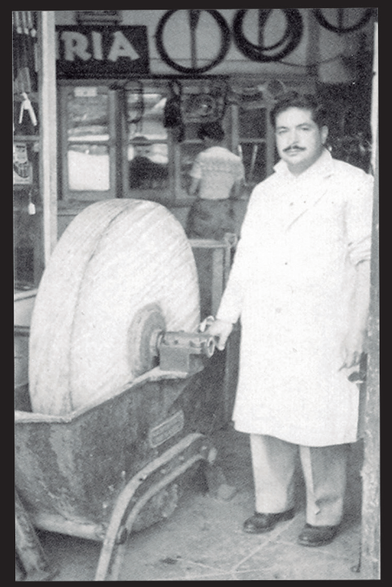
HERRAMIENTAS de FILO

Fábrica de herramientas de corte desde 1925

/ Sharp tools factory since 1925

HISTORIA / HISTORY

HERRAMIENTAS de FILO



Herminio Bueno en la Afiladuría Peralvillo, junto a su nuevo Mollejón.
(piedra natural para afilar cuchillos)
Ciudad de México, año 1950.

Herminio Bueno at the Afiladuria Peralvillo, next to his new Mollejon.
(natural wheel sharpening stone)
Mexico city, year 1950.

En 1925, Herminio Bueno Favila funda AFILADURÍA PERALVILLO, para ofrecer el servicio de afilado de cuchillos y tijeras.
Su experiencia y pasión por afilar cuchillos, es la herencia que ha dejado a cada miembro de nuestra familia. Esta herencia nos permite hacer lo que más nos gusta....Cuchillos.
En 1998 se constituye HERRAMIENTAS DE FILO S.A. DE C.V. razón social bajo la cual se fabrican los cuchillos y sierra cinta marca HERMINIO.
Somos el proveedor ideal de herramientas de corte para la industria alimentaria, ya que en nuestras instalaciones fabricamos cuchillería, sierra cinta y una amplia gama de herramientas y refacciones.

In 1925 Herminio Bueno Favila established Afiladuria Peralvillo, offering a knife and scissor sharpening service.

This heritage, his experience and passion, have been paseed down to every generation of our family and allow us to do what we like most..... make knives.

In 1998, the business Herramientas de filo SA de CV was formed from which we manufacture the HERMINIO brand of knives and band saw blades.

We are the ideal supplier of cutting tools for the food industry because in our facilities we manufacture knives, band saw blades and a wide range of other tools for the food industry.

INDICE / INDEX

Sierra cinta / band saw blade	pg. 4-9
Cedazos y navajas para molinos de carne / Meat grinder knives and plates	pg. 10-11
Fábrica de cuchillos / Knife manufacturing	pg. 12-13
Cuchillos serie EGGER / Knives EGGER series	pg. 14-19
Cuchillos serie FITZ / Knives FITZ series	pg. 20-23
Herramientas / Tools	pg. 24
Maletines para cuchillos / Knife roll bags	pg. 25
Cuchillos serie KOHAKU / Knives KOHAKU series	pg. 26-27
Cuchillos serie KOHAKU PRO / Knives KOHAKU PRO	pg. 28-29
Guantes anticorte / Mesh gloves	pg. 30-32
Ganchos y porta cuchillos / Hooks and scabbards	pg. 33
Chairas / Sharpening steels	pg. 34-35
Máquinas afiladoras / Sharpening machines	pg. 36-38
Empaques y Servicios / Packaging and Services	pg. 39

www.hfilo.com

SIERRA CINTA / BAND SAW

HERMINIO

Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

MADE IN SWEDEN HF

www.hfilo.com

HERMINIO
Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

MADE IN SWEDEN

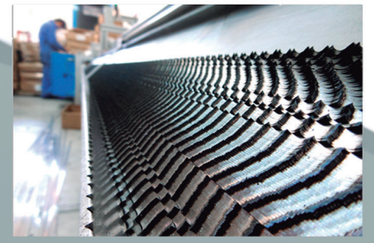
Atendemos las necesidades de corte de las siguientes industrias:
/ We attend the following industries needs:

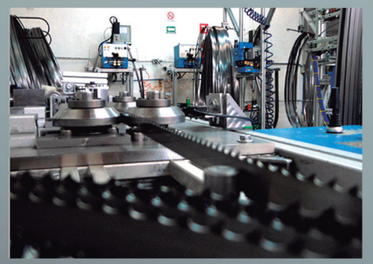
Alimentaria / food

Carne / meat
Carne con hueso / meat with bone
Carne congelada / frozen meat
Canal / split carcass
Aves / poultry
Pescado congelado / frozen fish
Tocino / bacon
Pan / bread
Queso / cheese
Verduras / vegetables

Maderera / wood

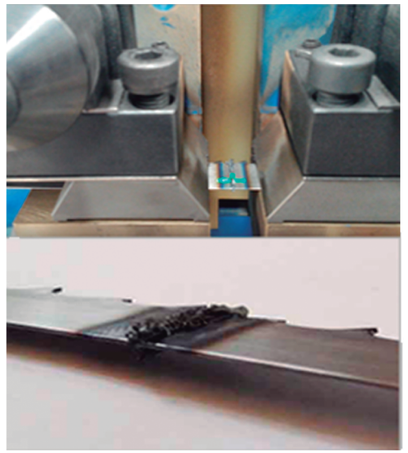
Aserradero / sawmill
Carpintería / carpentry
Tarimas / Pallets

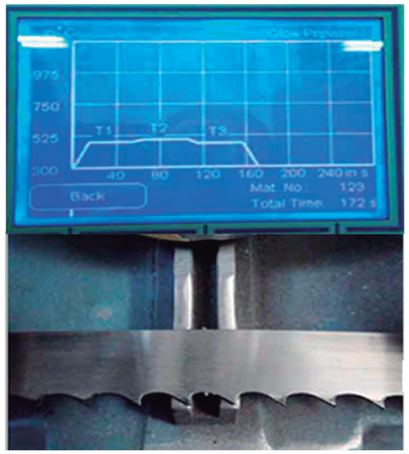




- Materia prima / raw material:
El fleje dentado que utilizamos en la fabricación de nuestras bandas de sierra cinta esta hecho en Suecia y es la mejor calidad a nivel mundial.
/ The steel strip saw we use for manufacture our band saw blades is made in Sweden, the best quality known worldwide.

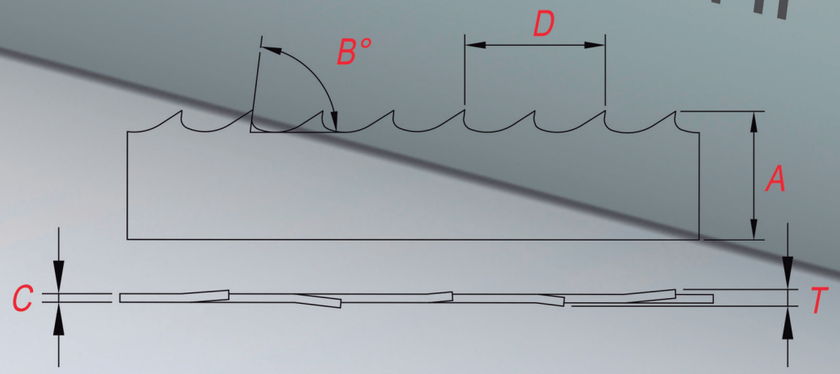
- Proceso de soldadura / Welding process:
El proceso de soldado que realizamos en nuestras instalaciones está registrado bajo la marca Laser Weld *que garantiza soldaduras perfectas e idénticas en todas nuestras bandas.*
/ The welding process we use in our facilities is registered under the branch Laser Weld *This guarantee perfect weld and identical in all our band saw blades.*



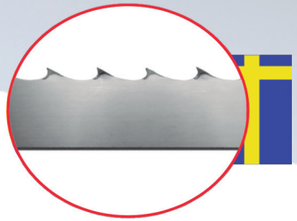


Todo el proceso de soldadura es completamente automatizado con el uso de robots.
Capacidad instalada: 3,000 bandas diarias.
/ The complete welding process is done by robotic arms.
Installed capacity: 3,000 band saw blades per day.

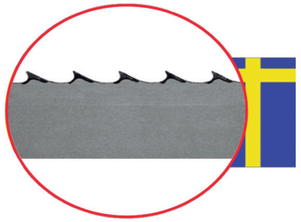
MADE IN SWEDEN HF



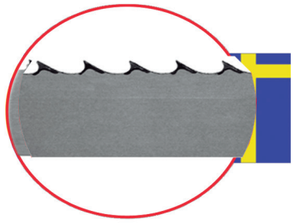
58 2503 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.63mm (0.025”) **D:** 3 dientes templados por pulgada
58 2203 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.56mm (0.022”) **D:** 3 dientes templados por pulgada
58 1603 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.41mm (0.016”) **D:** 3 dientes templados por pulgada



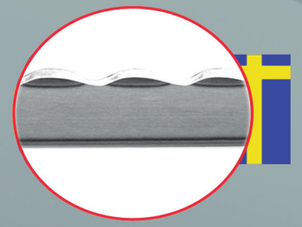
58 2504 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.63mm (0.025”) **D:** 4 dientes templados por pulgada



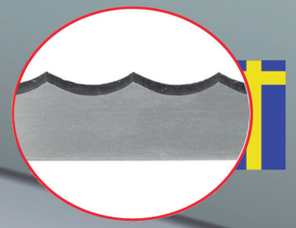
35 2232 __ **A:** 19 mm (3/4”) calibre **C:** 0.56mm (0.022”) **D:** 3 dientes templados por pulgada para corte de canal. ACERO MFB MÁXIMO RENDIMIENTO



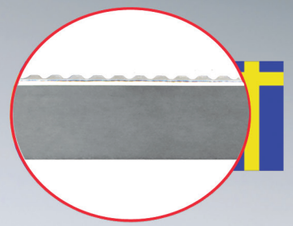
58 2583 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.63mm (0.025”) **D:** filo convexo templado.



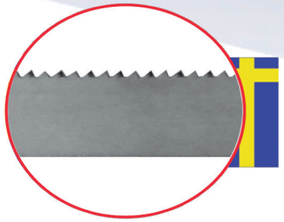
58 2522 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.63mm (0.025”) **D:** filo cóncavo



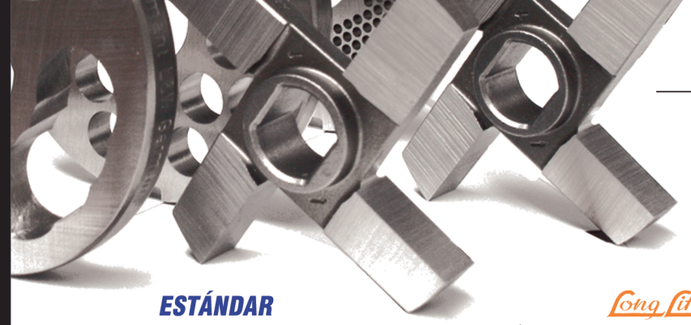
58 8624 __ **A:** 16 mm (5/8”) calibre **C:** 0.50mm (0.020”) **D:** filo en v



34 2509 __ **A:** 19 mm (3/4”) calibre **C:** 0.63mm (0.025”) **D:** 9 dientes por pulgada
27 2509 __ **A:** 11 mm (27/64”) calibre **C:** 0.63mm (0.025”) **D:** 9 dientes por pulgada



48 7437 __ Guía para máquina de sierra cinta /Band saw filler block



LUMBECK & WOLTER®

Quality is the difference

HECHO EN ALEMANIA

ESTÁNDAR

65 3708 00 Molino N0. 08
65 3712 00 Molino N0. 12
65 3722 00 Molino N0. 22
65 3732 00 Molino N0. 32

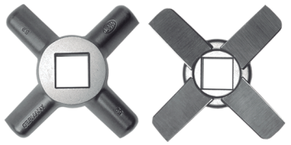
Long Life

65 5512 00 Molino N0. 12
65 5522 00 Molino N0. 22
65 5532 00 Molino N0. 32

NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE ENTERPRISE. / MEAT GRINDER KNIFE SYSTEM ENTERPRISE.

ESTÁNDAR

65 3752 00 Molino N0. 52
65 3756 00 Molino N0. 56



Long Life

65 5552 00 Molino N0. 52
65 5556 00 Molino N0. 56

NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE ENTERPRISE. / MEAT GRINDER KNIFE SYSTEM ENTERPRISE.

ESTÁNDAR

	barreno / holesize
65 3708 __	No. 08 - 3mm a 25mm
65 3712 __	No. 12 -3mm a 25mm
65 3722 __	No. 22 -3mm a 25mm
65 3732 __	No. 32 -3mm a 25mm

Long Life

	barreno / holesize
65 5532 __	No. 32- 3mm a 25mm
65 5552 __	No. 52- 3mm a 25mm
65 5556 __	No. 56- 3mm a 25mm

HUB

CEDAZO PARA MOLINO DE CARNE ENTERPRISE. / MEAT GRINDER PLATE SYSTEM ENTERPRISE.

ROBOT-S4

68 0090 00	No. A-90	68 0160 00	No. G-160	68 0280 00	No. K-280
68 0098 00	No. B-98	68 0200 00	No. U-200	68 0300 00	No. W-300
68 0106 00	No. C-106	68 0200 01	No. FW-200	68 0400 01	No. X-400
68 0114 00	No. D-114	68 0200 02	No. WK-200		
68 0130 00	No. E-130	68 0250 00	No. V-250		
68 0150 00	No. F-150	68 0250 01	No. WK-250		

NAVAJA SISTEMA UNGER / KNIFE SYSTEM UNGER

	barreno / holesize		barreno / holesize
68 0090 __	No. A-90 / 1.5 a 20mm	68 0280 __	No. K-280 / 1.5 a 50mm
68 0098 __	No. B-98 / 1.5 a 25mm	68 0300 __	No. W-300 / 1.5 a 50mm
68 0106 __	No. C-106 / 1.5 a 25mm	68 0400 __	No. X-400 /1.5 a 50mm
68 0114 __	No. D-114 / 1.5 a 25mm		
68 0130 __	No. E-130/ 1.5 a 35mm		
68 0150 __	No. F-150 / 1.5 a 30mm		
68 0160 __	No. G-160 / 1.5 a 40mm		
68 0200 __	No. U-200 / 1.5 a 50mm		
68 0200 __	No. FW-200 / 1.5 a 50mm		
68 0200 __	No. WK-200 / 1.5 a 50mm		
68 0250 __	No. V-250 / 1.5 a 50mm		
68 0250 __	No. WK-250 / 1.5 a 50mm		

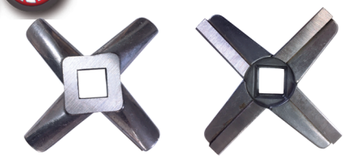
PRECORTADORES CON 3 Y 5 DIAMANTES DE FILO RECTO O INCLINADO.

CEDAZOS SISTEMA UNGER / PLATES SYSTEM UNGER

HERMINIO

Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

64 7222 00 Molino No. 22
64 7232 00 Molino No. 32

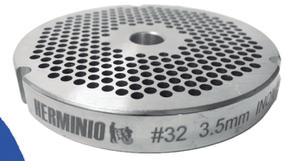


NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE / MEAT GRINDER KNIFE

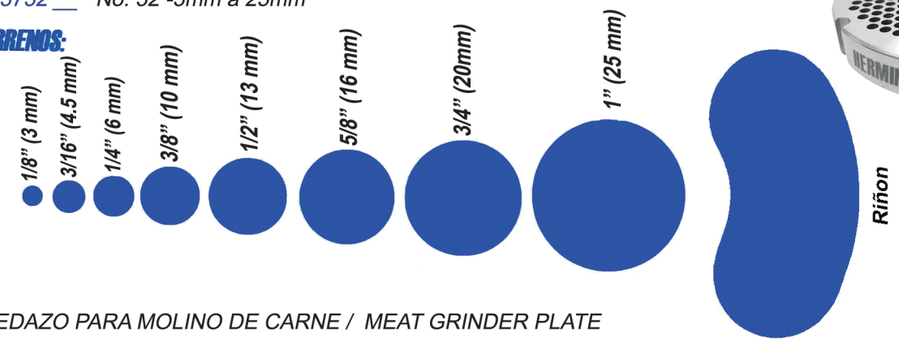
64 7412 00 Molino No. 12
64 7422 00 Molino No. 22
64 7432 00 Molino No. 32

NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE / MEAT GRINDER KNIFE

64 3712 __	No. 12 -3mm a 19mm	64 3752 __	No. 52 -3mm a 25mm
64 3722 __	No. 22 -3mm a 25mm	64 3756 __	No. 56 -3mm a 25mm
64 3732 __	No. 32 -3mm a 25mm		

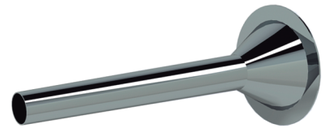


BARRENOS:



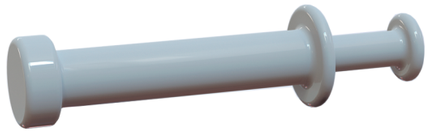
CEDAZO PARA MOLINO DE CARNE / MEAT GRINDER PLATE

36 3722 00 No. 22
36 3722 01 No. 22 ANGOSTO
36 3732 00 No. 32
36 3732 01 No. 32 ANGOSTO



EMBUDO PARA MOLINO DE CARNE / MEAT GRINDER FUNNEL

28 3722 00 No. 22
28 3732 00 No. 32



ATACADOR SOLIDO PARA MOLINO DE CARNE / MEAT GRINDER SOLID STOMPER

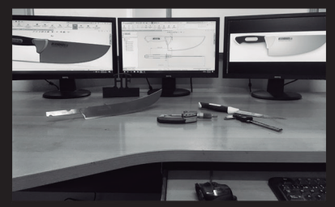
29 3712 00 No. 12
29 3722 00 No. 22
29 3732 00 No. 32

EMPAQUE PARA GUSANO / WORM WASHER

29 3712 __ No. 12
29 3722 __ No. 22
29 3732 __ No. 32

ESPIGA PARA GUSANO / FEEDSCREW STUD

PROCESOS DE MANUFACTURA / MANUFACTURING

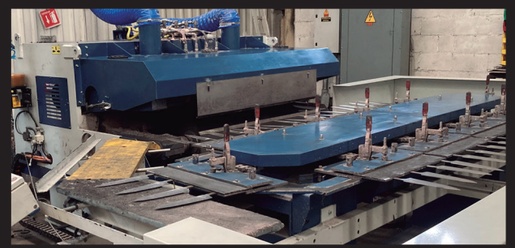


Diseño / Design

Imaginamos, diseñamos y construimos, no solo nuestra cuchillería, sino también las máquinas que utilizamos para fabricarla.
/ We develop, design and build, not only our knives, but also the machines we use to make them.

Tratamiento térmico /Heat treatment

Contamos con un horno continuo de atmósfera controlada (1200°C) para garantizar óptima dureza y resistencia a la oxidación en nuestros cuchillos.
/ We have a continuous belt furnace with atmosphere control (2192° F) which guarantee optimal hardness and rust resistance in our knives.



Pulido / Polish

Doble proceso de pulido, para obtener superficies en las hojas con pulido espejo, lo que aumenta considerablemente la resistencia a la corrosión y estética de nuestros cuchillos.
/ Our double polishing process produces a mirrored surface finish which not only has an exceptional appearance but also increases rust resistance.

Inyección / Injection

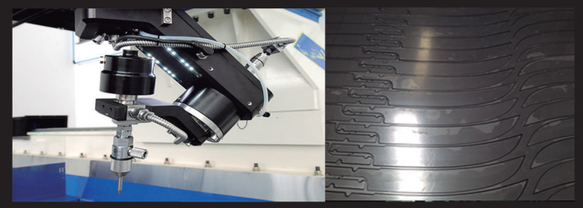
Estos equipos nos permiten inyectar los mangos de nuestros cuchillos con dos materiales diferentes PP y Elastómero, en cualquier combinación de colores, sin requerir grandes volumenes de compra.
/Our machines allow us to inject two different materials - polypropylene and elastomer, with any colour combination and without the need for large volumes.

Marca / Engraving

El grabado de nuestra marca se realiza con rayo láser, también indicamos el código del producto y el año de fabricación.
/ We apply our brand by laser marking, alongside the year of manufacture and a individual code.

HERMINIO

Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925



Corte / Cutting

Las hoias de nuestros cuchillos las cortamos con un sistema de corte con chorro de agua (agua a 3,000 Km/h !!!), lo que nos permite fabricar cualquier tipo de cuchillo que necesites, sin requerír grandes volumenes de compra.
/Our knife blades are cut whit water-jet system (the water travels at 1860 mph!!!) This allows us to manufacture knives to your needs without it being necessary to purchase in high volumes.

Rectificado / Grinding

Rectificado o vaciado de las hojas con sistema de control numérico, lo que nos permite fabricar cuchillos de longitud máxima de 700 mm y variaciones en el espesor de +/- .02 mm.
/ The blades are ground using a CNC system which allows us to manufacture any shape up to a maximum of 27" with +/- 0.78" thousand of an inch thickness variation.

Afilado / Sharp

Afilar un cuchillo a la perfección requiere de habilidad y años de experiencia. Cerca de 100 años nos respaldan.
/ Sharpening a knife requires skill and years of experience - we have been sharpening knives for nearly 100 years!

SERIE EGGER

HERMINIO

Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

Confort e higiene
/ Comfort and hygiene

1. *Elastómero: suave al tacto y antiderrapante.*
/ Elastomer: soft touch and non-slip.

2. *Polipropileno de alta densidad: Fusión perfecta entre 1 y 2, sellado perfecto entre 2 y 3.*
/ High density polypropylene: perfect fusion between 1 and 2, perfect seal between 2 and 3.

Durabilidad y fácil de afilar.
/ Durability and easy to sharp.

3. *Acero inoxidable AISI 420 UH*
Dureza: 55° RC +/-1°
Hojas fabricadas a partir de 3.4 mm de espesor.
Pulido espejo
/ Stainless steel AISI 420 UH.
Hardness: 55° RC +/-1°
Blades are made from .1339" thickness.
MIrror polished.

Opcional hojas con alvéolos en todos los modelos.
/ Optional hollow grind in all models.

COLORES DISPONIBLES

La serie EGGER está diseñada para ser usada en la industria de forma intensiva, tanto en la industria cárnica como en el area de gastronomía.
/ The EGGER line is designed for the food industry and intensive use, in the meat industry as well as in gastronomic area.

HECHO EN MEXICO MADE IN

www.hfilo.com

HERMINIO
Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

54 2324 36 36cm / 14”
54 2324 41 41cm / 16”
54 2324 46 46cm / 18”
54 2324 51 51cm / 20”
54 2324 56 56cm / 22”

CUCHILLO CECINERO. / CECINERO SLICING KNIFE.

54 2324 36 _K 36cm / 14”
54 2324 41 _K 41cm / 16”
54 2324 46 _K 46cm / 18”
54 2324 51 _K 51cm / 20”
54 2324 56 _K 56cm / 22”

COLORES DISPONIBLES

CUCHILLO CECINERO CON ALVEOLOS / CECINERO SLICING KNIFE GRANTON BLADE

54 2472 25 25cm / 10”
54 2472 30 30cm / 12”
54 2472 36 36cn / 14”

CUCHILLO BISTECERO CURVO / CIMETER KNIFE

54 2477 20 20cm / 8”
54 2477 25 25cm / 10”
54 2477 30 30cm / 12”
54 2477 35 36cm / 14”

CUCHILLO BISTECERO RECTO / BUTCHER KNIFE STRAIGHT

54 5266 30K 31cm / 12”
54 5266 30K 36cm / 14”

CUCHILLO JAMONERO / SLICER KNIFE

54 2573 20 20cm / 8”
54 2472 25 25cm / 10”

CUCHILLO BISTECERO CURVO HOJA ANGOSTA / BUTCHER’S KNIFE CURVED

54 7264 13 13cm / 5”
54 7264 15 15cm / 6”
54 7264 18 18cm / 7”
54 7264 21 21cm / 8.5”

CUCHILLO SANGRADO / STICKING KNIFE

54 7285 13 13cm / 5”
54 7285 15 15cm / 6”
54 7285 18 18cm / 7”
54 7285 21 21cm / 8.5”

CUCHILLO SANGRADO / STICKING KNIFE

54 3376 15 15cm / 6”
54 3376 18 18cm / 7”

CUCHILLO DESOLLADOR / SKINNING KNIFE

54 3377 13 13cm / 5”
54 3377 15 15cm / 6”
54 3377 18 18cm / 7”

54 3377 13K 13cm / 5”
54 3377 15K 15cm / 6”
54 3377 18K 18cm / 7”

CUCHILLO DESHUESADOR RECTO / STRAIGHT BONING KNIFE

54 3488 13 13cm / 5”
54 3488 15 15cm / 6”

CUCHILLO DESHUESADOR RECTO HOJA ANGOSTA / STRAIGHT BONING KNIFE NARROW BLADE

54 3372 13 13cm / 5”
54 3372 15 15cm / 6”

RIGIDO

54 3383 13 13cm / 5”
54 3383 15 15cm / 6”

1/2 FLEXIBLE

54 3394 13 13cm / 5”
54 3394 15 15cm / 6”

FLEXIBLE

CUCHILLO DESHUESADOR CURVO / CURVED BONING KNIFE

54 3342 15 15cm / 6”

54 3342 15K 15cm / 6”

CUCHILLO DESHUESADOR CURVO HOJA ANCHA / CURVED BONING KNIFE WIDE BLADE

54 8735 23 23cm / 9”

FLEXIBLE

CUCHILLO FILETERO / SLICING KNIFE

54 8278 23 23cm / 9”

CUCHILLA PARA DESPIECE / TRIMMING KNIFE

54 7262 25 25cm / 10” 54 7262 30 30cm / 12”

CUCHILLO PANADERO / BREAD KNIFE

HERMINIO
Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

54 2433 18 18cm / 7”
54 2433 20 20cm / 8”
54 2433 25 25cm / 10”
54 2433 30 30cm / 12”
54 2433 36 36cm / 14”

CUCHILLO CHEF / CHEF KNIFE

54 3625 31 31cm / 12” 54 3625 36 36cm / 14” 54 3625 41 41cm / 16”

CUCHILLA DOBLE MANGO PARA QUESO / CHEESE KNIFE 2 HANDLES

54 4827 31 31cm / 12”

CUCHILLA GUAPARRA PARA PESCADO / FISH SPLITTER

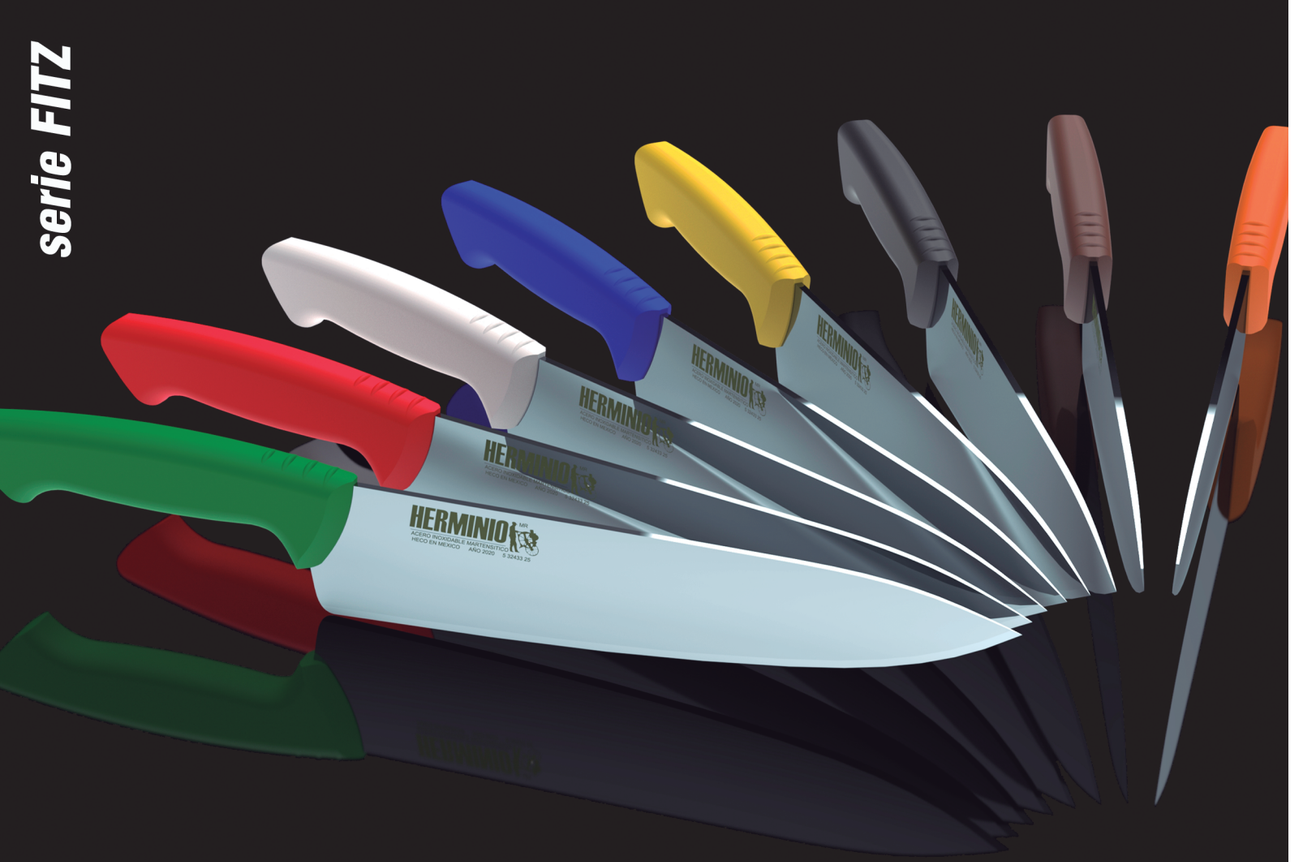
54 7335 20 20cm / 8”

HACHA PARA CARNE CON HUESO / CLEAVER FOR MEAT WITH BONE

54 6224 30 31cm / 12”

MACHETE PARA CARNE CON HUESO / MACHETE FOR MEAT WITH BONE

serie FITZ



serie FITZ

La serie FITZ está pensada para satisfacer las necesidades de corte en cocinas industriales, restaurantes, estudiantes de gastronomía y público en general.

Características:

- Hojas fabricadas con espesor de 3.4 mm, lo que hace que estos cuchillos sean extremadamente robustos y aptos para el trabajo más rudo.
- Hojas pulido espejo, lo que aumenta considerablemente la resistencia a la oxidación, pudiéndose utilizar en tinas de sanitización.
- Mangos fabricados en PP grado alimenticio.
- Para ser implementados en sistemas HACCP (Análisis de riesgos y de puntos críticos de control)

The FITZ line is perfect for the cutting needs required in industrial kitchens, restaurants, cuisine students and public in general.

Characteristics:

- Blades are made from .1339" thickness material, which makes them robust enough for the toughest of work.
- Mirror polished blades to increase rust resistance and make them suitable for use with sanitising/sterilising liquids.
- Handles made from food grade PP.
- Implemented in HACCP systems (hazard analysis and critical concept point)

HECHO EN MEXICO MADE IN

HERMINIO

Fábrica de herramientas de corte desde 1925
/ Sharp tools factory since 1925

53 2433 36 36cm / 14"

53 2433 30 30cm / 12"

53 2433 25 25cm / 10"

53 2433 20 20cm / 8"

53 2433 18 18cm / 7"

CUCHILLO CHEF / CHEF'S KNIFE

53 7268 20 20cm / 8"

53 7268 20 K 20cm / 8"

CUCHILLO SANTOKU / SANTOKU KNIFE

www.hfilo.com

53 7262 20 25cm / 10”
53 7262 30 30cm / 12”

CUCHILLO PANADERO / BREAD KNIFE

53 8735 23 23cm / 9”

FLEXIBLE

CUCHILLO FILETERO / FILET KNIFE

53 5456 25 25cm / 10”

CUCHILLO DE TRINCHAR / TRANCHIER KNIFE

55 8746 18 18 CM / 7”

TRINCHE PARA COCINA / KITCHEN FORK

55 7264 18 18 CM / 7”

CUCHILLO UTILITARIO / KITCHEN KNIFE

55 3394 15 15 CM / 6”

CUCHILLO UTILITARIO / KITCHEN KNIFE

53 6663 10 10 CM / 4”

MONDADOR RECTO / PARING KNIFE

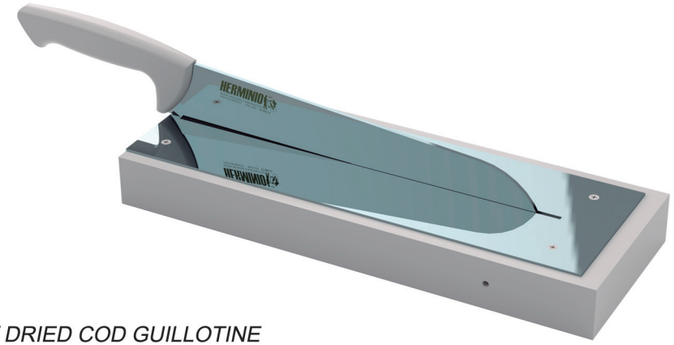
53 6674 06 6 CM / 2.5”

MONDADOR CURVO / PEELING KNIFE

53 3625 41 41cm / 16”

CUCHILLO DOBLE MANGO PARA QUESO / CHEESE KNIFE 2 HANDLES

53 4845 30 30cm / 12”



GUILLOTINA PARA BACALAO / DRIED COD GUILLOTINE

53 4827 31 31cm / 12”

CUCHILLA GUAPARRA PARA PESCADO / FISH SPLITTER

53 4842 00

GUIA PARA PESCADO / FISH SPLITTER GUIDE

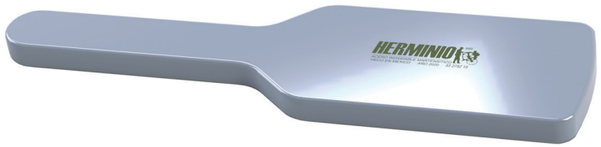
53 3372 23cm / 9”

DESCAMADOR / FISH SCALER

53 7469 16 16cm / 6”

PINZA INOXIDABLE PARA ESPINA DE PESCADO / FISHBONE TONG

53 2752 15 1.5 KG / 3.3 LB



APLANADOR DE CARNE / MEAT FLATTENER

53 2484 30 30cm / 12”

AGUJA PARA MECHAR CARNE / LARDING NEEDLE FOR MEAT

55 7466 20 20 cm / 8”

PINZA PARA MONTAJE / BUFFET TONGS

55 3772 15 15 X 7.5 CM / 6” X 3”

ESPÁTULA CUADRADA / SQUARE SPATULA

55 3772 28 28 CM / 11”
55 3772 25 25 CM / 10”
55 3772 20 20 CM / 8”
55 3772 15 15 CM / 6”
55 3772 10 10 CM / 4”

ESPÁTULA ANGULADA / ANGLED SPATULA

55 3777 28 28 CM / 11”
55 3777 25 25 CM / 10”
55 3777 20 20 CM / 8”
55 3777 15 15 CM / 6”
55 3777 10 10 CM / 4”

ESPÁTULA RECTA / STRAIGHT SPATULA

62 1011 34

MALETÍN 34 ESPACIOS / KNIFE BAG 34 PIECES

62 1011 20

MALETÍN 20 ESPACIOS / KNIFE BAG 20 PIECES

62 1011 16

MALETÍN 16 ESPACIOS / KNIFE BAG 16 PIECES

62 1011 06

MALETÍN 6 ESPACIOS / KNIFE BAG 6 PIECES

62 1011 07

MALETÍN 7 ESPACIOS / KNIFE BAG 7 PIECES

Kohaku

琥珀

HECHO EN MEXICO MADE IN

La serie KOHAKU contiene las formas de cuchillos más representativas de la cocina japonesa y son ideales para restaurantes orientales, ya que el mango es fabricado con polipropileno, cumpliendo con las normas sanitarias.
Las hojas son construidas con acero inoxidable AISI 420 UH con una dureza de 54° +/- 1 Rockwell C, excelente retención del filo y fáciles de afilar.

The KOHAKU line contains the classic shapes knives from japanese cuisine. They are ideal for japanese restaurants and have polypropylene handles to enable them to comply with hygiene regulations.
The blades are made with AISI 420 UH stainless steel. The hardness is 54° +/- 1 Rockwell C for excellent edge retention and ease of re-sharp.

琥珀 Kohaku

56 3322 10 *Cuchillo Deba 10.5 cm.*

56 3322 15 *Cuchillo Deba 15.5 cm.*

56 3322 21 *Cuchillo Deba 21 cm.*

56 7268 17 Cuchillo Santoku 17 cm.

56 6254 16 *Cuchillo Nakiri 16.5 cm.*

56 9262 18 *Cuchillo Yanagiba 18 cm.*

56 9262 21 *Cuchillo Yanagiba 21 cm.*

56 9262 24 *Cuchillo Yanagiba 24 cm.*

56 9262 30 *Cuchillo Yanagiba 30 cm.*

www.hfilo.com

Kohaku pro

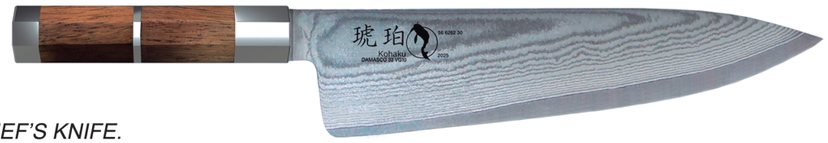
琥珀

La serie KOHAKU PRO se inspira en la herrería Samurai japonesa. Para la construcción de la hoja, utilizamos un acero damasco técnicamente avanzado, compuesto de 32 capas externas en acero inoxidable, y en el centro un acero clásico japonés de alto rendimiento VG10, también conocido como “acero oro” por sus extraordinarias propiedades. Con este acero alcanzamos una dureza de 61° +/- 1 Rockwell C, lo que nos permite montar filos muy agudos de extraordinaria durabilidad.

The KOHAKU PRO series is inspired by japanese Samurai blacksmiths. For the blade we use a technically advanced Damascus material of 32 layers of stainless steel clad onto a center layer of high performance VG10 steel. This is also known as “golden steel” because of its extraordinary features. With this steel, we achieve a hardness of 64° +/- 1 Rockwell C.

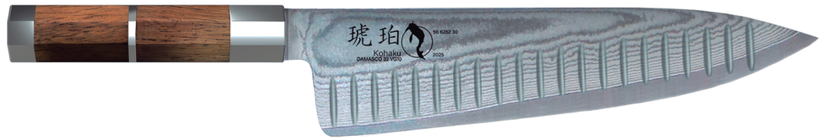
HECHO EN MEXICO MADE IN

57 2433 20D 20cm / 8” *57 2433 25D 25cm / 10”*



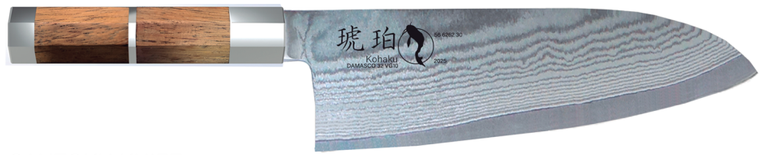
CUCHILLO CHEF. / CHEF’S KNIFE.

57 2433 20DK 20cm / 8” *57 2433 25DK 25cm / 10”*



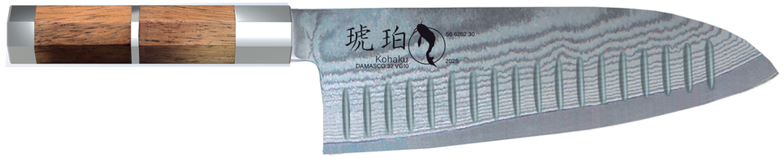
CUCHILLO CHEF CON ALVEOLOS / CHEF’S KNIFE GRANTON BLADE

57 7268 20D 20cm / 8” *57 7268 25D 25cm / 10”*



CUCHILLO SANTOKU / SANTOKU KNIFE

57 7268 19DK 20cm / 8” *57 7268 25DK 25cm / 10”*

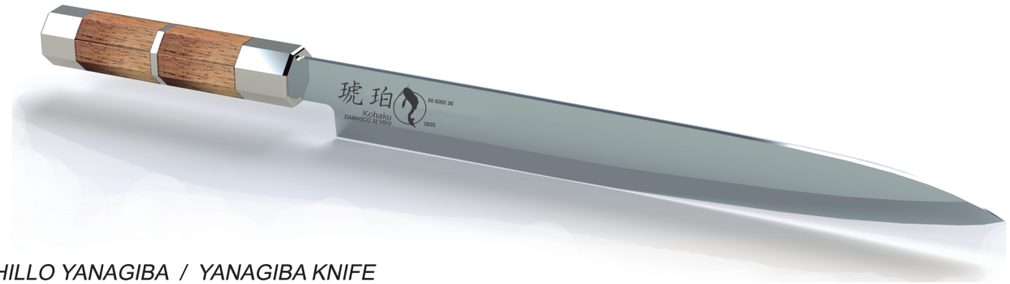


CUCHILLO SANTOKU CON ALVEOLOS / SANTOKU KNIFE GRANTON BLADE

50 6254 20DK 20cm / 8” *50 6254 25DK 25cm / 10”*

CUCHILLO NAKIRI CON ALVEOLOS / NAKIRI KNIFE GRANTON BLADE

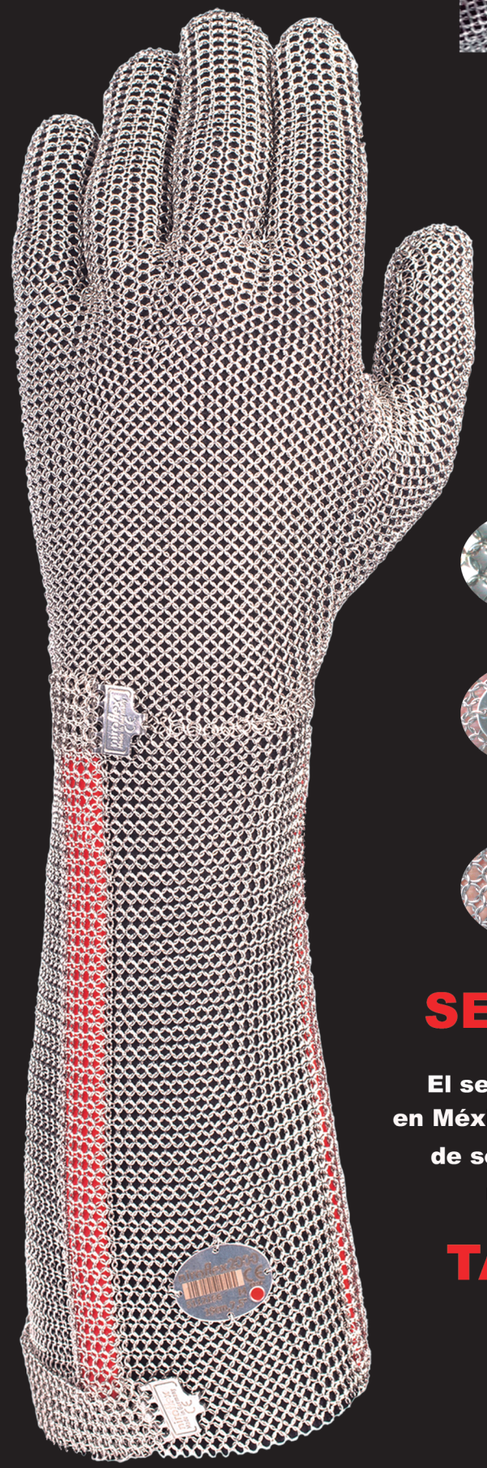
57 9262 24 24cm / 9” *57 9262 30cm / 12”*



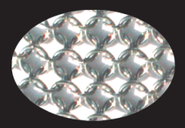
CUCHILLO YANAGIBA / YANAGIBA KNIFE

www.hfilo.com

niroflex 2000



HECHO EN ALEMANIA



Malla de acero inoxidable.
Diámetro .55 mm
Diámetro exterior 4.2mm

Placa de acero inoxidable con número de serie y talla grabados.
El número de serie, diferente en cada guante, permite tener un control riguroso sobre los guantes.

Sistema de sujeción de acero inoxidable patentado.
Al no tener bandas de nylon ni broches se garantiza una máxima higiene y durabilidad.

SERVICIO

El servicio de reparación , es único en México, ya que contamos con un equipo alemán de soldado y personal calificado para obtener reparaciones perfectas.

TALLAS

Tallas		Codigo-color
00	talla mujer	café
0	extra pequeño	verde
1	pequeño	blanco
2	mediano	rojo
3	grande	azul
4	extra grande	naranja
5	XXL-bajo pedido	

64 4800 00 doble extra pequeño
64 4800 0 extra pequeño
64 4800 1 pequeño
64 4800 2 mediano
64 4800 3 grande
64 4800 4 extra grande
64 4800 5 doble extra grande

GUANTE ANTICORTE, MUÑECA 0mm / MESH GLOVE, CUFF 0”

64 4880 00 doble extra pequeño
64 4880 0 extra pequeño
64 4880 1 pequeño
64 4880 2 mediano
64 4880 3 grande
64 4880 4 extra grande
64 4880 5 doble extra grande

GUANTE ANTICORTE, MUÑECA 80mm / MESH GLOVE, CUFF 3”

64 4815 00 doble extra pequeño
64 4815 0 extra pequeño
64 4815 1 pequeño
64 4815 2 mediano
64 4815 3 grande
64 4815 4 extra grande
64 4815 5 doble extra grande

GUANTE ANTICORTE, MUÑECA 150mm / MESH GLOVE, CUFF 6”

64 4819 00 doble extra pequeño
64 4819 0 extra pequeño
64 4819 1 pequeño
64 4819 2 mediano
64 4819 3 grande
64 4819 4 extra grande
64 4819 5 doble extra grande

GUANTE ANTICORTE, MUÑECA 190mm / MESH GLOVE, CUFF 7.5”

64 4822 00 doble extra pequeño
64 4822 0 extra pequeño
64 4822 1 pequeño
64 4822 2 mediano
64 4822 3 grande
64 4822 4 extra grande
64 4822 5 doble extra grande

GUANTE ANTICORTE, MUÑECA 220mm / MESH GLOVE, CUFF 8.5”

64 4846 00 doble extra pequeño
64 4846 0 extra pequeño
64 4846 1 pequeño
64 4846 2 mediano
64 4846 3 grande
64 4846 4 extra grande
64 4846 5 doble extra grande

GUANTE BRAZO COMPLETO / FULL ARM GLOVE

64 6263 00

DELANTAL / APRON

64 7386 00

NIROFLEX BOLERO

64 8366 00

TENSOR PARA GUANTE / GLOVE TENSIONER

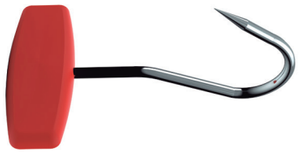
53 2726 45 45 CM (17.5”)
53 2726 50 50 CM (20”)
53 2726 45 63 CM (25”)

ARCO PARA CARNICERO / HAND SAW FRAME

55 5467 00

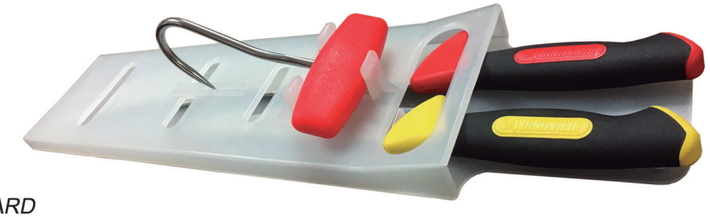
LIMPIADOR DE CARNE / BONE SCRAPER

55 4262 12 12cm / 5”

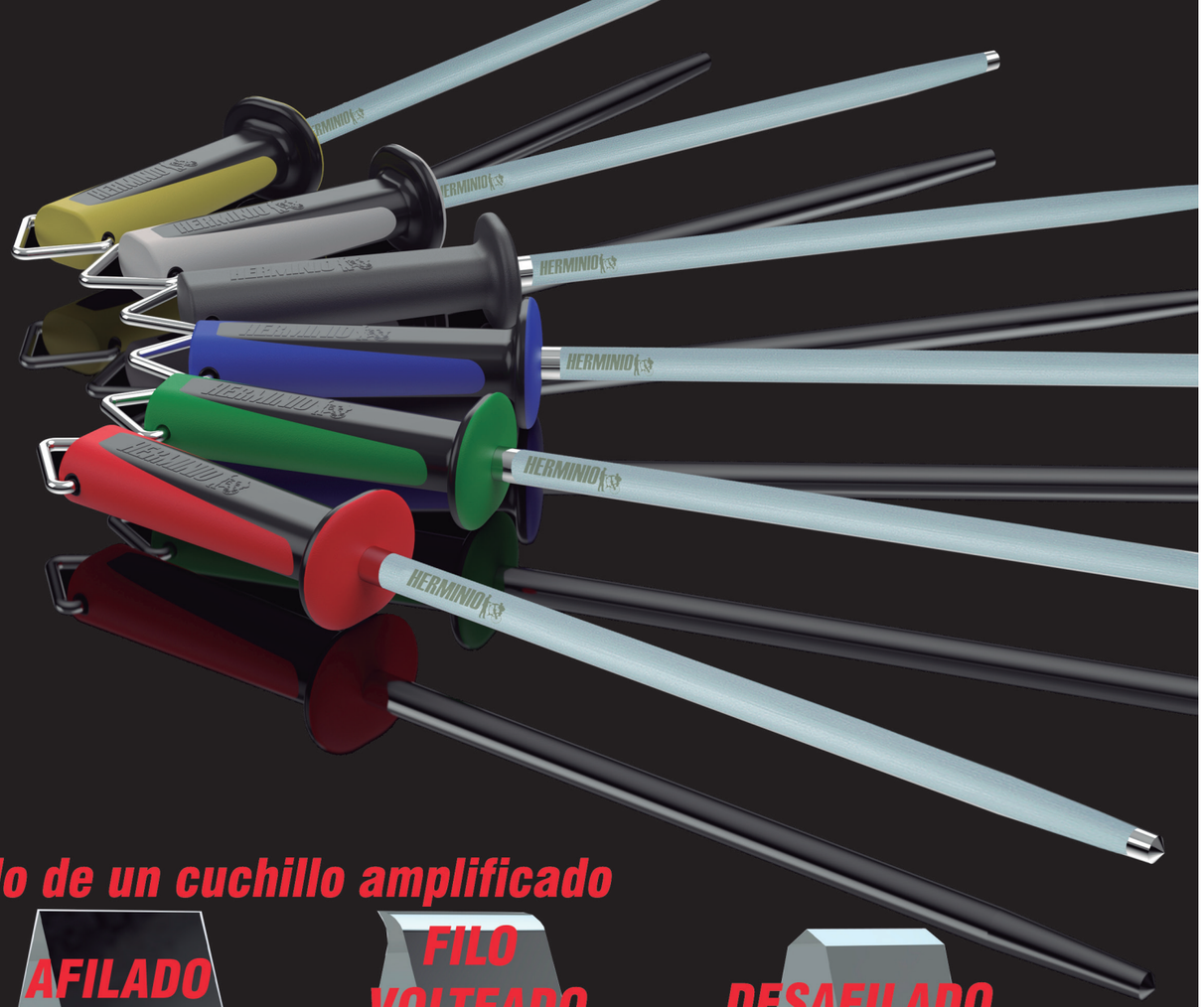


GANCHO MANUAL / HAND HOOK

PARA CUCHILLOS DE:
53 7678 30 30cm / 12”
53 7678 25 25cm / 10”
53 7678 18 18cm / 7”

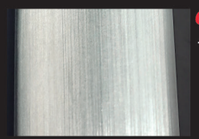


PORTA CUCHILLOS / KNIFE SCABBARD

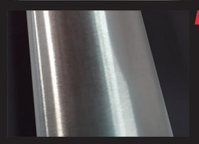


Filo de un cuchillo amplificado

CORTE ESTANDAR:
- Afilado rápido en cuchillos muy desgastados, obteniendo un filo áspero y buena sensación de corte.
- Si no cuenta con un buen servicio de afilado, esta chaira es su mejor elección.



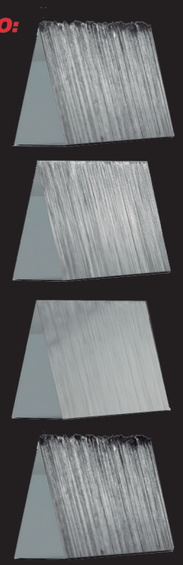
CORTE FINO:
- Prolonga la durabilidad del filo, manteniendo un filo agudo de excelente terminado.
- Recomendado para plantas procesadoras de carne que cuentan con un buen servicio de afilado.



PULIDO:
- El filo de un cuchillo nuevo o de reciente afilado, con el uso normal, tiende a doblarse (2); usaremos la chaira pulida para enderezar el filo, recuperando el filo como de nuevo y sin producir desgaste.
- Complemento ideal para chairas de corte fino.

DIAMANTE:
- La función de esta chaira, es igual a la de corte estándar.
- Al tener un recubrimiento de diamante, la vida útil se prolonga extraordinariamente.

RESULTADO:



Para afilar un cuchillo es necesario desprender partículas de acero del costado de la hoja (para pasar de 3 a 1).

La calidad del filo dependerá de que tan pequeñas son las partículas de acero que desprenderemos.

Entre más pequeñas mejor calidad del filo.

53 2070 30 30cm / 12" CORTE ESTÁNDAR

CHAIRA REDONDA / SHARPENING STEEL ROUND SHAPE

53 2480 25 25cm / 10" CORTE FINO
53 2480 30 30cm / 12" CORTE FINO
53 2480 35 35cm / 14" CORTE FINO

CHAIRA REDONDA / SHARPENING STEEL ROUND SHAPE

53 3080 30 30cm / 12" CORTE FINO
53 3080 35 35cm / 14" CORTE FINO
53 3090 30 30cm / 12" PULIDO

CHAIRA OVALADA / SHARPENING STEEL OVAL SHAPE

53 4078 25 25cm / 10" 2 CARAS PULIDAS Y 2 CARAS CORTE FINO
53 4078 30 30cm / 12" 2 CARAS PULIDAS Y 2 CARAS CORTE FINO

CHAIRA CUADRADA / SHARPENING STEEL SQUARE SHAPE

53 3067 25 25cm / 10" 2 CARAS PULIDAS Y 2 CARAS CORTE FINO
53 3034 30 30cm / 12" 2 CARAS PULIDAS Y 2 CARAS CORTE FINO

CHAIRA REDONDA / SHARPENING STEEL ROUND SHAPE

53 2468 30 25cm / 10" RECUBRIMIENTO DE DIAMANTE
53 2468 30 30cm / 12" RECUBRIMIENTO DE DIAMANTE

CHAIRA OVALADA / SHARPENING STEEL OVAL SHAPE

53 2584 28 28cm / 11" SIETE SECCIONES CORTE FINO

CHAIRA OVALADA PLANA / SHARPENING STEEL FLAT OVAL SHAPE

MÁQUINAS AFILADORAS

Para Cuchillos

Para Placas y Cuchillas de picadora

Para Tijeras, Cuchillas Circulares y Cutters

72 1101 01 AFILADORA DE CUCHILLOS FILUX

La máquina afiladora FILUX es ideal para cocinas de restaurantes y hoteles, carnicerías, supermercados, y profesionales que quieren mantener sus cuchillos y tijeras con un filo perfecto.

FILUX sharpening machine is perfect for hotels and restaurant´s kitchens, butcher shops, supermarkets and, in general, professionals who want an ongoing sharp cutting edge on their knives.

73 1101 00 AFILADORA X7

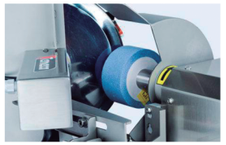
La máquina afiladora profesional X7 es perfecta para el vaciado, afilado y pulido de cuchillos, tijeras,discos circulares, cuchillas de cutter y herramientas de mano. La máquina esta refrigerada por agua y fabricada en acero inoxidable. Es la máquina más versátil, práctica y duradera que un profesional puede tener.

The professional sharpening machine, model X7, is perfect for thinning, sharpening, and polish knives, scissors, circular discs, cutter blades, and hand tools. The machine is water-cooled and entirely made of stainless steel. It is the most versatile, practical, and durable machine a professional could own.

73 2030 00

Dispositivo para afilado de cuchillas circulares.

73 2020 00



Dispositivo para afilado de cuchillas cutter.

73 2001 00

Dispositivo para afilado de tijeras.

73 2203 00 AFILADORA X75

La máquina afiladora profesional X75 es una potente elección para el afilado, vaciado y pulido de cuchillos de todo tipo. Está especialmente diseñada para afilar un gran numero de cuchillos. (1000 cuchillos/dia)

- *Potencia del motor: 1.1 KW.*
- *Banda de lija: 70 X 2.1mm.*
- *Pulidor: diámetro 250 mm.*
- *Refrigeración por agua.*

The X75 sharpening machine is a powerful choice for sharpening, thinning, and polishing all types of knives. It is specifically designed to sharpen a large number of knives daily. (1000 knives/ daily)

73 2030 00

Dispositivo para afilado de cuchillas circulares.

www.hfilo.com

73 6603 00 AFILADORA DE CUCHILLOS XA

La máquina XA está diseñada para el afilado de cantidades medias y altas de todo tipo de cuchillos.
Completamente construida en acero inoxidable. Cuenta con refrigeración directa sobre las muelas espirales de corindón.
El ángulo de afilado y el rectificado de las muelas es automático, mediante servomotor.

- *Potencia 1000W.*
- *Control de pantalla táctil.*
- *Segura y fácil de usar.*

The XA machine is designed to sharp medium and high quantities, all types of knives.
Completely built in stainless steel, it has direct cooling on the corundum spiral grinding wheels.
The sharpening angle and redressing of the wheels is automatic by means of a servomotor.

- *Power 1000 W.*
- *Touch screen control.*
- *Safe and easy to operate.*

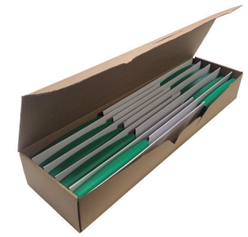
La mejor opción para rastros y plantas procesadoras de carne

73 4402 00 RECTIFICADORA DE CEDAZOS (HASTA 200mm D) Y NAVAJAS RP2
73 4403 00 RECTIFICADORA DE CEDAZOS (HASTA 400mm D) Y NAVAJAS RP3

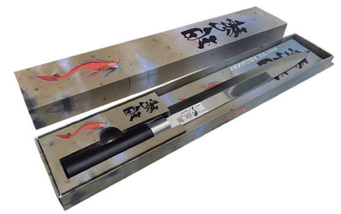
La máquina RP es adecuada para el rectificado plano de cedazos y navajas de molinos de carne, sistemas UNGER y ENTERPRISE.
La máquina garantiza un rectificado plano y una superficie de acabado de alta calidad.
La refrigeración, de gran caudal, evita el calentamiento de los cedazos.
Sujeción mediante plato magnético.
Alta calidad de rectificado, de forma rápida y sencilla.

The RP machine is suitable for flat grinding of mincer plates and knives.
The machine guarantee flat grinding and high-quality surface finish.
The high flow cooling prevents the plates from heating up.
Magnetic plate clamping.
High quality grinding in a quick and easy way.

EMPAQUE SERIE EGGER / PACKAGING EGGER SERIES



EMPAQUE SERIE FITZ / PACKAGING FITZ SERIES.



EMPAQUE SERIE KOHAKU / PACKAGING KOHAKU SERIES

EMPAQUE SIERRA CINTA (6P) / PACKAGING BAND SAW (6P)

EMPAQUE SERIE KOHAKU PRO / PACKAGING KOHAKU PRO SERIES

Grabado láser.

- *Personaliza tu herramienta con tu nombre.*
- *Graba un código QR para tener máximo control de tus cuchillos.*
- *Puedes diferenciar tus cuchillos con una progresión alfanúmerica.*
- *Un cuchillo grabado con la marca de tu empresa, es un extraordinario regalo corporativo.*

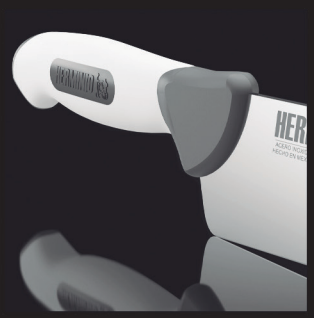
Afilado.

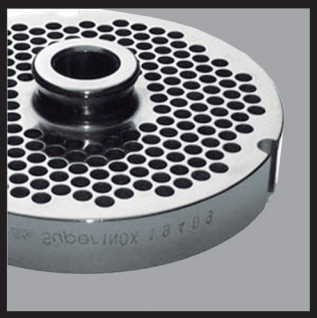
- *Afilado de cuchillos para uso industrial, grano 120, pulido y asentado del filo.*
- *Afilado de cuchillos de gama superior. Afilado a mano, iniciando con grano 120, 400, 1000 y 3000, finalmente asentado con piedra natural Surgical Black.*
- *Restauración de hojas rotas y pulido.*

Reparación de guantes.

- El servicio de reparación de guantes anticorte Niroflex, es única en México, ya que contamos con equipos que soldan un arillo tejiéndolo con otros cuatro.
- Prolongando de forma extraordinaria el tiempo de vida útil de los guantes.

www.hfilo.com





PRODUCCION:
Misión De Bucareli No. 9
Parque industrial Bernardo Quintana
El Marqués, Querétaro, México
C.P. 76246

Tel. (52) (442) 2215709
2215651

OFICINAS:
Av. Presidente Carranza No. 31
Col. Villa Coyoacán
Ciudad de México. México
C.P. 04000

Tel. (52) (55) 56069087
10841960
56591138
whatts (442) 8621861

hfilo@prodigy.net.mx *www.hfilo.com*