



Los Cedazos TORREY son fabricados con acero de alta calidad con un tratamiento térmico controlado, lo cual los hace resistentes al desgaste y a los esfuerzos. Nuestros cedazos, cumplen con los estándares de calidad marcados por MISA (Meat Industry Suppliers Association).

DURADERO

Diseñados para moler todo tipo de comida, carne, quesos, mermeladas, etc.

EFICACIA

Alta resistencia a la oxidación y máxima higiene, incluso cuando su uso no es diario o constante.

VARIEDAD

HUB opcional, para extender al máximo la vida útil a su molino. Cumplen con los estándares de calidad marcados por la MISA.

MOLINO	12	22	32	52	56
1/8"	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
1/16"	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
1/4"	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
3/8"	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
1/2"	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
5/8"	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
3/4"	N/A	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
1"	N/A	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
2K	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H
3K	CI	CI-H	CD-H	CD-H	CD-H

CI : Disponible en modelo CI
CD : Disponible en modelo CD

H : Disponible en modelo HUB
N/A : No aplica

CEDAZOS LARGA VIDA (CD) Y (CDH)

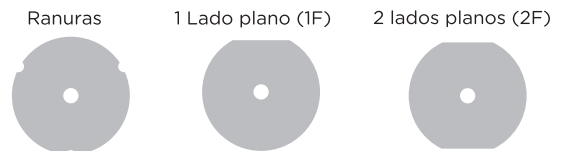
- Reversible y tipo HUB
- Fabricados en acero aleado con alto contenido de cromo-molibdeno y vanadio
- Alta resistencia al desgaste
- Diseñado para trabajar con altos volúmenes de molienda
- Dureza 58-60 RC

PASOS PARA LA CORRECTA ELECCIÓN DE TU CEDAZO

1. Determina la medida correcta de cedazo para tu molino

Diámetro	2 3/4"	3 1/4"	3 15/16"	5 1/8"	6"
Medida del cedazo	12	22	32	52	56

2. Identifica el diseño de cedazo que requiere tu molino



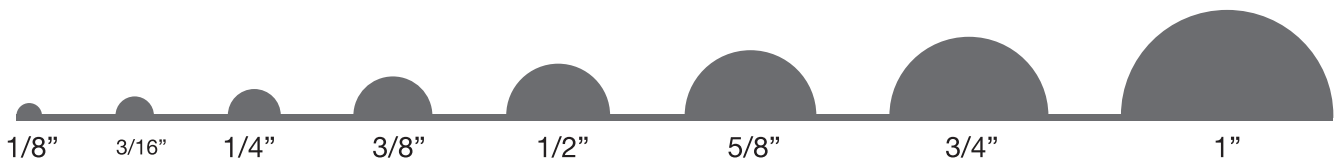
3. Elige el tamaño de la perforación según el resultado que busques.

4. Qué tipo de cedazo necesitas. ¿CON o SIN HUB?

La función del HUB es hacer que los cedazos sean más resistentes y facilitar el trabajo de removerlo del interior del molino

CEDAZOS DE ACERO INOXIDABLE (CI)

- Fabricados en acero inoxidable con alto contenido de cromo.
- Alta resistencia a la oxidación
- Máxima higiene, incluso cuando su uso no es diario o constante.
- Dureza 56-59RC



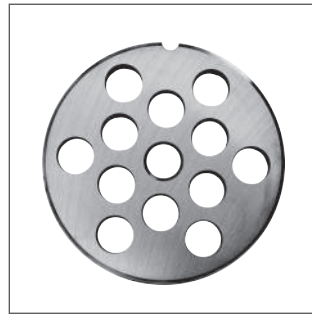
Cedazo 1"



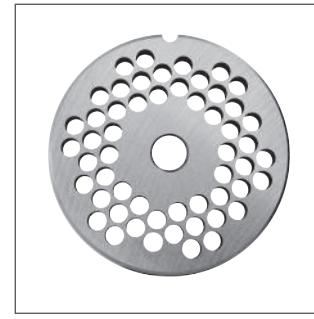
Cedazo 3/4"



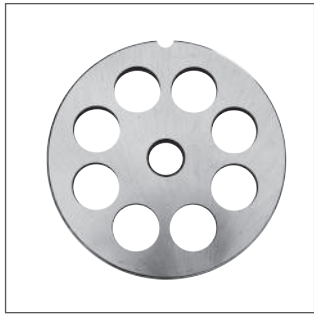
Cedazo 3/8"



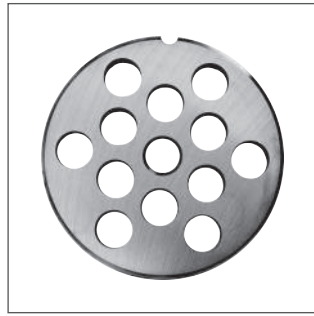
Cedazo 3/4"



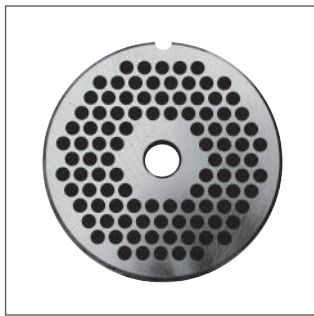
Cedazo 5/8"



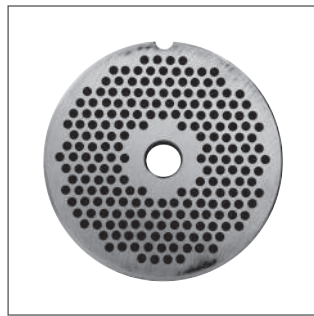
Cedazo 1/2"



Cedazo 3/16"



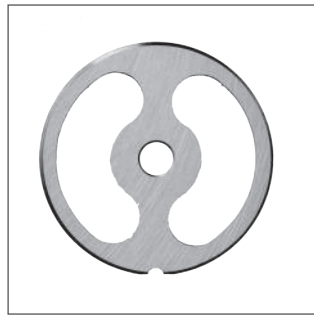
Cedazo 1/8"



Cedazo 3K



Cedazo 2K



CEDAZO 1/8" : Para una molido fina. Si lo que usted busca es variedad, con este cedazo podrá producir picadillo y albóndigas con el mejor sabor, calidad y presentación y todo en el mismo molino.

CEDAZO 3/16" : Con esta perforación usted podrá ofrecerle a sus clientes carne molida para hamburguesa de primera calidad. Si usted desea diversificar su mercado y aumentar su clientela, no dude en adquirir este cedazo.

CEDAZO 1/4" : Con este cedazo podrá preparar embutidos tales como el chorizo de soya, cuya molienda es más delicada y de consistencia menos jugosa que los chorizos normales.

CEDAZO 3/8" : Es la perforación básica que no puede faltar para preparar los embutidos más comunes. Esta medida es ideal para preparar chorizo de puerco en el menor tiempo.

CEDAZO 1/2" : Con esta perforación usted podrá preparar embutidos como "La Chistorra", un embutido tradicional Argentino, o bien, embutidos que requieran una consistencia robusta.

CEDAZO 5/8" : Cedazo de gran utilidad para la preparación de embutidos con una consistencia más gruesa y jugosa.

CEDAZO 3/4" : Con esta perforación se obtienen molindas utilizadas en numerosos platillos típicos, como la "Discada" en el norte o "El Alambre" en el centro y sur de México.

CEDAZO 1" : Obtenga con esta perforación la posibilidad del obtener pequeños trozos de carne con excelente apariencia en vez de gastar sus energías utilizando un cuchillo.

CEDAZO 2K Y 3K" : Brindan una perforación que tiene una doble función, cortar la carne en pequeños trozos para diferentes guisos, y también la producción de embutidos.



Código Compatible :

E-NIR-12	Molino 12
E-NIR-22	Molino 22
E-NIR-32	Molino 32
E-NIR-52	Molino 52

✓ UNA SOLA PIEZA

NAVAJA INOXIDABLE RECTA (NIR) : Fabricada en una sola pieza de acero inoxidable, lo que brinda una máxima higiene aún cuando su uso no sea diario ó constante. Es de gran utilidad en volúmenes medios de producción, ya que por su diseño recto ataca más agresivamente a la carne, minimizando tiempos de paro en el molino.

Código	Compatible :
E-NLV-12	Molino 12
E-NLV-22	Molino 22
E-NLV-32	Molino 32
E-NLV-52	Molino 52
E-NLV-56	Molino 56

✓ SOLDADO DE PLATA



NAVAJA LARGA VIDA (NLV) : Diseñada especialmente para trabajos extra-pesados. Por su diseño recto ataca más agresivamente a la carne evitando pérdida de tiempo por paros de molino. Esta navaja es la de mayor duración por sus insertos de carburo soldados con plata.

Código	Compatible:
E-NI-12	Molino 12
E-NI-22	Molino 22
E-NI-32	Molino 32

✓ AUTO-AFILABLE.



NAVAJA INOXIDABLE (NI) : Por su diseño esbelto facilita la eficiencia y velocidad de molienda. Es fabricada en una sola pieza de acero inoxidable con un alto contenido de cromo, lo que la hace muy productiva para BAJOS VOLÚMENES.