

## ACERO SAE-1095 para la industria alimentaria

	Ancho x Grueso	Dientes por Pulgada	Tipo de Diente	Recomendado para el corte:
FABRICACIÓN PROPIA	16 x 0.5	4Z Afilado 4+4	½ Luna	Carne sin huesos o huesos pequeños (Cordero)
	12 x 0.5 16 x 0.5 20 x 0.56	2Z Doble Filo	½ Luna Cóncavo	Pan, bollería y vegetales
	16 x 0.5 20 x 0.56	–	1 Filo	Productos blandos y frescos
	16 x 0.5 20 x 0.56	–	2 Filos	Productos blandos y frescos
	12 x 0.5 16 x 0.5	8Z	2 Filos	Productos blandos y frescos
MANUFACTURADO Y DISTRIBUIDO	16 x 0.5 20 x 0.5	3Z	Garra	Pescado congelado
	16 x 0.5 20 x 0.5	4Z	Garra	Carne con huesos

Las recomendaciones de corte son orientativas, pudiendo ser utilizadas en otros productos.