



PRIMEEdge

CUTTING EDGES & SHARPENING SOLUTIONS

Special Edition
Edición especial

English / Spanish

PRIMEEDGE.COM

IFFA
VISIT US
Hall 8.0
D30

Our Story

PRIMEEdge is headquartered in Chicago, Illinois, USA with manufacturing and distribution facilities in Brazil, Denmark, France, Germany, Spain, and Sweden. **The company also utilizes a network of global sales agents in over 65 countries.**

PRIMEEdge has become one of the most globally recognized suppliers of a wide and diverse array of cutting edges and sharpening equipment for the world's protein manufacturing industries, in particular: beef, pork and poultry.

The company supplies globally to end-users as well as to notable OEMs. PRIMEEdge stands behind its products with century-old cutting edge and sharpening know-how and is well known in all its markets for legendary customer support and aftermarket services. Before-the-sale expert consultation, unsurpassed quality and after-the-sale support are important reasons which make PRIMEEdge a vital partner in your daily operations.

Nuestra Historia

PRIMEEdge tiene su sede en Chicago, Illinois, EE.UU. con instalaciones de fabricación y distribución en Brasil, Dinamarca, Francia, Alemania, España y Suecia. **La empresa también utiliza una red de agentes de ventas globales en más de 65 países.**

PRIMEEdge se ha convertido en uno de los proveedores más reconocidos a nivel mundial de una amplia y diversa gama de cuchillas y equipos de afilado para las industrias mundiales de fabricación de proteínas, en particular: carne de vacuno, cerdo y aves.

La compañía suministra globalmente a usuarios finales, así como a fabricantes de maquinaria. PRIMEEdge respalda sus productos con sus conocimiento de vanguardia y afilado de un siglo de experiencia y es bien conocido en todos sus mercados por sus legendarios servicios de atención al cliente y posventa. La consulta de expertos antes de la venta, la calidad insuperable y el soporte postventa son razones importantes que hacen de PRIMEEdge un socio vital en sus operaciones diarias.



Giuseppe **Cozzini**

Ottorino **Cozzini**

Ivo **Cozzini**

Alex **Cozzini**



Index / Índice

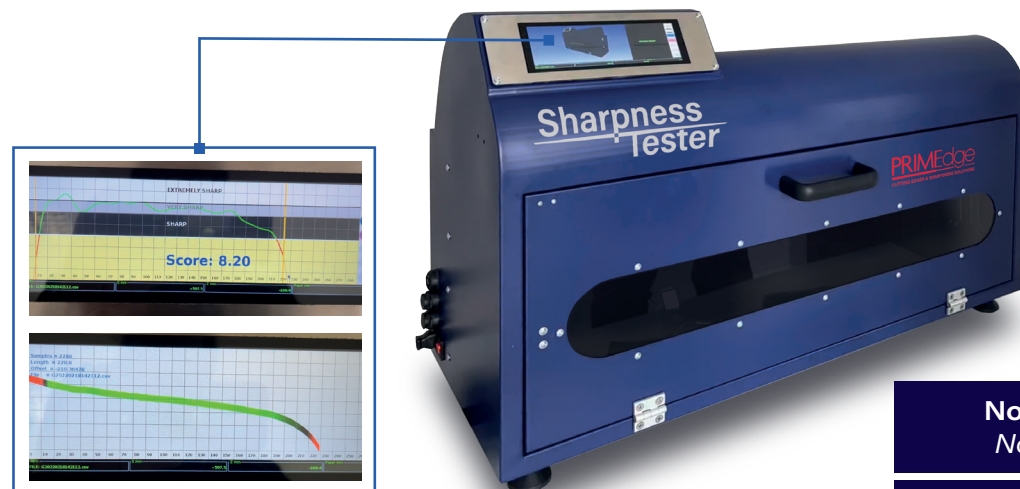
NEW Sharpness Tester	04
NUEVO Comprobador de Afilado	
NEW Knife Polishing System.....	05
NUEVO Sistema de Pulido de cuchillos	
Bowl Cutter Blades.....	06
Cuchillas de Cutter	
Portioning & Cut-off blades	08
Cuchillas para Filetear y Porcionar	
Grinder Plates & Knives.....	10
Cuchillas y Placas para Picadoras	
Emulsion Plates & Blades	11
Placas y Cuchillas Insertables para Molinos	
Slicer blades. Involute & Circular	12
Cuchillas Loncheadoras- Involutivas y Circulares	
Band Saw Blades	14
Cintas de Sierra	
Dicer Blades.....	15
Cuchillas para cortar Dados	
Packaging blades.....	16
Cuchillas de Embalaje	
Sharpening systems	18
Sistemas de Afilado	
▪ High Volume Hollow grinder / Debastadora para alto Volumen	
▪ High Volume Honer edger / Rectificadora para alto volumen	
▪ Medium Volume "TWINS" / "TWINS" para Volumen medio	
▪ Low Volume HE2 Hollow grinder + Honer	
HE2 para bajo Volumen Debastadora y Rectificadora	
Ergo Steel Edge. Maintenance tools	22
Herramientas de Mantenimiento de Filo	
Sharpening services	24
Servicios de Afilado	
Mimasa Washing Systems	26
Sistemas de lavado Mimasa	

NEW Sharpness Tester

NUEVO Comprobador de Afilado

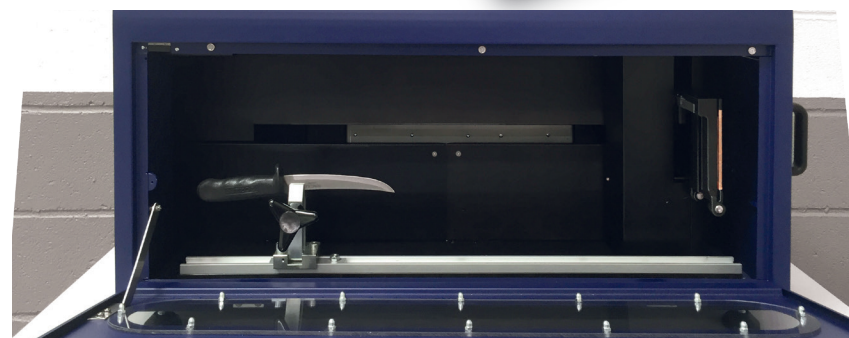
A Sharp Edge = Increased Productivity, Yields, & Safety / Un filo de corte bien afilado = mayor productividad, rendimiento y seguridad

- Provides accurate, objective, and reliable monitoring of your sharpening program.
- Capable of evaluating a wide range of blade types, from hand knives to machine cutting blades.
- Simple mounting system: no adjustments required with respect to different handles and no blade alignment necessary.
- Guaranteed accurate results not affected by the impact of the blade tip on the media.
- Visual graphic test results provide a colored profile to determine the problematic points at a glance.
- Each test is linked to a QR code provided with the media and transferable on a key or an external system upon customer request.
- Proporciona un control preciso, objetivo y seguro de su programa de afilado.
- Capaz de evaluar una amplia variedad de tipos de cuchillos de mano y cuchillas de maquinaria.
- Sistema de montaje simple: no se requieren ajustes con respecto a diferentes mangos y no es necesaria la alineación del cuchillo.
- Resultados precisos garantizados no afectados por el impacto de la punta del cuchillo al comprobante de corte.
- Los resultados de las pruebas gráficas visuales proporcionan un perfil de color para determinar los puntos problemáticos.
- Cada prueba está vinculada a un código QR proporcionado con el comprobante de corte y transferible en un pen drive o un sistema externo a petición del cliente.



No PC Required
No requiere PC

Safe & Easy to Use
Seguro y fácil de usar



NEW Knife Polishing System

NUEVO Sistema de Pulido de Cuchillos

The only truly safe knife polishing system in the industry
El único sistema de pulido de cuchillos realmente seguro en nuestra industria

- Polishes and quickly removes grinding marks from both sides of a blade.
- Safety guides protect operator from hazards traditionally present in other polishing processes.
- Increases productivity by reducing blade drag through product making cutting easier.
- Polishes blades of any angle or length including flexible blades.
- Fume exhaust system can readily integrate into existing plant vacuum systems.
- Pule y elimina rápidamente las marcas de afilado de ambos lados de la hoja del cuchillo.
- Las guías de seguridad protegen al operador de los peligros tradicionalmente presentes en otros procesos de pulido.
- Aumenta la productividad al reducir la resistencia de la cuchilla a través del producto, lo que facilita el corte.
- Pule cuchillas de cualquier ángulo o longitud, incluidos los cuchillos flexibles.
- El sistema de extracción puede integrarse fácilmente en los sistemas de succión existentes en su planta.



Blade Safety Guide / Guía de seguridad de la hoja

Also available with portable fume exhaust system. / También disponible con sistema de extracción portátil.



Discover new "TWINS" sharpening system / Descubra el nuevo sistema de afilado "TWINS"
View page 20 / Ver página 20

Bowl Cutter Blades

Cuchillas Cutter

- Blade sizes from 15 to 1500 liters.
- Blade forms for virtually every make and model.
- Manufactured from highly wear-resistant stainless steel.
- Precision ground to the perfect profile.
- Cuchillas de Cutter en tamaños desde 15 a 1500 litros.
- Tipos y formas de cuchillas cutter para todas las marcas y modelos de maquinas cutter.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Rectificado de precisión para un bisel perfecto.



Professional blade sharpening service
Magnaflux tested for cracks and metal fatigue.

- Polished to mirror finish to reduce friction.
- Balanced to eliminate vibration.

Servicio profesional de afilado
Proceso @ Magnaflux para detectar posibles fracturas.

- Pulido espejo para reducir la fricción.
- Equilibrado para eliminar la vibración.

Save energy, time, & money

Ahorre energía, tiempo y dinero

INSECA®
FAST CUT • LONG-LIFE

FAST CUT • LONG-LIFE

Power consumption is **reduced up to 30%**. Reducción del consumo de energía **hasta en un 30%**.

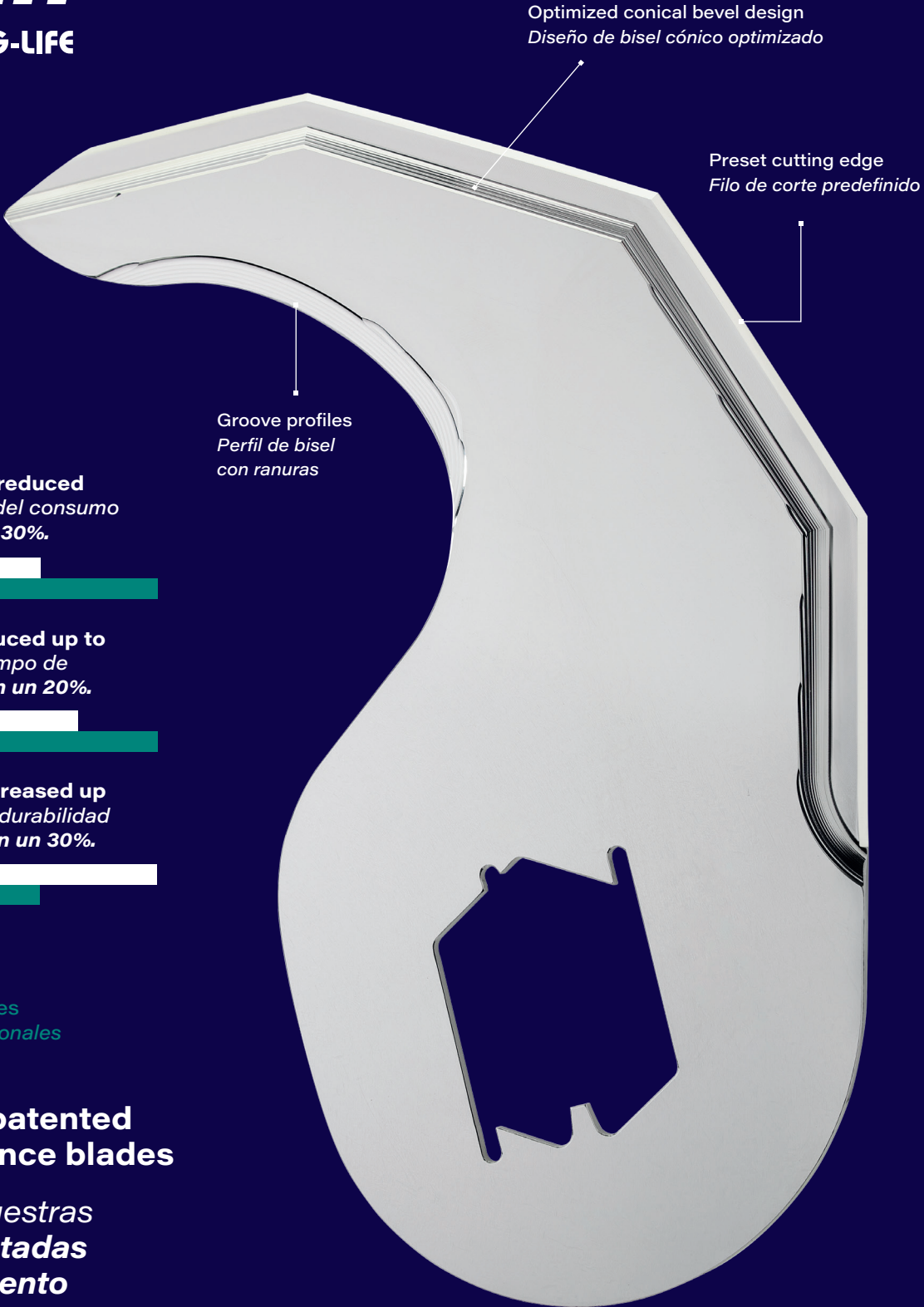
Processing time is **reduced up to 20%**. Reducción del tiempo de procesamiento **hasta en un 20%**.

Knife standing time **increased up to 30%**. Aumento de la durabilidad de las cuchillas **hasta en un 30%**.

INSECA®
Conventional blades
Cuchillas convencionales

Ask about our **patented high-performance blades**

Pregunte por nuestras **cuchillas patentadas de alto rendimiento**



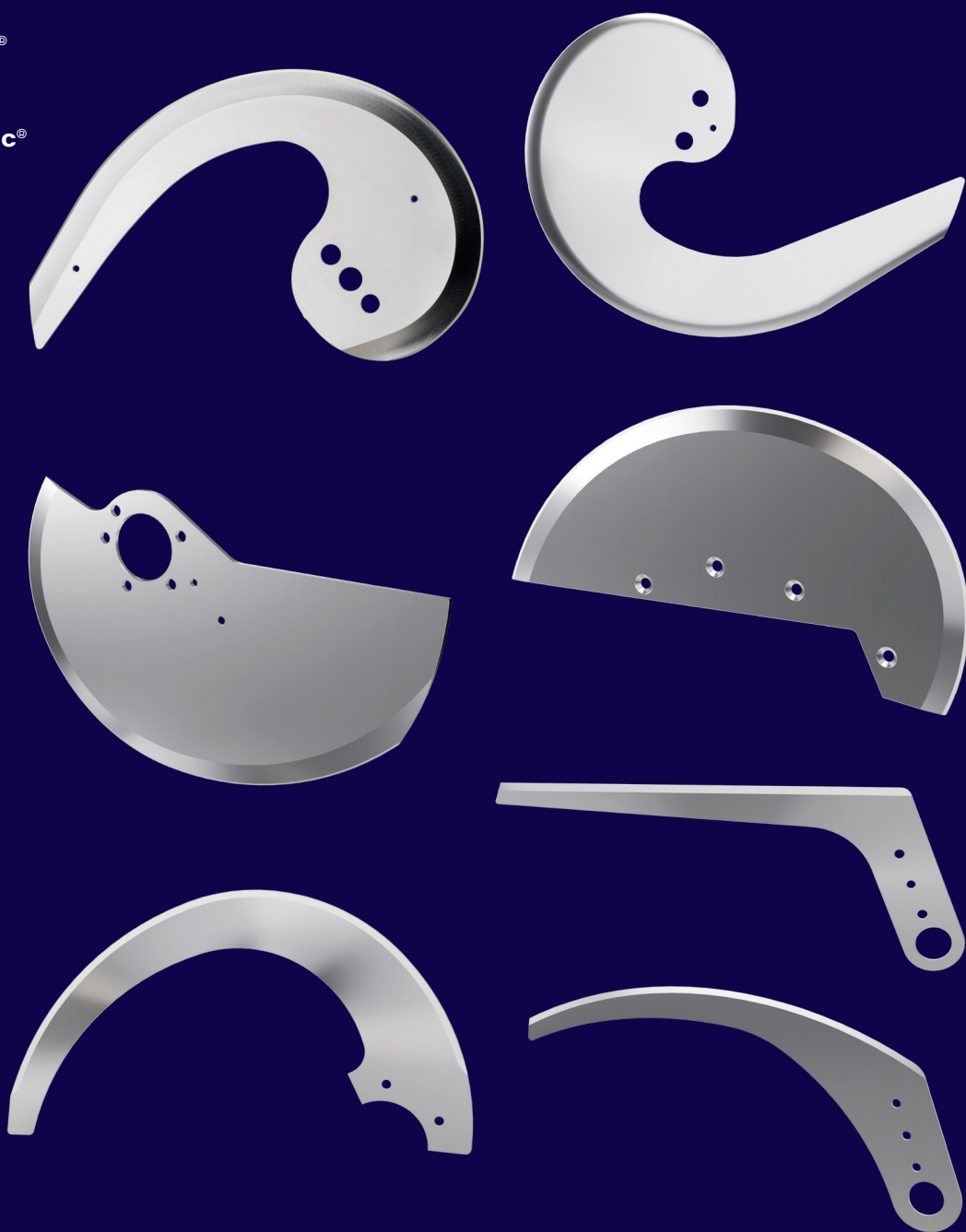
Portioning & Cut-off Blades

Cuchillas para Filetear y Porcionar

For / Para
Treif®
Holac®
Biro®
Ruhle®
Marelec®
Marel®
Carruthers®
Emsen®
Foodlogistic®
and more
y más

PRIMEEdge provides premium quality blades for all portion-controlled slicing applications. Fresh or frozen meat cuts, with or without bones, from pork to beef, veal, lamb, and turkey.

PRIMEEdge proporciona cuchillas de primera calidad para todas las aplicaciones de corte controladas por porciones. Cortes de carne fresca o congelada, con o sin huesos, carne de cerdo, ternera, cordero y pavo.



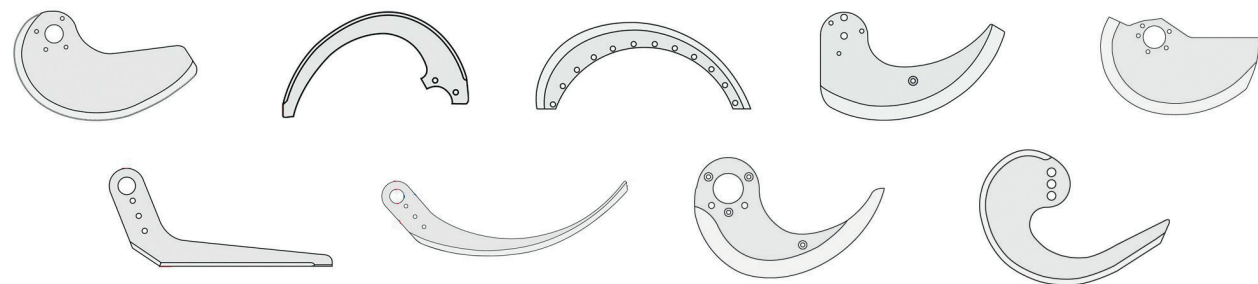
Precision in every cut!

¡Precisión en cada corte!

Premium quality blades for all portion-controlled slicing applications. Cuchillas de calidad superior para todas las aplicaciones de corte controlado por porciones.



PRIMEEdge
Serrations Available
Cuchillas dentadas disponibles



Discover our blades for virtually every make, model, and style.
Descubre nuestras cuchillas para prácticamente todas las marcas, modelos y estilos.

Grinder Plates & Knives

Cuchillas y Placas para Picadoras

For / Para

Weiler®

GEA®

Wolfking®

Seydelmann®

Handtmann®

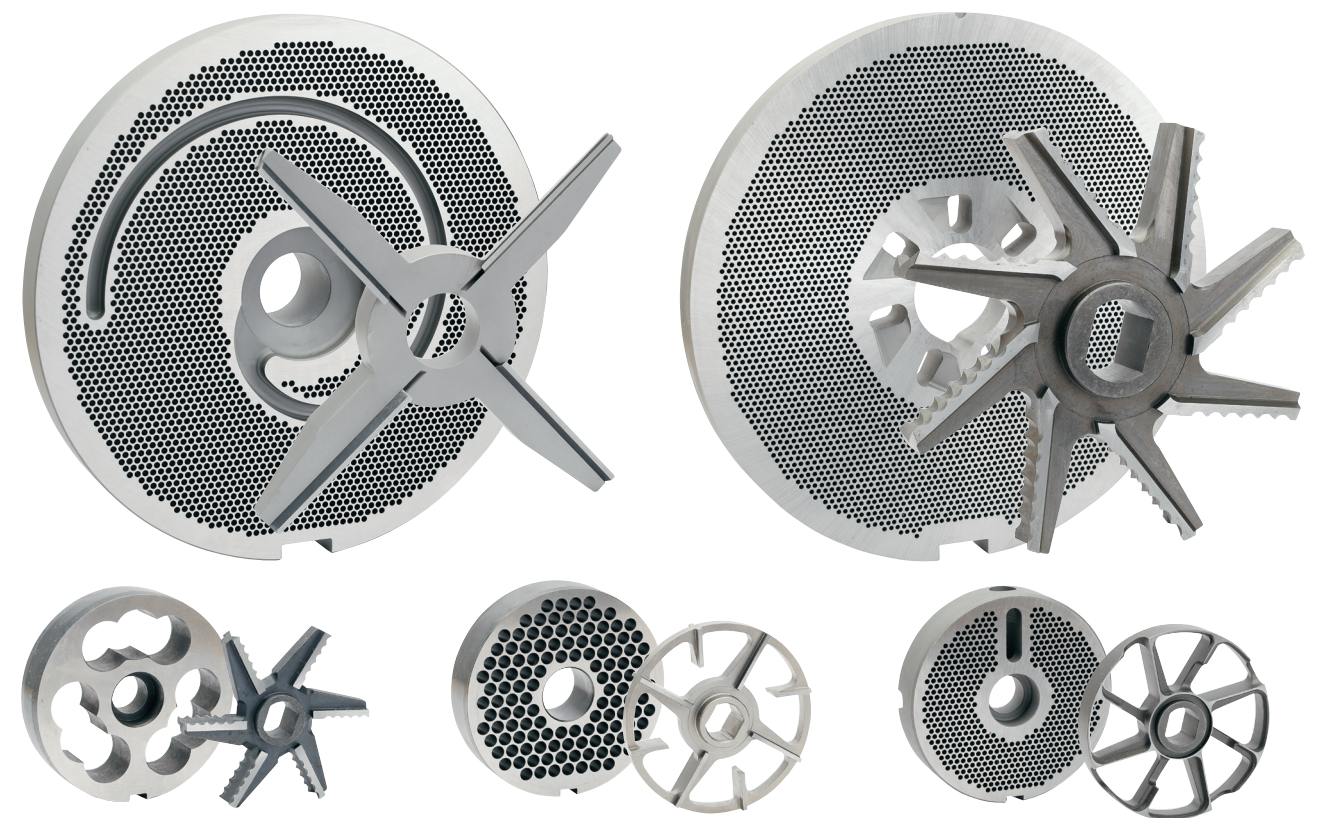
Vemag®

Risco®

and more
y más

Grinder plates, knives, pre-cutters, and more ground to manufacturer's specifications for perfect fit and superior performance. Bone and gristle separating systems, mechanical or pneumatic options, will drive undesirable particles continuously out of your finished product. Available for all major OEMs, models, and sizes for both European & American grinders.

Placas y cuchillas de picadoras fabricadas según las especificaciones del fabricante de maquinaria para un ajuste perfecto y un rendimiento superior. Los sistemas de separación mecánica o neumática de huesos y cartílagos garantizan la eliminación continua de las partículas no deseadas de su producto final. Disponible para todos los principales fabricantes de equipos originales, modelos y tamaños aptos para sistemas europeo y americano.



Pork / Cerdo



Beef / Res



Turkey / Pavo



Emulsion Plates & Knife Inserts

Placas y Cuchillas Insertables para Molinos

For / Para

Karl Schnell®

Inotec®

Convair®

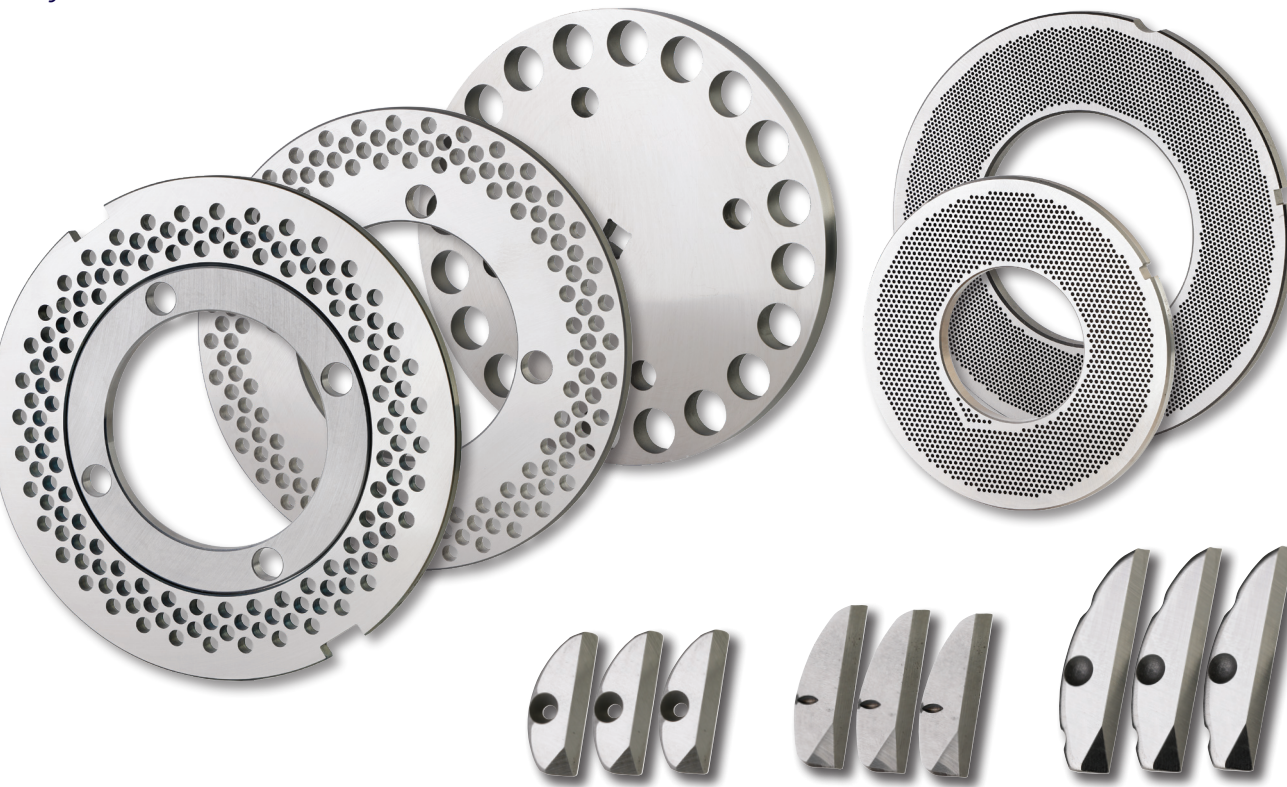
Konti Kutter®

Cozzini®

and more
y más

PRIMEEdge's emulsifier plates and knife inserts are made of the highest quality heat-treated tool steel for a consistent strong edge producing cooler, improved cutting results, and increased productivity.

Las placas emulsificadoras y cuchillas insertables de PRIMEEdge están fabricadas en la más alta calidad de acero tratado termicamente, para lograr un filo consistente que produzca resultados de corte perfectos y mayor productividad.

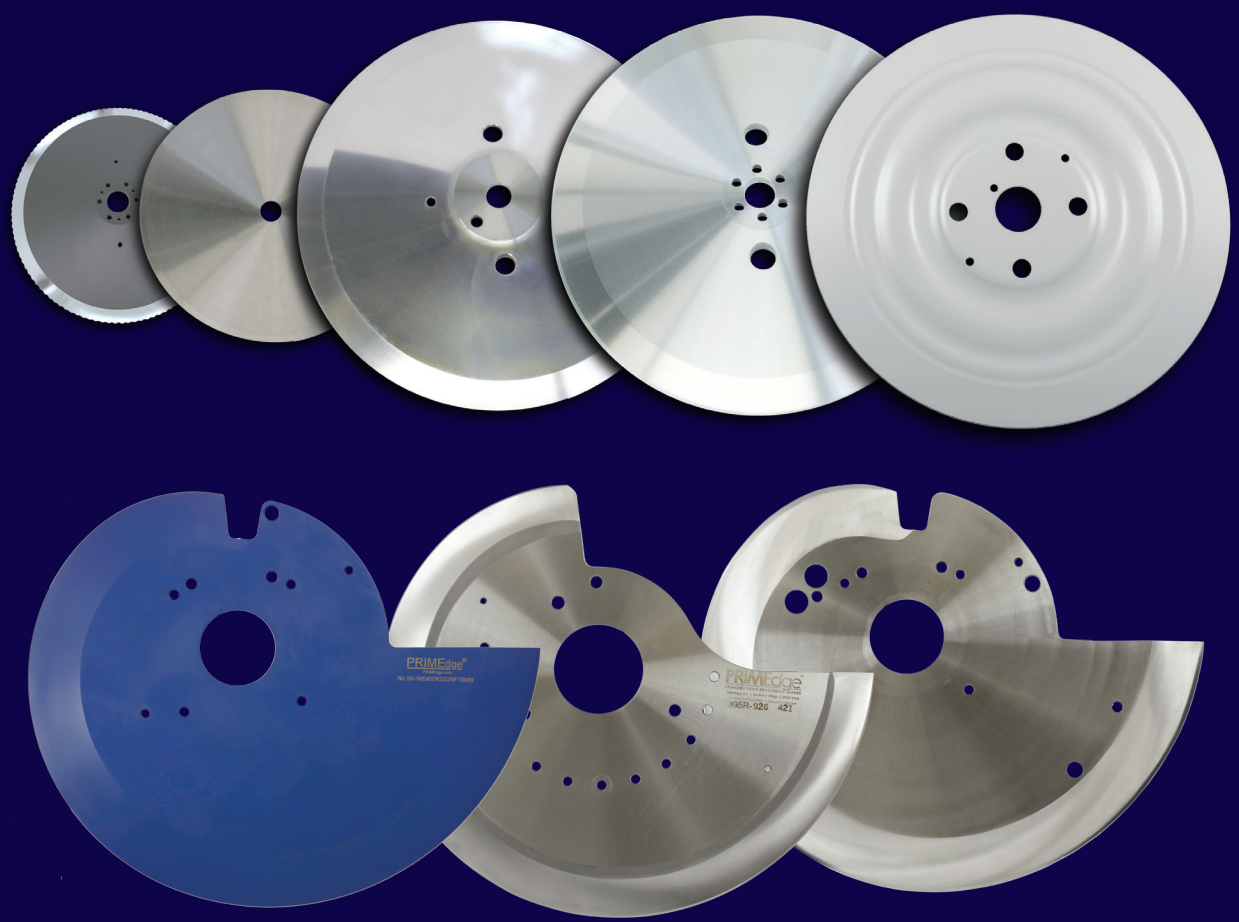


Choose PRIMEEdge's Emulsifier Plates and Knife Inserts.

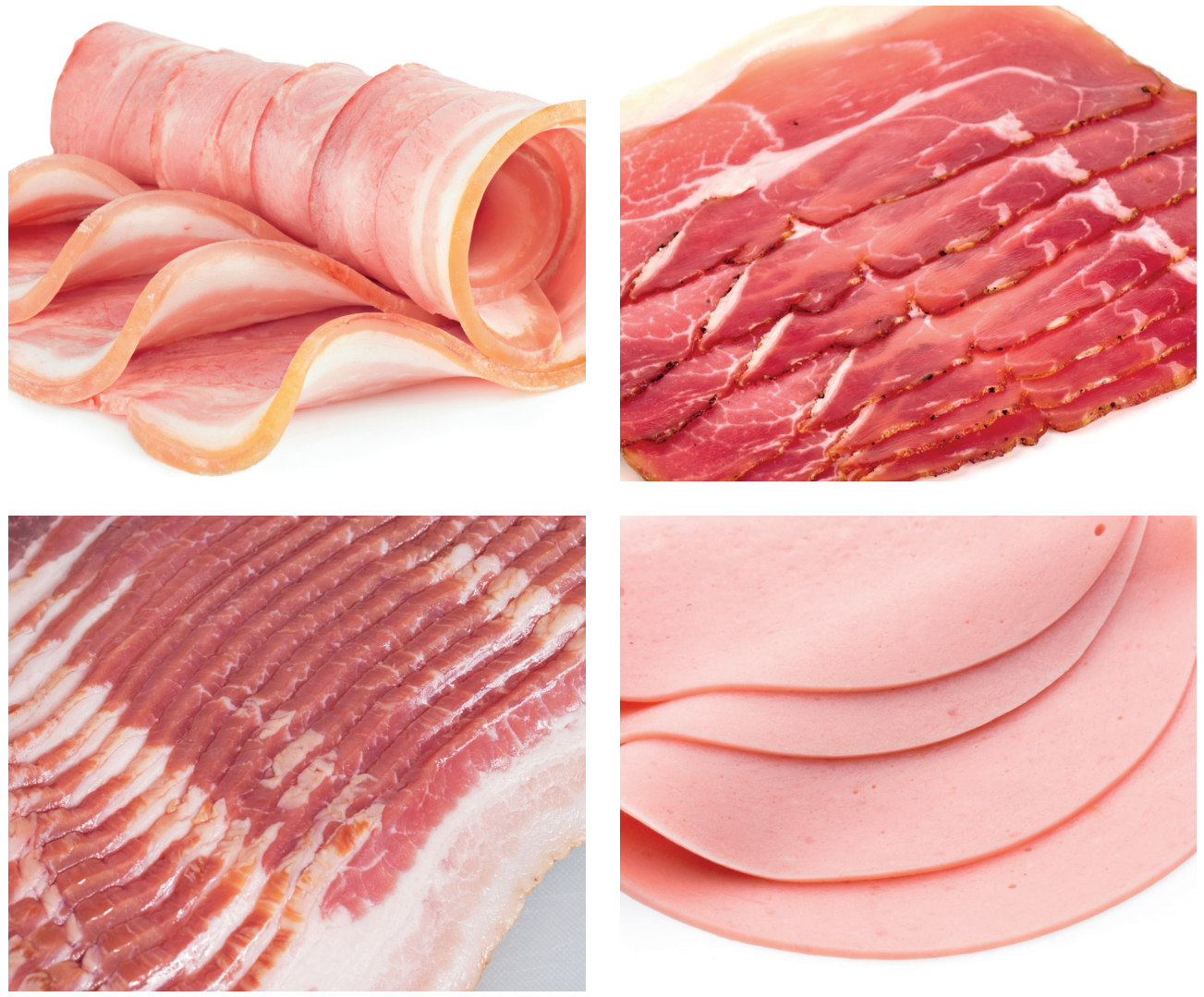
Elige las placas emulsificadoras y cuchillas insertables de PRIMEEdge.

Slicer Blades. Involute & Circular / Cuchillas Loncheadoras. Involutivas y Circulares

- Blades for all makes and models manufactured at our PRIMEge facilities in Germany and France.
 - Proprietary HEAT-TREAT technology to eliminate blade flexing.
 - Various Teflon™ coatings available.
 - Sharpening, edge serrating and balancing services available.
- Loncheadoras disponibles para todas las marcas y modelos, fabricadas en nuestras instalaciones de PRIMEge en Alemania y Francia.
 - Tecnología de templado patentada HEAT-TREAT para eliminar la flexión de las cuchillas.
 - Disponible gran de variedad de tipos de teflón.
 - Servicio de afilado para filos de corte liso y filos dentados + servicio de equilibrado.



All blades available with our premium Powder-Metal technology on the cutting edge.
 Las loncheadoras, disponibles también con nuestra tecnología de filo de alta calidad "Powder-Metal".



Multiple serrations available / Múltiples dentados disponibles

Serration / Diente 31	Serration / Diente 32	Serration / Diente 33	
Serration / Diente 34	Serration / Diente 35	Serration / Diente 36	Serration / Diente 37
Serration / Diente 38	Serration / Diente 39	Serration / Diente 40	Serration / Diente 41
Serration / Diente 42	Serration / Diente 43	Serration / Diente 44	Serration / Diente 45

Band Saw Blades

Cintas de Sierra

PRIMEEdge replacement band saw blades cut clean and fast and last longer than typical resharpenable blades. We offer a huge variety of different blade styles for many brands of saws.

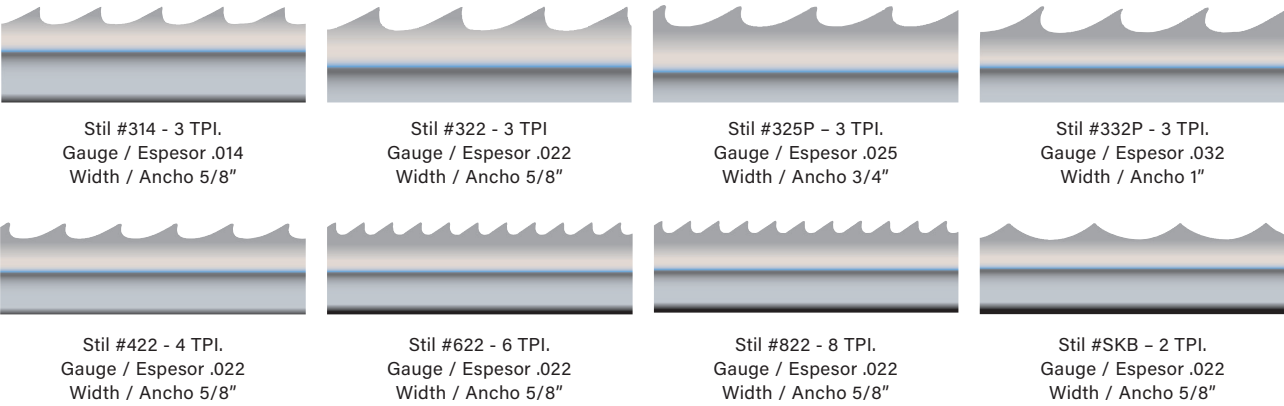
- Precision heat-treated for longer blade life.
- Available in sizes for all band saws.
- Variety of edge styles, gauges, and tooth designs.
- All blades sanitary packaged.

Las cintas de sierra de banda de PRIMEEdge garantizan un corte limpio y rápido, con una durabilidad más alta que la sierra convencional del mercado. Ofrecemos una amplia variedad de diferentes tipos y dientes, para todas marcas y medidas.

- Tratamiento térmico de precisión para una mayor vida útil de la sierra.
- Disponible en todos los tamaños.
- Variedad de tipos de ancho, grosor y dientes.
- Todas las sierras estan sanitariamente empaquetadas.



Band Saw blade styles available / Tipos de Cinta de sierras

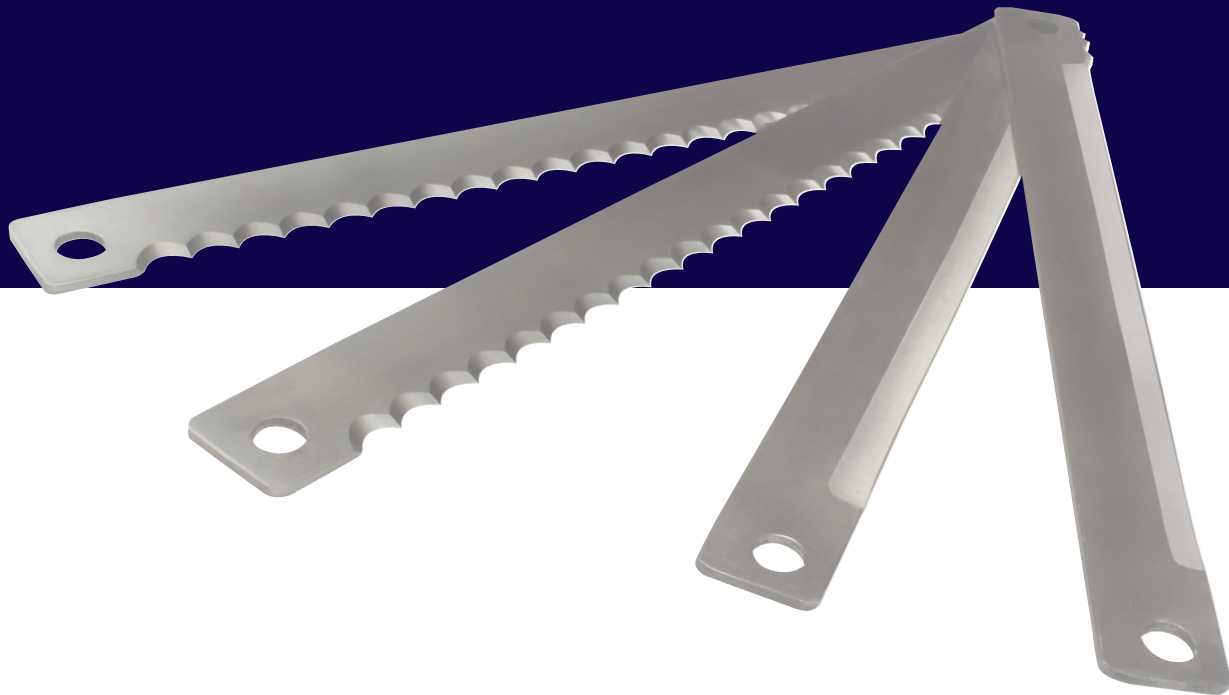


Dicer Blades

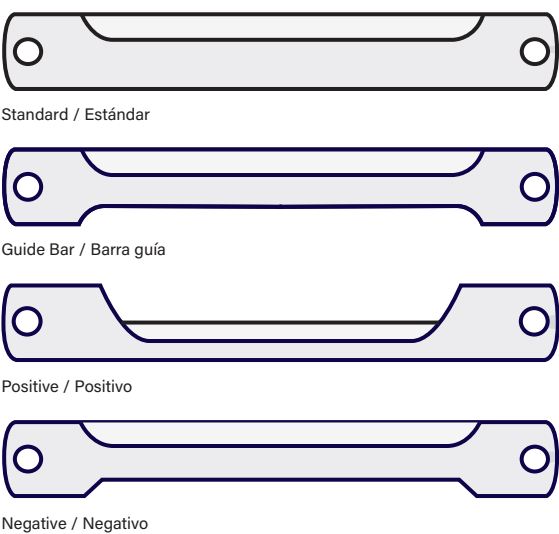
Cuchillas para cortar Dados

- Available in any length, width, and thickness to fit on any dicing machines.
- Precision engineered blade geometry reduces surface friction and compression.
- Made from premium quality, corrosion- resistant steel.

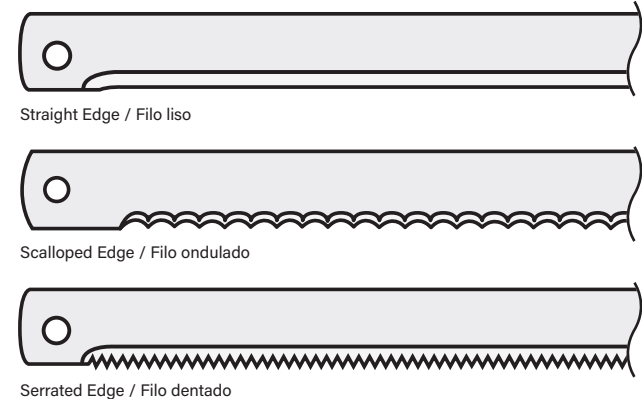
- Disponible en cualquier longitud, anchura y grosor para adaptarse a cualquier máquina.
- La geometría de la cuchilla diseñada con precisión reduce la fricción y la compresión de la superficie.
- Fabricadas con acero de primera calidad y resistente a la corrosión.



Dicer Blade Shapes / Formas



Dicer Blade Edge Styles / Tipos de filo



Packaging Blades

Cuchillas de Embalaje

- Precision manufactured to OEM specifications for perfect performance.
 - Variety of shapes, tips, edges, serrations, scallops, and coatings available for clean, accurate, and fast cutting.
 - available for every make and model packaging machine as well as custom made blades for your specific application or new machine development.
- Fabricacion de precisión según las especificaciones de los fabricantes de equipos originales para un rendimiento perfecto.
 - Variedad de formas, puntas, bordes, dentados y recubrimientos disponibles para un corte limpio, preciso y rápido.
 - Disponible para cualquier marca y modelo de máquina de envasado, así como cuchillas fabricadas a medida para su aplicación específica o el desarrollo de nuevas máquinas.

Tray seal knives

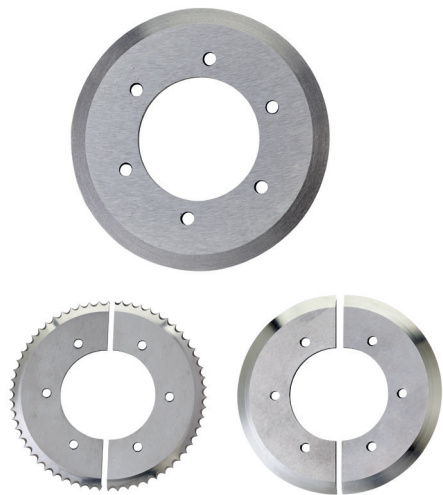
Cuchillas Barquetas



Customize your blade / Personaliza tu cuchilla	

Slitter blades

Cuchillas circulares, transversales



Corner rounding punches

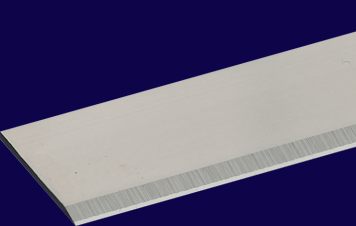
Punzones



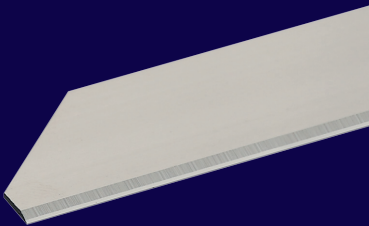
Skinner & Derinder blades

Descortezadoras y Peladoras

- Available in all sizes.
- Precision engineered edge geometry.
- Sanitary Pack for safe handling of blades.
- Disponibles en todos los tamaños.
- Geometría del afilado diseñado y fabricado con precisión.
- Embalaje de seguridad para evitar accidentes.



Square corner
Sin esquina



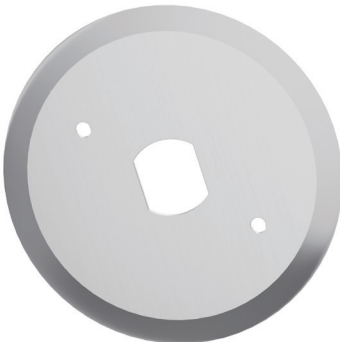
Chamfered corner
Con esquina



Sanitary safety sleeve pack
Embalaje de seguridad

Poultry blades / Cuchillas del sector Avícola

- Precision manufactured from highest quality stainless steel.
 - Flat blades available from 90mm up to 500mm diameter, from 1.7mm up to 4mm thick.
 - Available with different cutting bevels- smooth, serrated or notched.
- Fabricación de la más alta calidad en acero inoxidable.
 - Cuchillas circulares disponibles desde 90 mm hasta 500 mm de diámetro, desde 1,7 mm hasta 4 mm de grosor.
 - Disponible con diferentes biseles de corte: liso o dentado.



Hollow grinder

Trust our proven cup wheel system! / ; Confíe en nuestro probado sistema de muelas tipo copa!

- Ideal for high-volume meat processors and sharpening services.
- Thins blades for edging up to 16" (406 mm) long.
- Liquid coolant system provides burn-free and dust-free operation.
- Unique cup wheel sharpening stone design ensure consistent grind bevel widths.
- Recomendado para empresas de carne de alto volumen y servicios de afilado.
- Rebaja las hojas de los cuchillos hasta 16" (406 mm) de longitud.
- Con sistema de refrigeración integrado para garantizar un afilado libre de quemaduras y polvo.
- Nuestro diseño unico de muelas tipo copa garantiza un bisel constante y los cuchillos mantienen el mismo espesor y calidad que de nuevos.



A Sharp Edge = Increased Productivity, Yields, & Safety.
Un filo afilado = aumento de productividad, rendimiento, y seguridad.



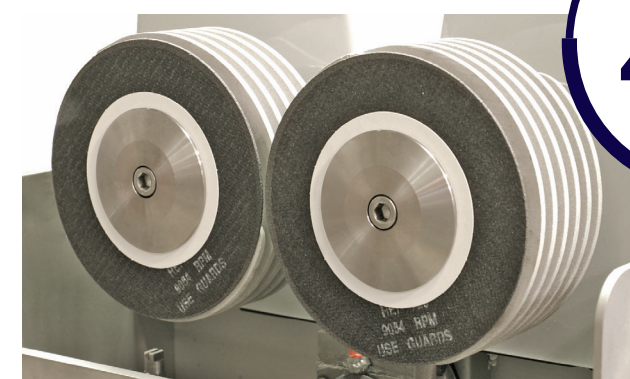
Hollow Grinding Cup Stones
Muelas para debastar



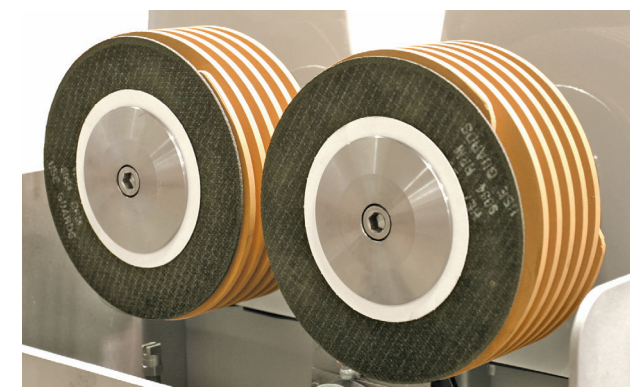
Honer Edger / Rectificadora

Simple, fast & reliable / Simple, rápido y seguro

- Ideal for high-volume meat processors and sharpening services.
- Unique, spiral-shaped honing/edging stone design ensures consistent, smooth, sharp edges.
- Sharpens blades up to 16" (406 mm) long.
- Liquid coolant system provides burn-free and dust-free operation.
- Integrated stone dressing system maintains roundness of the spiral stones for perfect, consistent, sharp edges.
- Recomendado para empresas de carne de alto volumen y servicios de afilado.
- El diseño único de muela en forma de espiral garantiza afilados perfectos y constantes.
- Afila hojas de cuchillos hasta 16" (406 mm) de longitud.
- Con sistema de refrigeración integrado para garantizar un afilado libre de quemaduras y polvo.
- El sistema integrado de rectificado garantiza la redondez de las muelas de afilar para obtener un filo perfecto y uniforme.



Spiral Edging Stones / Muelas afilado con forma espiral



Spiral Honing Stones / Muelas afilado con forma espiral



The NEW “TWINS”: Better Together / Las NUEVAS “TWINS”: Más unidas que nunca

- Ideal for medium volume meat processors and sharpening services.
- Consists of identically sized HG4S Hollow Grinder and HE4 Honer/Edger.
- Sharpens blades up to 10" (254 mm) long.
- Unique spiral-shaped honing/edging stone design assures consistent, smooth, sharp edges.
- Liquid coolant system provides burn-free and dust-free operation.
- Recomendado para empresas de carne de volumen medio y servicios de afilado.
- Se compone de una unidad de desbastado HG4S y una unidad de rectificado HE4.
- Afila hojas de cuchillos hasta 10" (254 mm) de longitud.
- El diseño único de muela en forma de espiral garantiza afilados perfectos y constantes.
- Con sistema de refrigeración integrado para garantizar un afilado libre de quemaduras y polvo.



Hollow Grind 60 or 120 Grit Stones With New Integrated Dresser
Piedras de desbaste de grano 60 o 120 con nuevo Sistema Rectificador Integrado

NEW IMPROVEMENTS:

- Integrated enhanced dressing system.
- Quick and simple angle adjustment via go-no-go gauge.
- Robust design: stainless/rust. resistant top to bottom.
- Increased internal lighting and visibility.
- Height adjustable feet.

NUEVAS MEJORAS:

- Sistema de rectificado de muela mejorado.
- Ajuste de ángulo rápido y simple a través del calibre go-no-go.
- Diseño sólido: inoxidable / alta resistencia al óxido.
- Mayor iluminación interna y visibilidad.
- Altura graduable.

Honing/Edging 240 or 400 Grit Stones With New Integrated Dresser
Piedras de afilar de grano 240 o 400 con nuevo Sistema Rectificador Integrado

All-in-one Unit with Grinding & Honing / Todo en uno Desbaste y afilado

- Ideal for smaller meat processors, supermarkets, & hardware stores.
- Hollow grinding and honing in one compact system.
- Unique spiral-shaped honing/edging stones design ensures consistent, smooth, sharp edges.
- Sharpens blades up to 14" (356 mm) long.
- Liquid coolant system provides burn-free and dust-free operation.
- Ideal para procesadores de carne más pequeños, supermercados y ferreterías.
- Hollow grinding y honing en un sistema compacto.
- El diseño único de piedras de afilado / borde en forma de espiral garantiza bordes consistentes, suaves y afilados.
- Afilas cuchillas de hasta 14" (356 mm) de largo.
- El sistema de refrigerante líquido proporciona un funcionamiento sin quemaduras y sin polvo.



Ergo Steel Edge Maintenance Tools

Herramientas de Mantenimiento



- Restores a perfect edge in seconds (virtually no training required for proper use).
 - Hardened rods perfectly align edge to the correct angle.
 - Increases productivity and reduces ergonomic issues.
 - Eliminates the need for conventional steels and is safer to use.
 - Handheld or bench mounted models in plastic or stainless steel.
- Restaura un filo perfecto en segundos (prácticamente no se requiere entrenamiento para un uso adecuado).
 - Las varillas endurecidas alinean perfectamente el borde con el ángulo correcto.
 - Aumenta la productividad y reduce los problemas ergonómicos.
 - Elimina la necesidad de aceros convencionales y es más seguro de usar.
 - Modelos de mano, sobremesa, y en línea de despiece. Disponibles en plástico o en acero inoxidable.

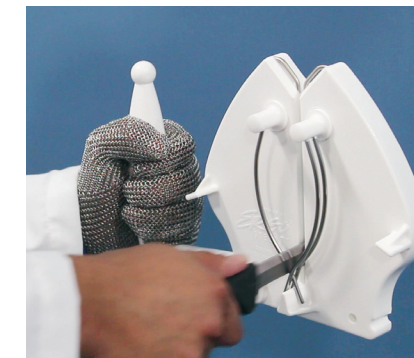


Often Imitated, Never Duplicated. / A menudo imitado, nunca duplicado

Ergo Steel II Handle / con Mango

Optional handle for hand-held use accommodates right or left-handed users.

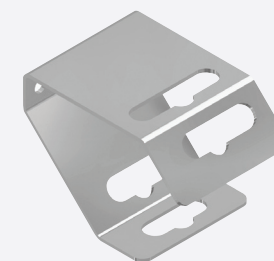
El mango es opcional para uso manual, se adapta a usuarios diestros o zurdos.



Ergo Steel II Base Soporte Fijación

The Ergo Steel II snaps into the Table Base and is locked in place. Quickly mount your Ergo Steel where you need it.

El Ergo Steel II encaja en el soporte y se fija en la mesa. Coloca rápidamente tu Ergo Steel donde lo necesites.



Optional 2 position bracket holds the HES-3, HES-3CRB and HES-SB2 Ergo Steel models at perfect angles for table top or elevated height use. / El soporte opcional de 2 posiciones sostiene el HES-3, HES-3CRB y HES-SB2 Ergo Steel modelos en ángulos perfectos para mesa o uso de altura elevada.



Bracket installed for use at work table height. / Soporte instalado para su uso a la altura de la mesa de trabajo.



Bracket installed for use at elevated height. / Soporte instalado para su uso a altura elevada.

Four Generations of Sharpening Expertise

Cuatro Generaciones de Experiencia en Afilado



Bowl Cutter Blades

Cuchillas Cutter

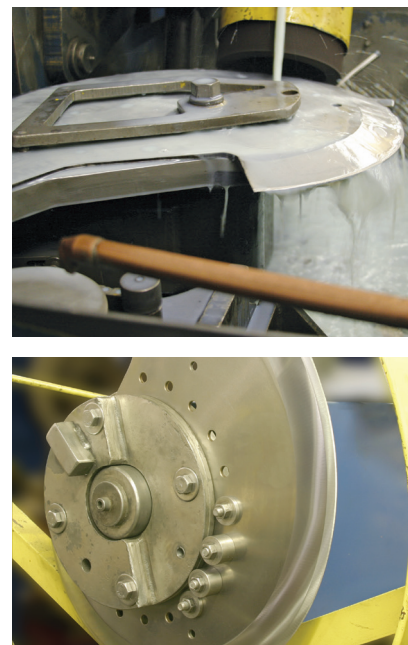
- Sharpened to original bevel specifications.
- Mirror finished polishing to reduce friction.
- Magnaflux process to detect possible fractures.
- Balanced to eliminate vibration.
- Packaged properly for safe handling and shipping.
- Afilado según las especificaciones del filo originales.
- Pulido acabado espejo para reducir la fricción.
- Proceso Magnaflux para detectar posibles fracturas.
- Equilibrado / Balanceado para eliminar la vibración.
- Embalaje correcto para una manipulación segura y envío.



Slicer Blades – Involute & Circular

Cuchillas Slicer – Involuta y circular

- Custom bevel grinding to desired specifications.
- Custom serrations to desired specifications.
- Magnaflux process to detect possible fractures.
- Balanced to eliminate vibration.
- Teflon coating if desired.
- Packaged properly for safe handling and shipping.
- Afilado según las especificaciones del bisel original.
- Dentados personalizados según las especificaciones requeridas.
- Proceso Magnaflux para detectar posibles fracturas.
- Equilibrado / Balanceado para eliminar la vibración.
- Recubrimiento de teflón bajo petición.
- Embalaje correcto para una manipulación segura y envío.



24-to-48 hour turnaround services for re-sharpening, re-serrating, and re-balancing available.
Servicios afilado de 24 a 48 horas; afilar, dentar y reequilibrar.

PRIMEEdge
 CUTTING EDGES & SHARPENING SOLUTIONS

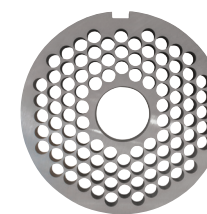
Where performance matters / Donde el rendimiento importa

Providing the food industry with increases in yield and improvements in productivity with our premium quality cutting edges, replacement parts and sharpening services & equipment.

Con nuestras cuchillas de alta calidad, repuestos, máquinas y servicios de reafileado, ofrecemos a la industria alimentaria aumentos de rendimiento y mejoras de productividad.

Professional sharpening for all blades

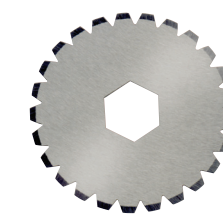
Afilado profesional para todas las cuchillas



Grinder Plates
Placas picadoras



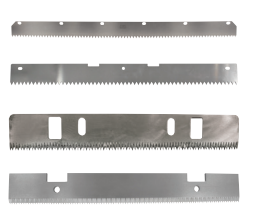
Grinder Knives
Cuchillas picadoras



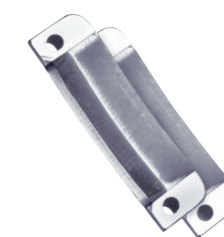
Macerator Blades
Cuchillas triturar



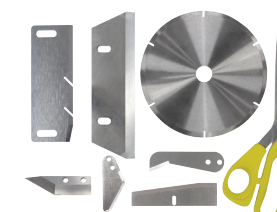
Spiral Ham Blades
Cuchilla Jamon espiral



Packaging Blades
Cuchillas embalaje



Hydraflaker Blades
Cuchillas cortar congelado



Poultry Blades
Cuchillas para Aves



Hand Knives
Cuchillos de mano



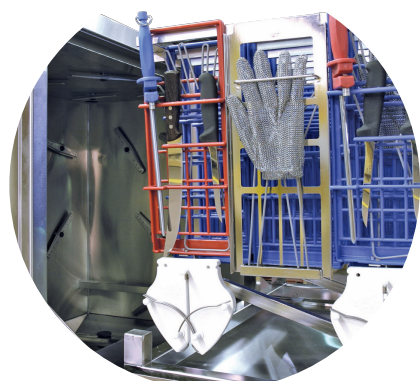
Slicer Blades
Cuchillas para rebanadoras

Washing Systems / Sistema de lavado

Washing & Disinfecting Lavado y Desinfectación

KH-01 Single Chamber / KH-01 Cámara única

- 15 rotating spray heads on the top, bottom and 3 sides of the washer cabinet.
- 6 fixed jet-pipe spray manifolds for complete coverage inside of cabinet.
- 3 pre-set, 3-stage wash programs adaptable for various washing requirements, cleaning schedules and materials.
- Time and temperature for each wash stage are independent and programmable.
- Ideal for cleaning and disinfecting knives, metal mesh gloves, sharpening steels, and other items.
- 15 cabezales de pulverización giratorios en la parte superior, inferior y 3 lados del gabinete de la lavadora.
- 6 Tuberías de chorro fijos para una cobertura completa dentro del gabinete.
- 3 preestablecido, 3-etapas de lavado programadas adaptables para diversos requisitos de lavado, horarios de limpieza y materiales.
- El tiempo y la temperatura para cada etapa de lavado son independientes y programables.
- Ideal para limpiar y desinfectar cuchillos, guantes de malla metálica, aceros afilados y otros artículos.



ALL
STAINLESS
STEEL
TODO ACERO
INOXIDABLE

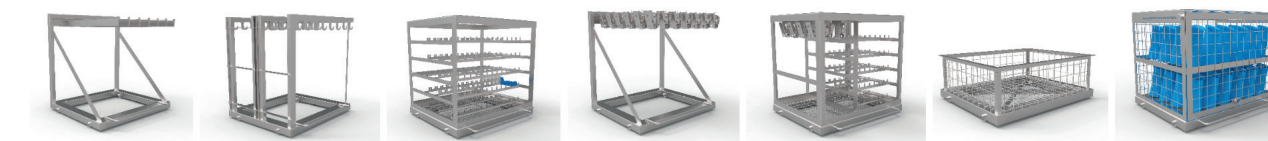
You can install
it in any corner
Puedes instalarlo
en cualquier rincón

KH-02 Double Chamber / KH-02 Doble Cámara

- Twice the capacity of our KH-01 washing/disinfecting system.
- 30 rotating spray heads on the top, bottom and 3 sides of the cabinet.
- Equipped with 2 washing pumps and 2 drain pumps.
- Water from the fresh water rinsing stage is recycled for use in the next wash cycle.
- Time and temperature for each wash stage are independent and programmable.
- Ideal for cleaning and disinfecting knives, metal mesh gloves, sharpening steels, and other items.
- El doble de capacidad de nuestro KH-01 sistema de lavado/desinfección.
- 30 cabezales de spray giratorios en la parte superior, parte inferior y 3 lados del gabinete.
- Equipado con 2 bombas de lavado y 2 bombas de drenaje.
- El agua de la etapa de enjuague recicla para su uso en el siguiente ciclo de lavado.
- El tiempo y la temperatura para cada etapa de lavado son independientes y programables.
- Ideal para limpiar y desinfectar cuchillos, guantes de malla metálica, aceros afilados y otros artículos.



ALL
STAINLESS
STEEL
TODO ACERO
INOXIDABLE



Mimasa knife
baskets / Mimasa
cestas de cuchillos

Other knife
baskets / Otras
cestas de cuchillos

Knives
Cuchillos

Gloves
Guantes

Knives and gloves
Cuchillos y guantes

Others. Tailor made according to your needs
Otros. Hecho a medida según sus necesidades



PRIMEEdge Headquarters

Chicago, IL – USA

+1-877-322-3343

sales@primedge.com

PRIMEDGE.COM

PRIMEEdge France

Z.A. Les Pelletiers
89100 Soucy, France
T +33 (0) 3 8686 6161
contact-fr@primedge.com
primedge.com/fr

PRIMEEdge Brazil

Avenida Ceci, 548
Galpão 4, Tamboré
São Paulo, CEP: 06460-120
T +55-11-4134-2230
Sales-Brasil@primedge.com
primedge.com/pt

PRIMEEdge Denmark

Industrivej 44A, st
DK-4000 Roskilde
T +45 98 111 700
Sales-Scandinavia@primedge.com
primedge.com/dk

PRIMEEdge Sweden

Transportvägen 8
241 38 ESLÖV
T (+46) 413 403 400
Sales-Sweden@primedge.com
primedge.com/se

PRIMEEdge Ibérica

Zona Ind. Pont Xetmar c. l. 31
17844 Cornellà de Terri (Girona)
T +34 872 006 663
Sales-Iberica@primedge.com
primedge.com/es

Blade Engineering and Manufacturing Facilities

BE Maschinenmesser GmbH
& **G.W. Steffens GmbH**
Am Winkel 4, D-15528 Spreenhagen,
Berlin, Germany
T +49 3 36 33 / 888 0
sales@be-maschinenmesser.com
be-maschinenmesser.com



Washing & Hygiene Systems

Mimasa

Zona Ind. Pont Xetmar c. l. 31
17844 Cornellà de Terri
Girona, Spain
T +34 972 594 564
info@mimasa.com
mimasa.com

