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 reforzado
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 reforzado
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 reforzado
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 reforzado
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 reforzado
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

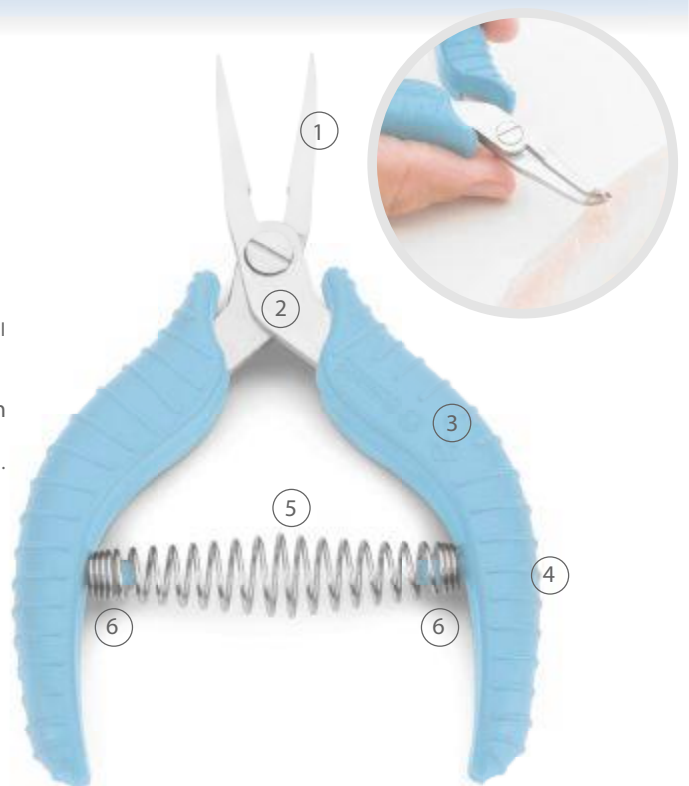
ALICATE PARA REMOVER ESPINHA DE PEIXE

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

KNIVES SHARPENING MACHINE - MUNDIAL 9210 (MODELO MAF -001)



DIMENSÕES
1436 X 850 X 820 mm

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 tecnologia 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.

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 no 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.

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, whith up to 6", with excellent finishing and high cutting power.



MÁQUINA DE CHANFRAR FACAS - MUNDIAL 9220

KNIVES GRINDER MACHINES - MUNDIAL 9220 (MODELO MCF - 001)



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 simultânea, con grano más fino que encontradas en el mercado (GR-80). Operación simples y económica, tiene todas sus piezas de marcas nacionais, 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 lâmina 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 dressering 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.

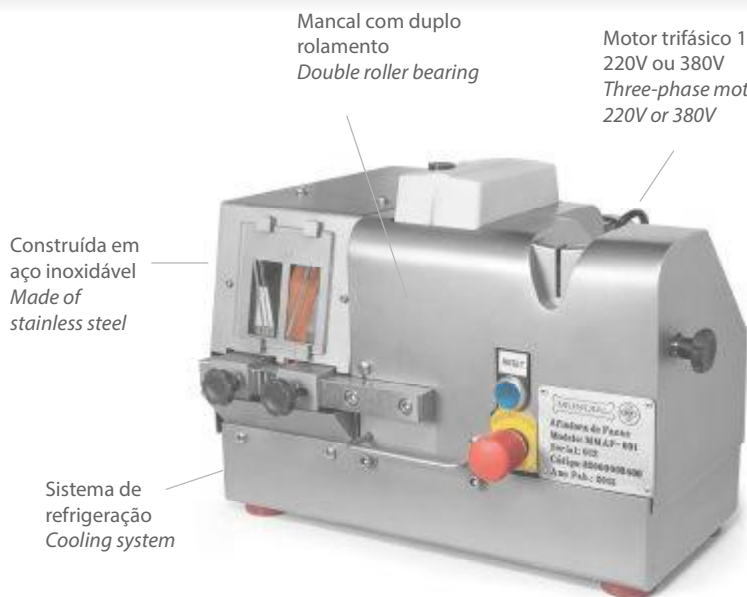
Thinning done with GR-80 cup grinding wheel, giving a good finish for further sharpening. Fast operation, easy and safe, because the machine has protection in the operating area to avoid damaging the handle and the operator only having favorable space for the blade to be inserted between the wheels (adequacy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

KNIVES SHARPENING COMPACT MACHINE - MUNDIAL 9230 (MODELO MMAF -001)



Mancal com duplo rolamento
Double roller bearing

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

Construída em
aço inoxidável
Made of
stainless steel

Sistema de
refrigeração
Cooling system

A Mundial apresenta seu sistema de afiação compacto para facas e tesouras especialmente projetada para atender frigoríficos de pequeno e médio porte, proporcionando uma excelente afiação, realizada com precisão, facilidade e segurança total ao 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
Sharpening guidance in hardened stainless steel

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

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



Afia tesouras frigoríficas e facas com até 10" de lâmina
Sharp scissors and knives with blades up to 10"

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

Sistema de polimento do fio
Edge polishing system

Segura e de fácil manuseio
Safe and easy to handle

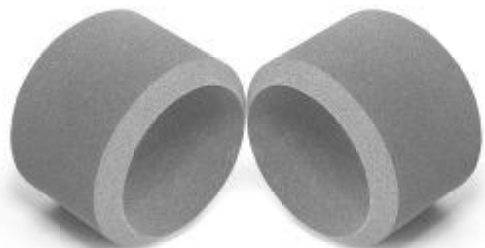
Atende a NR 12
In accordance to NR12

Baixo custo de operação e manutenção
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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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.

Afição 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.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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 antimicrobiana Sanitized® nos cabos

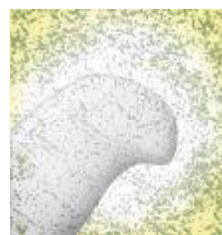


Injetado juntamente com o polipropileno na fabricação dos cabos, o Sanitized inibe o crescimento de fungos e bactérias, pois interrompe o ciclo nutritivo, evitando a proliferação e formação de colônias. Sua eficácia permanece por toda a vida útil da faca.

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 541 2595.



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
5200	Polipropileno	Slim	5
5300	Polipropileno	Menor Porte	27
5500	Polipropileno	Tradicional	55
6300	Soft Emborrachado	Menor Porte	18
6500	Soft Emborrachado	Tradicional	13

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

INFORMACIONES TÉCNICAS

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.



INFORMACIONES TÉCNICAS

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

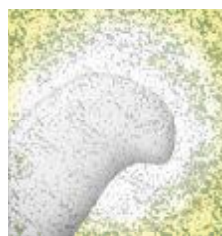


Inyectado juntamente con el polipropileno en la fabricación de los mangos, Sanitized inhibe el crecimiento de hongos y bacterias, pues interrumpe el ciclo nutritivo, evitando la proliferación y formación de colonias. Su eficacia permanece por toda la vida útil del cuchillo.

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 un 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
5200	Polipropileno	Slim	5
5300	Polipropileno	Menor Porte	27
5500	Polipropileno	Tradicional	55
6300	Con revestimiento de Soft de Goma	Menor Porte	18
6500	Con revestimiento de Soft de Goma	Tradicional	13

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

TECHNICAL INFORMATION

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.



TECHNICAL INFORMATION

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.



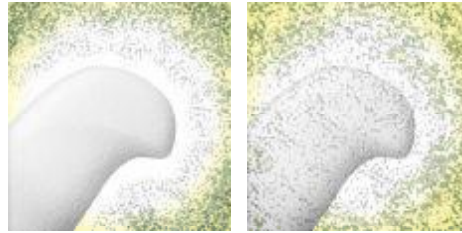
Sanitized® antimicrobial protection on the handles



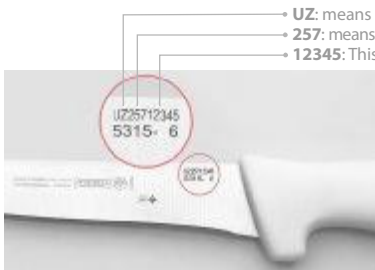
Injected together with the polypropylene during the handle manufacturing, Sanitized inhibits the growing of fungi and bacteria as it interrupts the nutrition cycle, avoiding proliferation and colony formation. It's efficiency remains during the whole shelf life of the knife.

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 Foundation)

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
5200	Polypropylene	Slim	5
5300	Polypropylene	Small-sized	27
5500	Polypropylene	Traditional	55
6300	Soft Rubberized	Small-sized	18
6500	Soft Rubberized	Traditional	13

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 visits, 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

ORIENTAÇÕES E CUIDADOS

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;

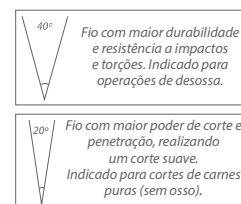


2º – Procure utilizar os modelos indicados para a operação a ser realizada, buscando sempre uma melhora na relação custo x benefício e menor esforço na realização dos cortes;

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

4º – Em refíles de carnes puras, onde não existe o contato com o osso, utilize facas afiadas com ângulo de 20º, 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.

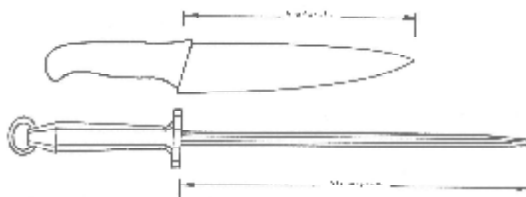
A remoção da zona temperada inibe o funcionamento da chaira.

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.

ORIENTACIONES Y CUIDADOS

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;

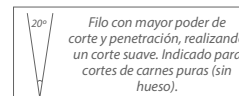
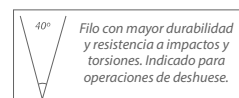


2° – Trate de utilizar los modelos indicados para la operación que realizará, buscando siempre una mejora en la relación costo vs beneficio y menor esfuerzo en la realización de los cortes;

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 oficio. 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:

- 1° – Evitar el uso de productos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;
- 2° – 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).
- 3° – Después de la esterilización, secar la chaira manteniéndola seca durante todo el uso para obtener una mayor vida útil del producto.

DURANTE EL MANEJO:

- 1° – “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.

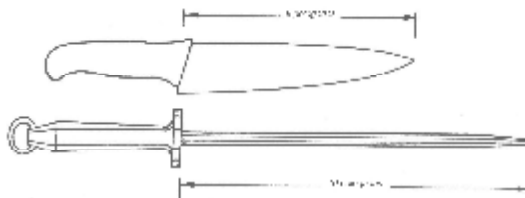
La retirada de la capa superficial de dureza (cementación) inhibe el funcionamiento de la chaira.

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

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



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



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

DURANTE EL CHAIREADO:

- 1° – Observe el tamaño de la chaira (2” mayor que el cuchillo) y elija adecuadamente el modelo que utilizará;
- 2° – 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;
- 3° – Evite golpear el filo del cuchillo en el asta de la chaira, pues ese golpe puede dañar el filo en vez de recuperarlo;
- 4° – 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;
- 5° – 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:

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

ORIENTATIONS AND CAUTIONS

Cautions needed to guarantee longer shelf-life to Mundial products

KNIVES

DURING USE AND HANDLING:

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

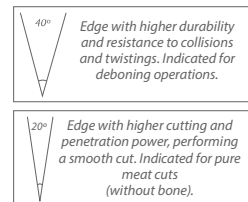


2nd – Try to use the indicated models for the operation to be performed, always aiming to improve the benefit x cost rate and less effort in the cuts;

3rd – 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;

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

5th – 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:



1st – 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;

2nd – Never move with more than one knife on a single hand;



3rd – 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:

1st – Perform the cleaning with running water or detergent;

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

3rd – 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).

4rd - 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:

1st – 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;

2nd – 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;

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

4th – 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.

ORIENTATIONS AND CAUTIONS

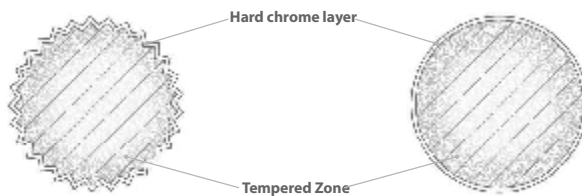
SHARPENER

DURING THE SHARPENER SANITATION:

- 1st – Avoid the use of oxidant chemical products, mostly chlorine base ones.
- 2nd – 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).
- 3rd – 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:

- 1st – “ Carbon sharpeners”, never sandpaper the sharpener's surface removing the chrome protection layer and the hardness obtained in the cemented layer.

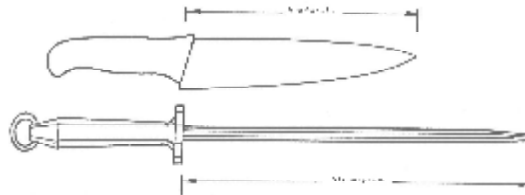


*Removal of the chrome superficial layer accelerates de sharpener's oxidation process.
Removal of the hardness superficial layer inhibits the sharpener's functioning.
Sharpeners with stainless steel shank have hardness from the surface until the core, allowing sandpaper without any damage to the product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

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



- 3rd – Use sharpeners two inches longer than the knife used.



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


DURING SHARPENING:





- 1st – Observe the size of the sharpener (2” longer than the knife) and choose the model to be used properly;
- 2nd – 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.
- 3rd – Avoid hitting the knife's edge on the sharpener's shank, as this hit may damage the edge instead of restoring it.
- 4th – 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.
- 5th – 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:






- 1st – Always clean and dry the sharpener before storing.
 - 2nd – Store in humidity-free places.
 - 3rd – 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
5260	6"	Reta Estreita	-	-	Retirada da asa e riscar peito.	Realizar riscos.	-
5261	6"	Reta Estreita	-	-	Retirada da asa e riscar peito.	Realizar riscos.	-
5263	6"	Reta Estreita	-	Desossa de pernil e paleta	Retirada de peças na nórea e realizar riscos.	Retirada de peças na nórea e realizar riscos.	-
5264	5"	Reta Estreita	-	-	Retirada de peças na nórea, realizar riscos e evisceração.	Retirada de peças na nórea, realizar riscos e evisceração.	-
5265	6"	Reta Estreita	-	-	Desossa de perna	-	-

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	5"	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.
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 (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.
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 (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.	-
5317	6"	Curvada Estreita	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.	-
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 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.	-	-
5319	7"	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.	-	-
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.	-	-






Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
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 bifés.	-	-	-	-
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.	-
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	-	-	Refile 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	-	-	Refile de coxa e peito. Separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refile de sassami.	Corte de filés de peixes pequenos.
5331	8"	Triangular Estreita	Refíles em mesa.	Refíles em mesa.	-	Refile de peito.	Corte de filés e acabamento de peixes médios e grandes.
5333	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refile da coxa. Separação da asa e refile do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refile do sassami.	-
5347	4"	Reta Larga s/ponta	-	-	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-	-
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
5229	3"	Triangular Estreita	-	Sangria de suínos pequenos e corte e tendão.	Operação de risco transversal e vertical.	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-
5230	6"	Reta Larga	-	-	Refile da coxa e peito, além de separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refíles de coxa, sobrecoxa, sassami e coxa da asa.	-
5502	8"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refíles.	Limpeza de peças e refíles.	Sangria.	Sangria.	Retirada de filés de peixes médios e grandes.
5507	5"	Retirada de partes - Sassami	-	-	Realização de riscos verticais na nória 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 nória.	-	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 nória.	-	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 nória, como retirada de asa, coxa, riscos transversais, verticais e entre coxas, sassami, retirar peito sem osso.	-	-
5515 B	5"	Retirada de partes - Coxa de frango	-	-	Retirada da coxa e sobrecoxa do frango, com limpeza da ostra (osso côncavo, alojado cerca de 1,5 gramas de carne que, quando não retirada, permanece na carcaça, gerando uma perda de rendimento).	-	-
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 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.






Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5515 B	6"	Retirada de partes - Coxa de frango	-	-	Retirada da coxa e sobrecoxa do frango, com limpeza da ostra (osso côncavo, alojado cerca de 1,5 gramas de carne que, quando não retirada, permanece na carcaça, gerando uma perda de rendimento).	-	-
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.
5518	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.	-	-
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	7"	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	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	-






Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
5530	6"	Reta Larga	-	-	Refile da coxa e peito, além de separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refis de coxa, sobrecoxa, sassami e coxa da asa.	-
5530	7"	Reta Larga	-	Refis em mesa.	Refis de coxa e peito, além de separação da asa, da coxa e sobrecoxa.	Refis de coxa, sobrecoxa, sassami, coxa da asa e peito.	-
5530	8"	Reta Larga	Refis em mesa.	Refis em mesa.	-	Refile de peito.	-
5530	9"	Reta Larga	Refis em mesa.	Refis em mesa.	-	-	-
5530	10"	Reta Larga	Refis em mesa.	Refis em mesa.	-	-	-
5530	11"	Reta Larga	Refis em mesa e charque.	-	-	-	-
5530	12"	Reta Larga	Refis em mesa e charque.	-	-	-	-
5531	6"	Triangular Estreita	-	-	Refile de coxa e peito. Separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refile de sassami.	Corte de filés de peixes pequenos.
5531	7"	Triangular Estreita	-	-	Refile de coxa e peito. Separação de asa, coxa e sobrecoxa.	Refile de sassami e peito.	Corte de filés de peixes pequenos.
5531	8"	Triangular Estreita	Refis em mesa.	Refis em mesa.	-	Refile de peito.	Corte de filés e acabamento de peixes médios e grandes.
5531	9"	Triangular Estreita	Refis em mesa.	Refis em mesa.	-	-	Corte de filés e acabamento de peixes médios e grandes.
5532	5"	Cutelo	Desossa anatómica (separação das carnes via membrana).	Desossa anatómica (separação das carnes via membrana).	Separação de coxa e sobrecoxa.	-	-
5533	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refile da coxa. Separação da asa e refile do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refile do sassami.	-
5534	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refile da coxa. Separação da asa e refile do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refile 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.	-
5546	5"	Retirada de partes - Sassami	-	-	Retirada do sassami em um único movimento.	-	-
5547	4"	Reta Larga s/ponta	-	-	Desossa de coxa e sobrecoxa.	-	-
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.
5575	3"	Retirada de partes - Coxa de frango	-	-	Retirada da coxa e sobrecoxa, com limpeza da ostra (osso côncavo, alojado cerca de 1,5 gramas de carne que, quando não retirada, permanece a carcaça, gerando uma perda de rendimento).	-	Retirada da bochecha do peixe sapo.

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
6302	8"	Curvada Estreita	Limpeza de peças e refis.	Limpeza de peças e refis.	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,refis e depilação.	Limpeza de peças,refis e depilação.	-	Refis 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.

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
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 nórea.	-	Filetar peixes pequenos.
6315	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.	-	-
6315	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.
6316	5"	Curvada Estreita	Desossa da cabeça e peçoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	Desossa da cabeça e peçoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	-	-	-
6316	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.	-
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 nórea, 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.
6348	6"	Curvada Estreita	Abertura da Barbela e courear.	-	-	-	-
6349	5"	Curvada Estreita	Abertura da Barbela e courear.	-	-	-	-
6376	4"						

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
6507	6"	Curvada Estreita	Desossa / Retirada de partes	-	-	Realização de riscos verticais na nórea e retirada do sassami.	-
6508	6"	Curvada Estreita Flexível	Desossa / Retirada de partes	-	-	Realização de riscos verticais na nórea e retirada do sassami.	-
6514	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.
6515	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.	-	-
6515	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.
6516	5"	Curvada Estreita	Desossa da cabeça e peçoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	Desossa da cabeça e peçoço na área de abate. Desossas gerais nas salas de cortes.	-	-	-
6516	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.	-
6517	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.	-
6519	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.	-	-

Modelo	Tamanho	Características da lâmina	 Bovino	 Suíno	 Frango	 Peru	 Peixe
6525	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.
6533	5"	Triangular Larga	-	-	Desossa e refíle da coxa. Separação da asa e refíle do peito.	Desossa da coxa e sobrecoxa e refíle do sassami.	-
6548	6"	Curvada Estreita	Abertura da Barbela e courear.	-	-	-	-
6549	5"	Curvada Estreita	Abertura da Barbela e courear.	-	-	-	-

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 (bucha).	Limpeza do mondongo (bucha).	Corte de pele e refíle de peito.	Corte de peles.	-