MANUAL TÉCNICO 2025/2026

MANUAL TÉCNICO | TECHNICAL MANUAL

Índice

Contenido | Index

História 03
Historia | History

Informações técnicas 04
Informaciones técnicas | Technical information

Orientações e cuidados 08
Orientaciones y cuidados | Orientations and cautions

Linha profissional 5300 14
Línea profesional 5300 | Professional Line 5300

Linha profissional 5500 21
Línea profesional 5500 | Professional line 5500

Linha profissional 6300 32
Línea profesional 6300 | Professional line 6300

Linha profissional 6400 36
Línea profesional 6400 | Professional line 6400

Linha profissional 5600 38
Línea profesional 5600 | Professional line 5600

Tesouras para frigoríficos 49
Tijeras para frigorífico | Slaughterhouse scissors

Chairas profissionais 51
Chairas profesionales | Professional sharpeners

Serra fita 55
Hojas sierra cinta | Band saw blades

Bainha plástica desmontável 60
Baina plástica desmontable | Removable plastic knife scabbard

Ganchos 61
Ganchos | Hook

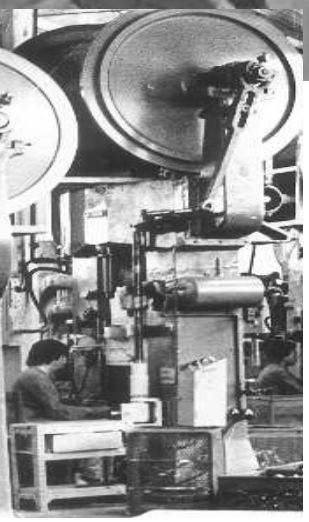
Gancho de sassami 62
Gancho de sassami | Sassami hook

Alicate para remover espinhas de peixe 63
Alicate para despinar pescados | Fish bones removal pliers

Máquina de Afiar Facas 64
Máquina de afilar cuchillos | Knives Sharpening Machine

Sistema de afiação Mundial 68
Sistema de afilado Mundial | Mundial's knife sharpening system

As imagens contidas neste catálogo são meramente ilustrativas. Impressão Setembro de 2025.



129 anos

HISTÓRIA

HISTORIA | HISTORY

A Mundial SA é resultado das iniciativas de Paul Zivi e Abramo Eberle, dois notáveis pioneiros responsáveis por iniciar empreendimentos que se confundem com a história do desenvolvimento industrial do Rio Grande do Sul e do Brasil.

Abramo Eberle foi o fundador da Eberle, em 1896, na cidade de Caxias do Sul/RS. Já Paul Zivi deu início à Zivi-Hercules SA, em 1931, na cidade de Porto Alegre/RS. O desenvolvimento da Eberle se mistura à história de Caxias do Sul, já a Zivi-Hercules tornou-se um marco no estabelecimento da tradição cuteleira no Brasil.

Em 1985, a Zivi-Hercules adquiriu a Eberle, criando o Grupo Zivi-Hercules-Eberle, e desde o final de 2003, a denominação do grupo passou a ser Mundial SA Produtos de Consumo. Desde então, muitas mudanças foram implementadas, novas marcas surgiram e novos produtos foram lançados. Hoje, com mais de 129 anos de experiência, a Mundial SA é uma empresa socialmente responsável, apaixonada pelo desenvolvimento de pessoas e processos, que busca sempre inovar e multiplicar soluções.

Mundial SA es el resultado de las iniciativas de Paul Zivi y Abramo Eberle, dos notables pioneros responsables de iniciar proyectos que se confunden con la historia del desarrollo industrial en Rio Grande do Sul y Brasil.

Abramo Eberle fue el fundador de Eberle, en 1896, en la ciudad de Caxias do Sul/RS. Paul Zivi comenzó Zivi-Hercules SA en 1931 en la ciudad de Porto Alegre/RS. El desarrollo de Eberle se mezcla con la historia de Caxias do Sul, mientras que Zivi-Hercules se ha convertido en un hito en el establecimiento de la tradición de la cuchilería en Brasil.

En 1985, Zivi-Hercules adquirió Eberle, creando el Grupo Zivi-Hercules-Eberle, y desde finales de 2003, el nombre del grupo se convirtió en Mundial S.A. Productos de Consumo. Desde entonces, se han implementado muchos cambios, han surgido nuevas marcas y se han lanzado nuevos productos. Hoy, con más de 129 años de experiencia, Mundial SA es una empresa socialmente responsable, apasionada por el desarrollo de personas y procesos, que busca siempre innovar y multiplicar las soluciones.

Mundial SA is the result of the initiatives of Paul Zivi and Abramo Eberle, two notable pioneers responsible for starting enterprises that are intertwined with the history of industrial development in Rio Grande do Sul and Brazil. Abramo Eberle was the founder of Eberle, in 1896, in the city of Caxias do Sul/RS.

Paul Zivi started Zivi-Hercules SA, in 1931, in the city of Porto Alegre/RS. The development of Eberle blends with the history of Caxias do Sul, while Zivi-Hercules has become a milestone in the establishment of the cutlery tradition in Brazil.

In 1985, Zivi-Hercules acquired Eberle, creating the Zivi-Hercules-Eberle Group, and since the end of 2003, the name of the group has become Mundial SA Produtos de Consumo. Since then, many changes have been implemented, new brands have emerged, and new products have been launched. Today, with more than 12 years of experience, Mundial SA is a socially responsible company, passionate about the development of people and processes, which always seeks to innovate and multiply solutions.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
TECHNICAL INFORMATION
INFORMACIONES 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.

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.

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 X BENEFICIO** de la categoría.

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.

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 intesive 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.

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.

- 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.

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.

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.

- **Polimento profissional azul na lâmina**

Aumenta a resistência à oxidação da lâmina e garante qualidade e higiene no processamento de carnes.

Blue Professional Polishing

Increases the blade's resistance to oxidation and ensures quality and hygiene in meat processing.

Pulido azul profesional en la hoja.

Aumenta la resistencia a la oxidación de la hoja y garantiza calidad e higiene en el procesamiento de carnes.

- **Afiação em ângulo de 30º**

Possibilita maior resistência ao fio das facas.

Sharpening on 30º angle

Provides better resistance to the knives' edge.

Afilado en ángulo de 30º

Posibilita mayor resistencia al filo de los cuchillos.

- **Polimento do fio**

Propicia deslize suave da faca durante o corte, diminuindo o esforço necessário para a realização dos cortes.

Edge Polishing

Allows smooth sliding of the knife during cutting, reducing the necessary effort for performing the cuts.

Pulimento del filo

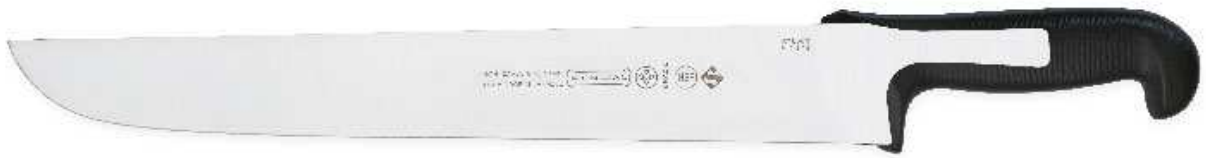
Permite deslice suave del cuchillo durante el corte, reduciendo el esfuerzo necesario para la realización de los cortes.

- Cabos injetados em polipropileno virgem diretamente sobre a lâmina

Este processo não permite que os cabos se soltem ou absorvam umidade, com total isenção de frestas e a consequente garantia de higiene ao frigorífico.

Handles injected with virgin polypropylene directly over the blade
This process allows the handles not to get loose and absorve humidity, completely sealing openings and therefore warranting higiene to the slaughterhouse.

Mangos inyectados en polipropileno virgen directamente sobre la hoja
Este proceso no permite que los mangos se suelten ni absorban humedad, con total exención de grietas y la consecuente garantía de higiene al frigorífico.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS
TECHNICAL INFORMATION
INFORMACIONES TÉCNICAS

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.

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.

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.

Disponíveis em 8 cores de cabos

Available in 8 handle colors
Disponibles en 8 colores de mangos

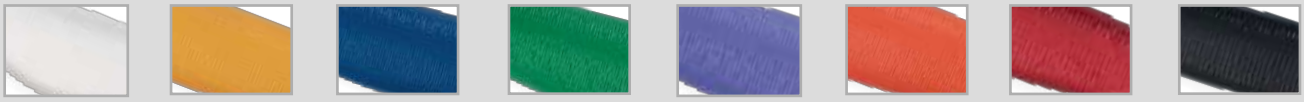
Branco, amarelo, azul , verde, lilás, laranja, vermelho e preto.

White, yellow, blue, green, lilac, orange, red and black
Blanco, amarillo, azul, verde, lila, naranja, rojo y negro

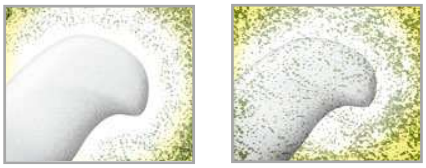
Propicia controles visuais dos processos e uma perfeita higienização nos frigoríficos, uma vez que as cores claras facilitam a visualização de sujeiras.

Provides visual control of the process and perfect hygienization in the slaughterhouses, as the light colors make spotting dirty easier.

Permite controles visuales de los procesos y una perfecta higienización en los frigoríficos, pues los colores claros facilitan la visualización de suciedades.



Sanitized®
THE BUILT-IN ANTIMICROBIAL PROTECTION



Proteção antimicrobial 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.

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 europeas 2002/72 CEE (90/128/ECC, 2002/17/EC) para artículos en contacto con alimentos.

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 throughout the knife's useful life.

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 produts 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.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
TECHNICAL INFORMATION
INFORMACIONES TÉCNICAS

Para maiores informações sobre como se tornar um Distribuidor Homologado Mundial entre em contato pelos telefones: (51) 3432-5475 ou pelo e-mail: tecnicos.frigorificos@mundial.com

Sistema de rastreabilidade nas lâminas das facas
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.

Tracking system on the knives' blade
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 developed its exclusive traceability system, through a code that is never repeated, laser engraved on the product and located on the upper corner of the blade, remaining until the end of its useful life.

Sistema de trazabilidad para hojas de cuchillos
Debido a la alta competitividad del segmento en la búsqueda y conquista de nuevos mercados, la trazabilidad del proceso y de los insumos utilizados se ha convertido en un fuerte diferenciador entre las plantas frigoríficas. La forma más efectiva de rastrear cuchillos es mediante la identificación numérica, ya que permite un control total sobre su movimiento y ubicación (ya no es necesario realizar marcas personales en los mangos). De esta manera, Mundial desarrolló su exclusivo sistema de trazabilidad, mediante un código inrepetible, grabado a láser en el producto y ubicado en el borde superior de la hoja, que permanece hasta el final de su vida útil.

- 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, Colombia, 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.

- 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.

- 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.

- 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 5412595.

- 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.

- 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.

UZ: significa o ano que a faca foi fabricada = **U**m e **Z**ero (ano de 20**10**).
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.

UZ: means the year on which the knife was manufactured = one (u, from portuguese "um") and zero (year 2010)
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

UZ: significa el año de fabricación del cuchillo = Un y cero (del portugues "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 12345ª producido el día 14 de septiembre.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL INFORMATION

INFORMACIONES TÉCNICAS

Selo NSF (National Sanitation Foundation)

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.

- NFS Seal (National Sanitation 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 producted cleared for food contact.

- Sello NSF (National Sanitation 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 hoja. Al adquirir un cuchillo, observe se tiene el sello NSF, pues es la garantía de adquirir un producto liberado para contacto con alimentos.

Nome da linha Name of the line Nombre de la línea	Material do Cabo Handle Material Material del Mango	Tamanho do Cabo Handle Size Tamaño del Mango	Quantidade de Modelos Number of Models Cantidad de Modelos
5300	Polipropileno Polypropylene Polipropileno	Menor Porte Small Size Pequeño Tamaño	33
5500	Polipropileno Polypropylene Polipropileno	Tradicional Traditional Tradicional	54
6300	Soft Emborrachado Soft Rubberized Suave Emborrachado	Menor Porte Small Size Pequeño Tamaño	25
5600	Polipropileno Polypropylene Polipropileno	Tradicional Traditional Tradicional	54
6400	Soft Ultra Emborrachado Ultra Soft Rubberized Ultra Suave Emborrachado	Menor Porte Small Size Pequeño Tamaño	3

• 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 cinco linhas de facas com a mesma qualidade de lâminas, todavia com cabos especialmente desenvolvidos para atender diferentes profissionais do seguimento frigorífico.

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, significatively 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 five lines of knives with the same blade quality, but with handles developed specifically to serve different professionals of the slaughterhouse market.

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 cinco líneas de cuchillos con la misma calidad de hojas y con mangos especialmente desarrollados para atender a diferentes profesionales del segmento frigorífico.

• 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.

Homologated Mundial Dealers

Aiming to offer a differentiated service by the dealer, Mundial has a homologation project encompassing an extensive array of services, going the most complete technical support to the client to preferential presentation of new products, among others.

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 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.

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 visists, 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.

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.

ORIENTAÇÕES E CUIDADOS

ORIENTACIONES Y CUIDADOS
ORIENTATIONS AND CAUTIONS

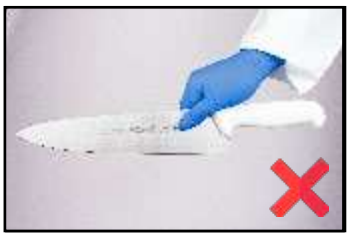
Cuidados necessários para garantir maior vida útil aos produtos Mundial

Cuidados necesarios para garantizar mayor vida útil a los productos Mundial

Cautions needed to guarantee longer shelf-life to Mundial products

FACAS | CUCHILLOS | KNIVES

Durante o uso e manuseio | Durante el usoye manejo | During use and handling:



1º – Nunca segure a faca pela lâmina, pois aumenta o risco de acidentes;

Nunca sujete el cuchillo por la lámina, pues aumenta el riesgo de accidentes;
Never hold a knife by the blade, because this increases the risk of accidents;

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

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;

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;

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

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;

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;

Fio com maior durabilidade e resistência a impactos e torções. Indicado para operações de desossa.

Fio com maior poder de corte e penetração, realizando um corte suave. Indicado para cortes de carnes puras (sem osso).

4º – Em refiles de carnes puras, onde não há contato com o osso, utilize facas afiadas com ângulo de 20°, aumentando assim o poder de corte.

En cortes de carnes puras, donde no existe contacto con el hueso, utilice cuchillos afilados con ángulo de 20°, aumentando su poder de corte

When trimming pure cuts, where there is not contact with the bone, use sharp knives with angle of 20°, thus, increasing cutting power x cost rate and less effort in the cuts;

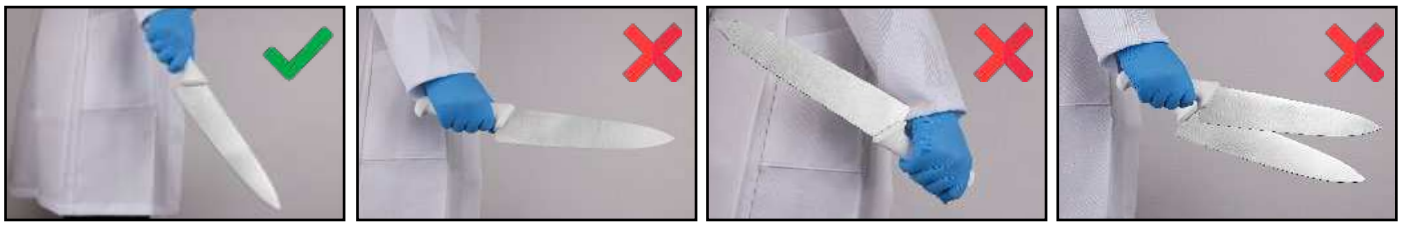
5º – Ao trazer a peça de carne a ser cortada para a posição de trabalho, evite pegá-la com a ponta da faca, eliminando o risco de cortar um colega de trabalho.

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.

When bringing a piece to be cut to the work position, avoid holding it by the blade, eliminating the risk of cutting any co-worker.

ORIENTAÇÕES E CUIDADOS

Durante o transporte interno | Durante el transporte interno: | During internal transportation:



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;

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;

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;

2º – Jamais transite com mais de uma faca em uma única mão;
Jamás transite con más de un cuchillo en una única mano;
Never move with more than one knife on a single hand;

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 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.

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.

Durante a higienização | Durante La higienización: | During sanitation:

1º – Realizar a limpeza com água corrente e sabão neutro e/ou detergente;
Realizar la limpieza con agua corriente y jabón neutro y/o detergente;
Perform the cleaning with running water or detergent;

2º – Evitar o uso de produtos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;
Evitar el uso de productos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;
Avoid the use of oxidant chemical products, mostly chlorine base ones.

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);

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);

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).

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

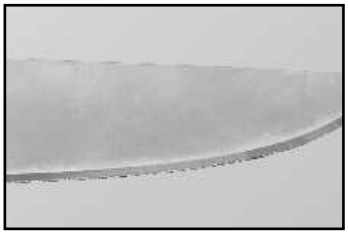
Realizar la higienización y la esterilización evitando golpes entre los filos de los cuchillos, pues muchos al regresar, después de 2 horas, debido a la calidad de los cuchillos profesionales Mundial, todavía están en buenas condiciones de uso, no necesitando afilarse.

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

ORIENTAÇÕES E CUIDADOS

Durante a afiação | Durante el afilado | During the sharpening:

Fio queimado
Burned wire | Hilo quemado



Fio com rebarbas
Wire with burrs | Cable con rebabas

Fio batido e amassado
Bent and crumpled wire
Cable doblado y arrugado

Batida no dorso
Tap on the back | Golpe en la espalda

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;

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;

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;

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;

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;

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;

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;

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;

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

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.

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.

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.

ORIENTAÇÕES E CUIDADOS

ORIENTACIONES Y CUIDADOS
ORIENTATIONS AND CAUTIONS

Cuidados necessários para garantir maior vida útil aos produtos Mundial

Cuidados necesarios para garantizar mayor vida útil a los productos Mundial

Cautions needed to guarantee longer shelf-life to Mundial products

CHAIRAS | CHAIRAS | SHARPENER

Durante a higienização das chairas | Durante la higienización de las chairas | During the sharpener sanitation:

1º – Evitar o uso de produtos químicos oxidantes, principalmente a base de Cloro;

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

Evitar el uso de productos 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).

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).

Sterilize as per recommended law (according to decree No. 1812 of 02/08/1996, paragraph 3.5.11 – Sterilizer), leaving the sharpener submerse 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).

3º – Após esterelização é necessario secar a chaira , mantendo-a seca durante todo o uso para obter uma maior vida útil do produto.

Después de la esterilización, secar la chaira manteniéndola seca durante todo el uso para obtener una mayor vida útil del producto.

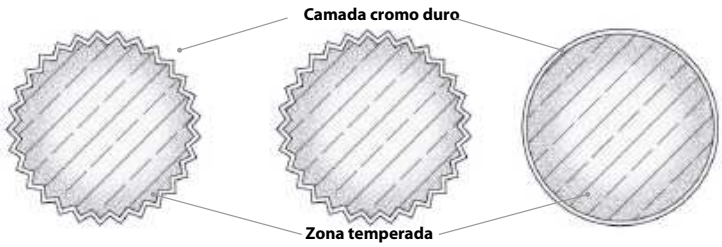
After the sterilization, dry the sharpener, keeping it dry throughout the use, in order to obtain a longer shelf life of the product.

Durante o manuseio | Durante el manejo | During handling:

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;

"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;

"Carbon sharpeners", never sandpaper the sharpener's surface removing the chrome protection layer and the hardness obtained in the cemented layer.



2º – Pendurar somente através da argola ou do "rasgo" existente no cabo;

Colgar solamente por la argolla o el "orificio" existente en mango;

Hang only by the ring or "opening" in the handle.

3º – Utilizar chairas com duas polegadas maior do que a faca utilizada;

Utilizar chairas con dos pulgadas mayor que el cuchillo utilizado;

Use sharpeners two inches longer than the knife used.

Durante o manuseio | Durante el manejo | During handling:

4º – Evitar batidas da haste e utilizações inadequadas;

Evitar golpes del asta y utilizaciones inadecuadas;

Avoid hitting the shank and inadequate uses.

5º – Trabalhar com a chaira seca.

Trabajar con la chaira seca.

Work with dry sharpener.

Durante o chairamento | Durante el chaireado | During sharpening:

1º – Observe o tamanho da chaira (2" polegadas maior do que a faca) e escolha adequadamente o modelo a ser utilizado;

Observe el tamaño de la chaira (2" pulgadas mayor que el cuchillo) y elija adecuadamente el modelo que utilizará;

Observe the size of the sharpener (2" longer than the knife) and choose the model to be used properly;

2º – Utilize o protetor de chaira, pois além de aumentar a segurança do usuário, evita formação de fissuras no cabo da chaira, decorrentes de possíveis batidas através do fio da faca;

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;

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.

3º – Evite bater o fio da faca na haste da chaira, pois esta batida pode danificar o fio ao invés de recuperá-lo;

Evite golpear el filo del cuchillo en el asta de la chaira, pues ese golpe puede dañar el filo en vez de recuperarlo;

Avoid hitting the knife's edge on the sharpener's shank, as this hit may damage the edge instead of restoring it.

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;

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;

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.

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.

Realice el 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.

Sharpen the knife carefully, attention and precaution, as this is when most slaughterhouse accidents happen, due to the non observation of these tips.

Durante o armazenamento | Durante el armacenamiento | During storage:

1º – Armazenar a chaira sempre limpa e seca;

Almacenar la chaira siempre limpia y seca;

Always clean and dry the sharpener before storing

2º – Armazenar em locais desprovidos de umidade;

Almacenar en locales libres de humedad;

Store in humidity-free places.

3º – Evitar batidas em outras chairas.

Evitar golpes en otras chairas.

Avoid hitting other sharpeners.

4º – Sugere-se o uso da argola ou rasgo, para pendurá-la.

Se recomienda el uso de la argolla u orificio para colgarla.

The use of the ring or opening is suggested for handing the sharpener.

FACAS
CUCHILLOS | KNIVES

Linha completa de facas profissionais destinada a qualquer uso da indústria de carnes.

Complete line of professional knives designed for any use in the meat industry.

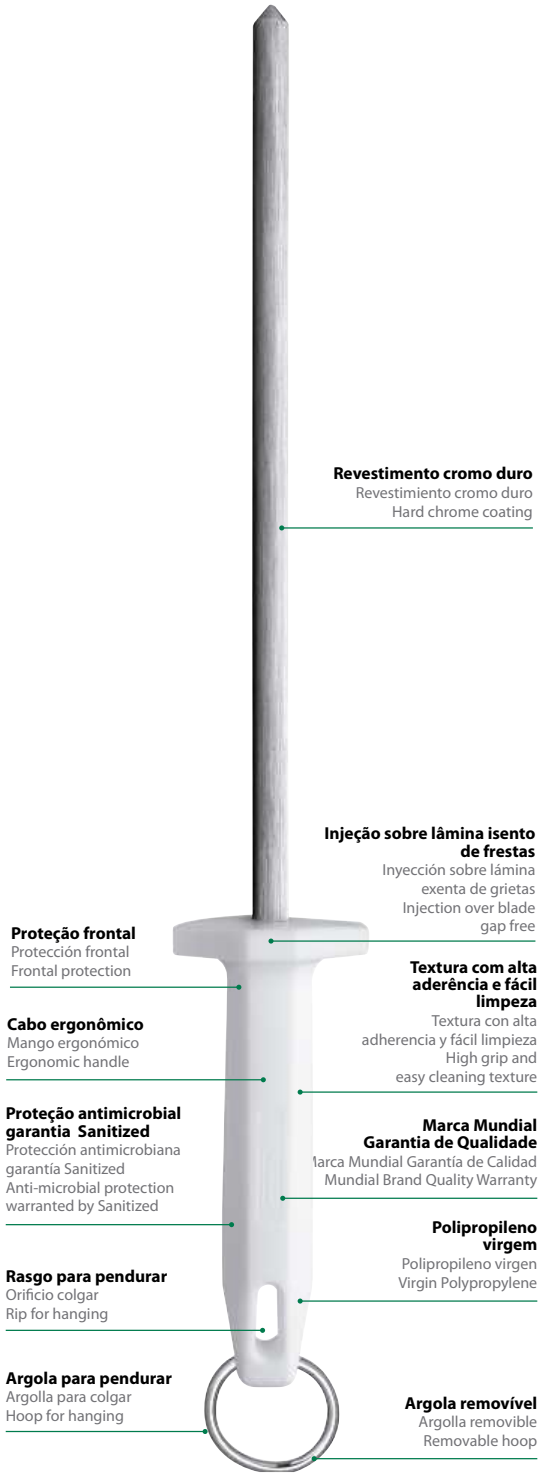
Línea completa de cuchillos profesionales diseñada para cualquier uso en la industria cárnica.

CHAIRAS
CHAIRAS | SHARPENER

Linha completa de chairas profissionais que se adequa a todos os profissionais.

Complete line of professional sharpening steels suitable for all professionals.

Línea completa de chairas profesionales que se adapta a todos los profesionales.



5300 LINHA PROFISSIONAL

LÍNEA PROFESIONAL 5300 | PROFESSIONAL LINE 5300

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES | HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

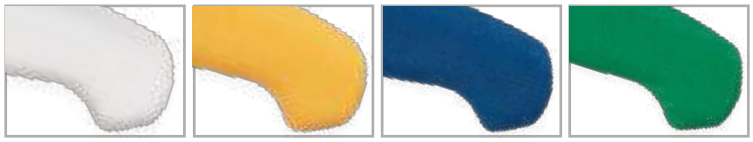
A Mundial apresenta sua linha de facas profissionais 5300 especialmente desenvolvida para atender ao profissional com mãos de menor porte, como por exemplo, adequando-se perfeitamente às necessidades das mulheres que trabalham nos frigoríficos.
Com design diferenciado, o cabo da linha profissional 5300 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 dela 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 slaughter-houses. 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.

DESDE **2009**

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



SUGESTÕES DE USO

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / FOR SMALL-SIZED HANDS

5307 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

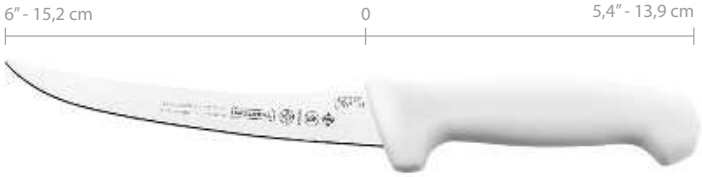
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5308 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

ACESSE O VÍDEO
ACCESS THE VIDEO
ACCEDA AL VÍDEO

Lâmina flexível
Lámina flexible
Flexible blade

5308 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

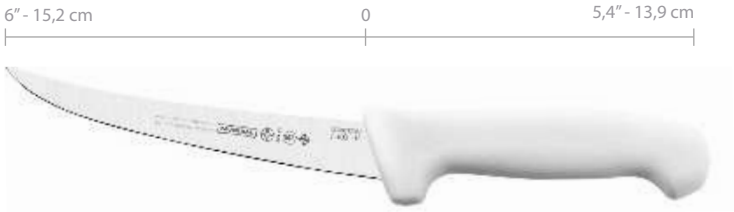
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



Lâmina flexível
Lámina flexible
Flexible blade

5309 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

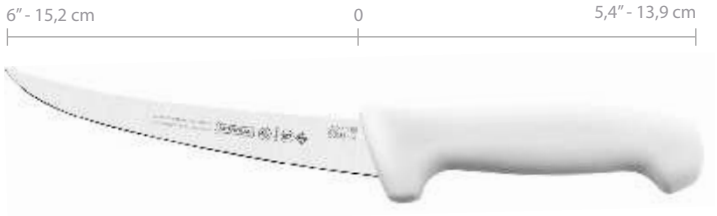
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesa

Use
Deboning



Lâmina super flexível
Lámina super flexible
Super flexible blade

5310 | 8″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
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 Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / FOR SMALL-SIZED HANDS

5314 | 5″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
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 Lámina
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 Lámina
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 Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5315 | 7″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5315 | 8″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / FOR SMALL-SIZED HANDS

5316 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5317 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada larga

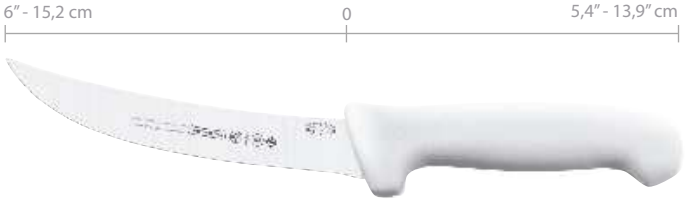
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5317 | 10″

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
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

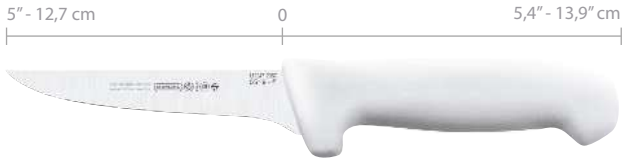
Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5318 | 7″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
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 / FOR SMALL-SIZED HANDS

5319 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5319 | 7″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

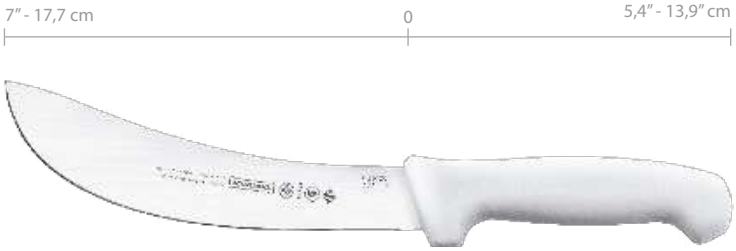
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



5320 | 7″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5320 | 8″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5320 | 10″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5320 | 12″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / FOR SMALL-SIZED HANDS

5323 | 4″

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
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 Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5330 | 6″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
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 refile 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 larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5331 | 8″

Característica da Lâmina
Triangular larga

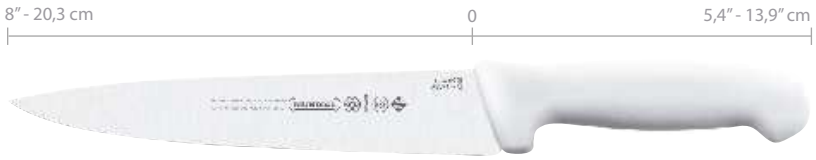
Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



5332 | 6″

Característica da Lâmina
Angular estreita

Característica de la Lámina
Angular estrecha

Blade Characteristic
Angular narrow

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

+ERGONOMIA
+EFICIÊNCIA
MAIOR VIDA ÚTIL

ACESSE O VÍDEO
ACCESS THE VIDEO
ACCEDA AL VÍDEO

LANÇAMENTO
2025/26

CABO PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO PARA MANOS MENORES / FOR SMALL-SIZED HANDS

5333 | 5″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5″ - 12,7 cm | 0 | 5,4″ - 13,9″ cm

5347 | 4″

Característica da Lâmina
Reta Larga s/ ponta

Característica de la Lámina
Recta ancha s/ punta

Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

4″ - 10,2 cm | 0 | 5,4″ - 13,9″ cm

5347 | 5″

Característica da Lâmina
Reta Larga s/ ponta

Característica de la Lámina
Recta ancha s/ punta

Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5″ - 12,7 cm | 0 | 5,4″ - 13,9″ cm

5349 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5″ - 12,7 cm | 0 | 5,4″ - 13,9″ cm

5360 | 3″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Retirada de partes

Tipo de Uso
Retirada de partes

Use
Parts removal

3″ - 7,6 cm | 0 | 5,4″ - 13,9″ cm

5362 | 4″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

4″ - 10,2 cm | 0 | 5,4″ - 13,9″ cm

5500 LINHA PROFISSIONAL

LÍNEA PROFESIONAL 5500 | PROFESSIONAL LINE 5500

CABO TRADICIONAL

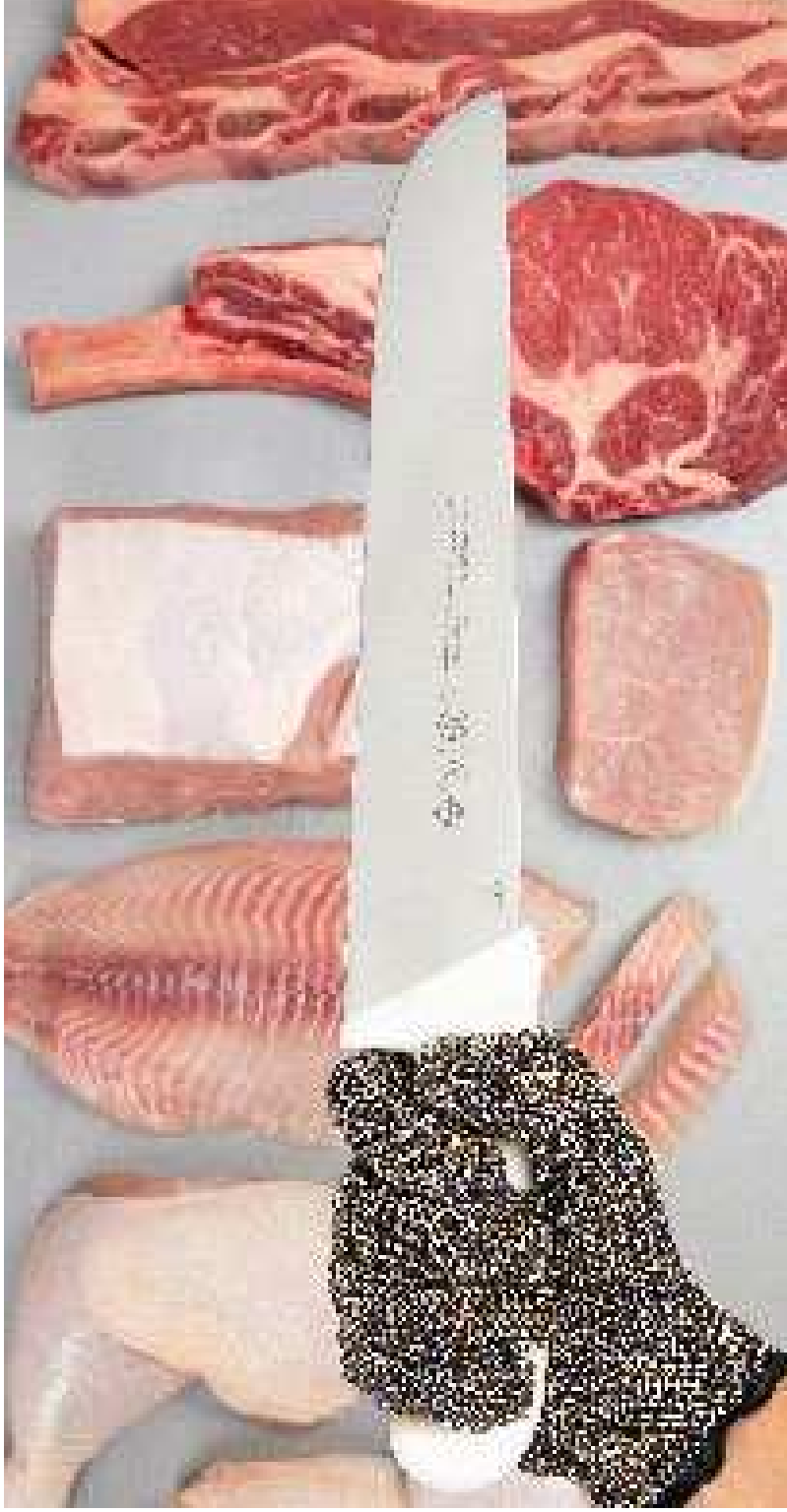
MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

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.

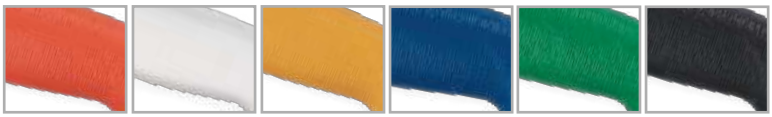
Presentamos la tradicional línea de cuchillos Mundial, conocida por todos los usuarios profesionales. El diseño del mango alía los conceptos de ergonomía y seguridad permitiendo un trabajo seguro y continuo.

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.

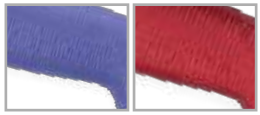
DESDE **1975**



Disponível nas cores laranja, branca, amarela, azul, verde, preta, lilás e vermelho
Disponible en color naranja, blanco, amarillo, azul, verde, negro, lila y rojo
Available in the colors orange, white, yellow, blue, green, black, lillac and red



Disponível em alguns modelos
Disponível em alguns modelos
Disponível em alguns modelos



SUGESTÕES DE USO

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5502 | 8″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5507 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved Narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5507 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved Narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5508 | 6″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5510 | 8″

Característica da Lâmina
Triangular larga

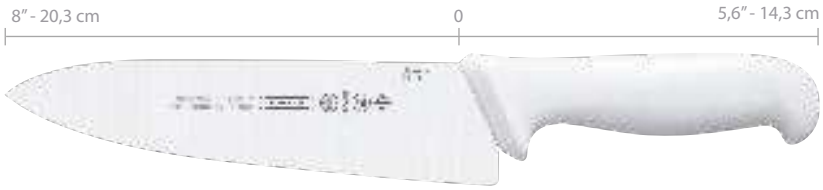
Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5510 | 10″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5510 | 12″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5513 | 6″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Lâmina flexível
Lámina flexible
Flexible blade

5514 | 6″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5514 | 8″

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta 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 Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

5515 | 6″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta 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:

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5515B 6″

Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lámina
Especial

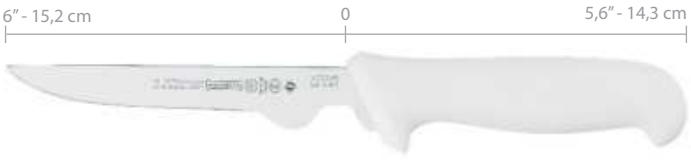
Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Retirada de coxa de frango

Tipo de Uso
Retirada de muslo de pollo

Use
Chicken thigh removal

ACESSE O VÍDEO
ACCESS THE VIDEO
ACCEDA AL VÍDEO



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 7″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshu esar

Use
Deboning

5516 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
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 Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5517 6″

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5517 8″

Característica da Lâmina
Curvada larga

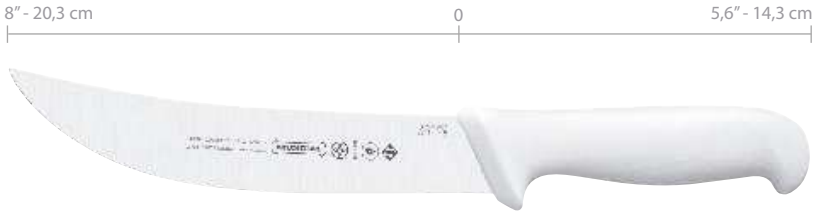
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5517 | 10″

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5518 | 5″

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5518 | 7″

Característica da Lâmina
Reta Estreita

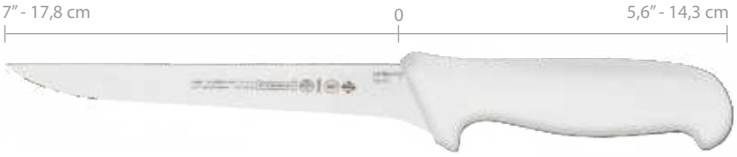
Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5519 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada Larga

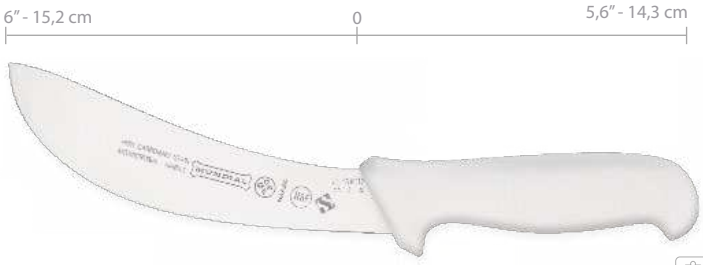
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5520 | 8″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5520 | 10″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5520 | 12″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5520 | 14″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Também disponível nas cores:
También disponible en los colores:
Also available in the colors:

5523 | 4″

Característica da Lâmina
Triangular estreita

Característica de la Lámina
Triangular estrecha

Blade Characteristic
Triangular narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5524 | 5″

Característica da Lâmina
Especial

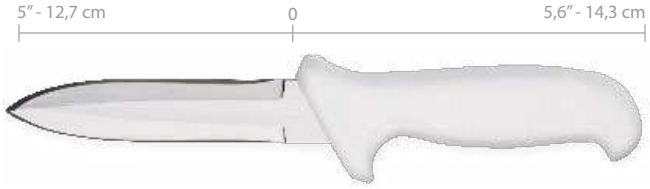
Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Sangria de suínos

Tipo de Uso
Filo doble p/ sangría

Use
Double edge for bleeding



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

NOVO PERFIL DE LÂMINA

5524 | 7″

Característica da Lâmina
Especial

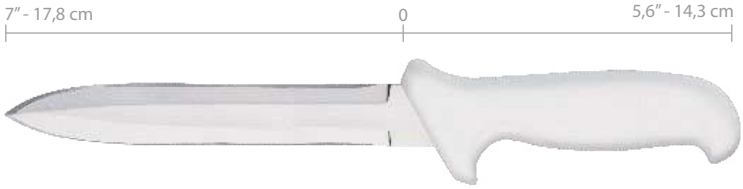
Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Sangria de suínos

Tipo de Uso
Filo doble p/ sangría

Use
Double edge for bleeding



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

5525 | 8″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

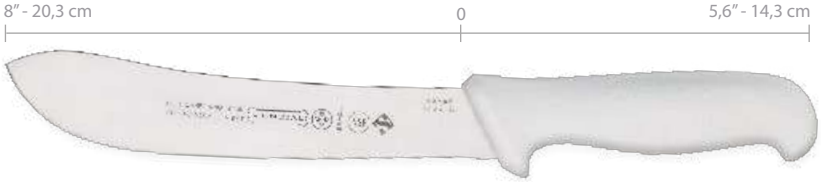
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5525CA | 8″

Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Evisceração de suínos

Tipo de Uso
Evisceración

Use
Evisceration

ACESSE O VÍDEO
ACCESS THE VIDEO
ACCEDA AL VÍDEO

Faca de Evisceração de Suinos
Cuchillo Despanzador
Gutting knife

5525CF | 8″

Característica da Lâmina
Refil especial

Característica de la Lámina
Recambio cuchillo 5525-08CA

Blade Characteristic
5525-08CA knife replacement

Tipo de Uso
Uso na faca 5525-8CA

Tipo de Uso
Recambio del cuchillo 5525-8CA

Use
5525-08CA replacement

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

5525 | 10″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5529 | 4″

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Leve e ágil para desossa de coxa de frangos e perus.
Cuchillo ligero para deshuesar los muslos.
Light knife for chicken and turkey thighs deboning.

5530 | 6″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
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 refile 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 Lámina
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 Lámina
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 Lámina
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 Lámina
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 | 12″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
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

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5531 | 6″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5531 | 7″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5531 | 8″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

Também disponível em blister.
También disponible en blister.
Also available in blister.

5531 | 9″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5533 | 5 ½″

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5534 | 5 ½″

Característica da Lâmina
Triangular larga

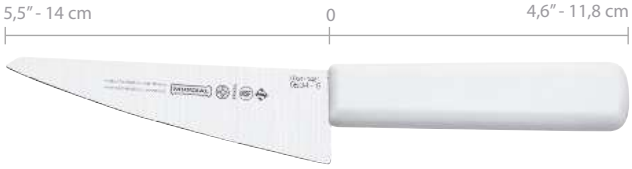
Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5535 | 8″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

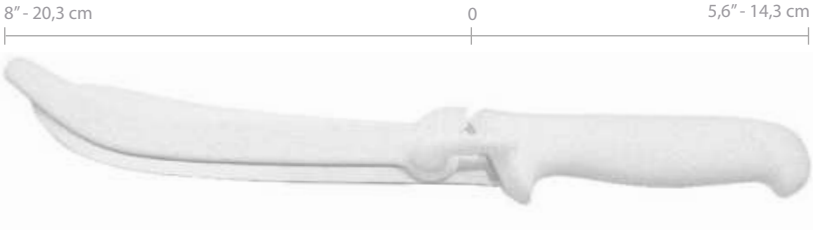
Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Sangria

Tipo de Uso
Sangrado de aves

Use
Poultry bleeding

ACESSE O VÍDEO
ACCESS THE VIDEO
ACCEDA AL VÍDEO



Para sangria halal de aves com limitador de profundidade de corte
Para sangría (halal) con limitador de profundidad de corte
For poultry halal bleeding with cutting depth limiter

5544 | 4″

Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Retirada de papada de perús

Tipo de Uso
Retirada de la papada (pavo)

Use
Jowl removal (turkey)

5545 | 5″

Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lámina
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

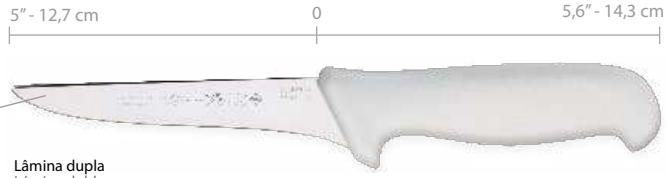
Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Sassami

Tipo de Uso
Sassami

Use
Sassami



Lâmina dupla
Lámina doble
Double blade

CABO TRADICIONAL

MANGO TRADICIONAL | TRADITIONAL HANDLE

5547 | 4″

Característica da Lâmina
Reta larga s/ ponta

Característica de la Lámina
Recta 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 Lámina
Recta 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 Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5550 | 6″

Característica da Lâmina
Especial

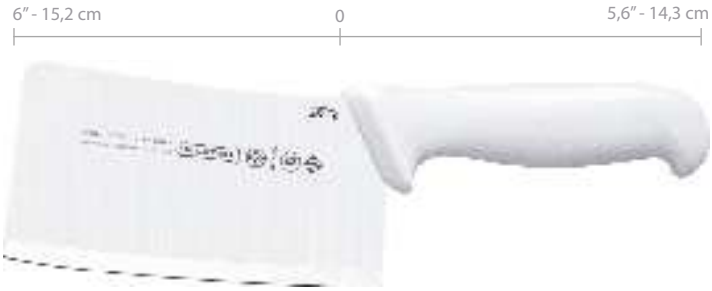
Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Cutelo

Tipo de Uso
Machete

Use
Cleaver



5550 | 8″

Característica da Lâmina
Especial

Característica de la Lámina
Especial

Blade Characteristic
Special

Tipo de Uso
Cutelo

Tipo de Uso
Machete

Use
Cleaver

6300 LINHA PROFISSIONAL

LÍNEA PROFESIONAL 6300 | PROFESSIONAL LINE 6300

CABO SOFT

MANGO SOFT | SOFT HANDLE

A Mundial apresenta sua 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 línea de cuchillos professionales 6300. Con design que une el conocido conforto, ergonomia 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 professional line 6300. With a design that combine the known comfort, ergonomy 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.

DESDE **2012**

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

Disponível em alguns modelos
Disponível em alguns modelos
Disponível em alguns modelos

INFORMAÇÕES DE USO

CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES | SOFT HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

6302 | 8″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

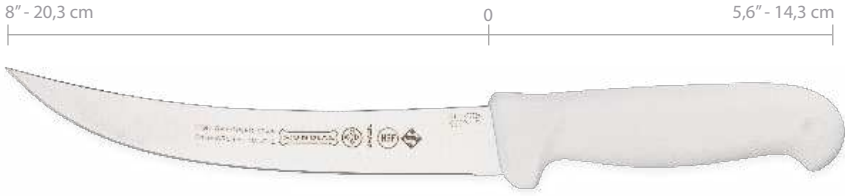
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



6307 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

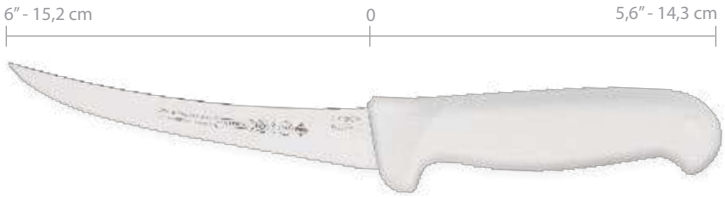
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

6308 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

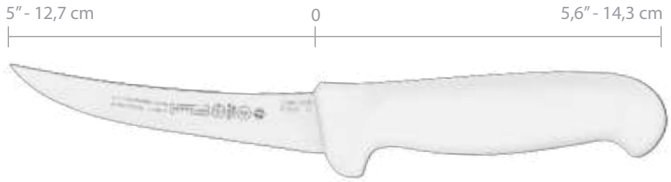
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

6308 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

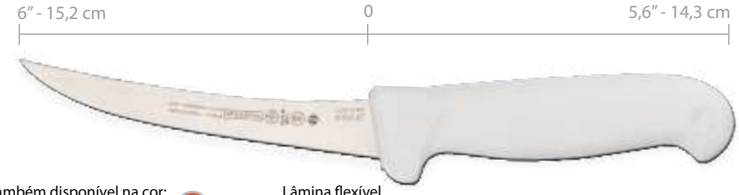
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

6309 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

Lâmina super flexível
Lamina super flexible
Super flexible blade

6315 | 5″

Característica da Lâmina
Reta larga

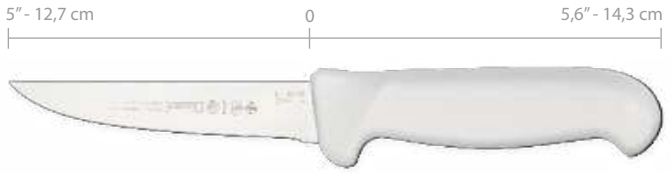
Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES | FOFT HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

6315 | 6″

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

6316 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

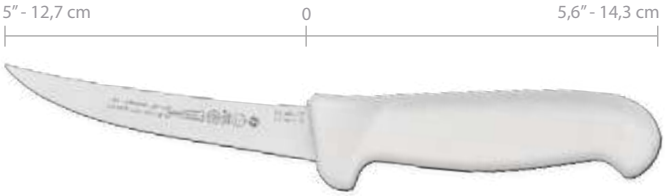
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



6316 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

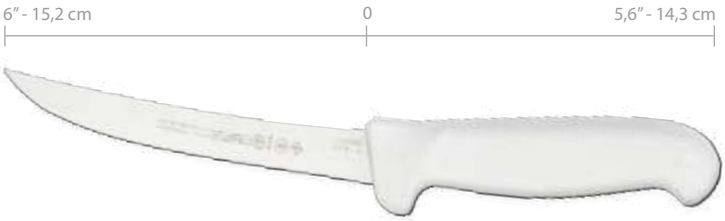
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



6317 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada larga

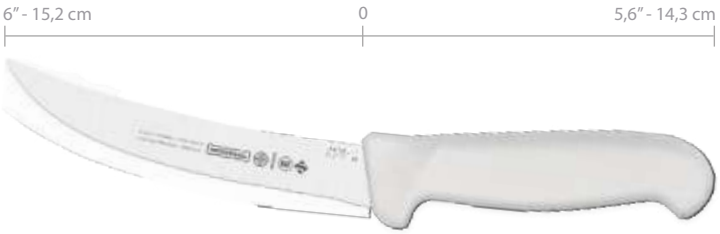
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



6317 | 8″

Característica da Lâmina
Curvada larga

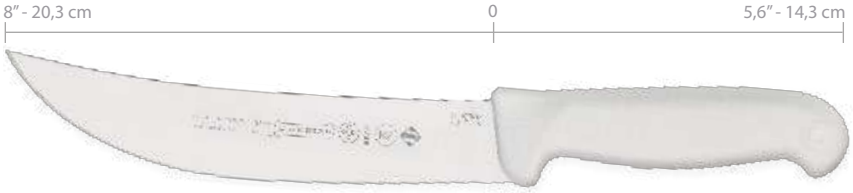
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

6317 | 10″

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

CABO SOFT PARA MÃOS DE MENOR PORTE

MANGO SOFT PARA MANOS MENORES | FOFT HANDLE FOR SMALL-SIZED HANDS

6319 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada larga

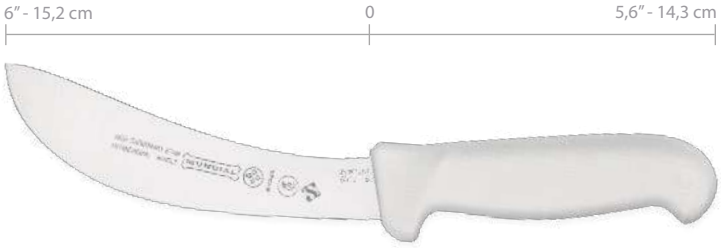
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



6519 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada larga

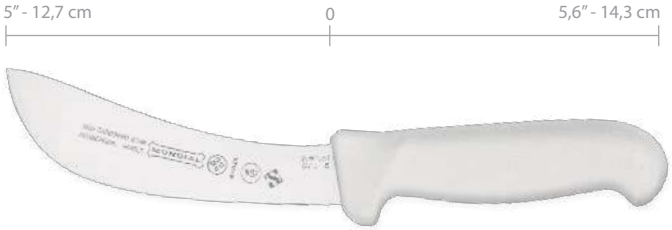
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



6519 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada larga

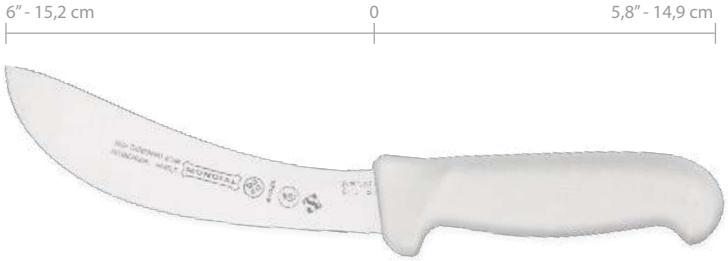
Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



6331 | 8″

Característica da Lâmina
Triangular larga

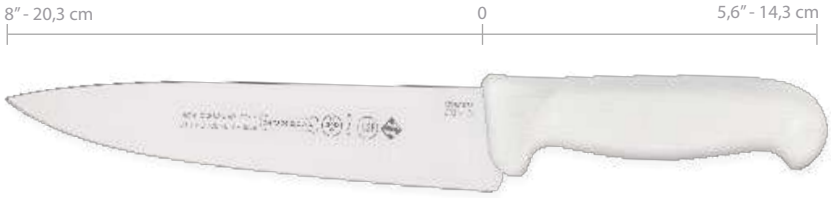
Característica de la Lámina
Triangular larga

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



6349 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

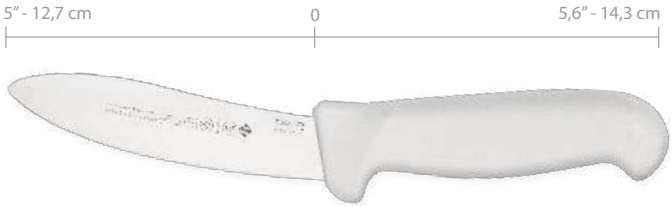
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



6376 | 4″

Característica da Lâmina
Especial

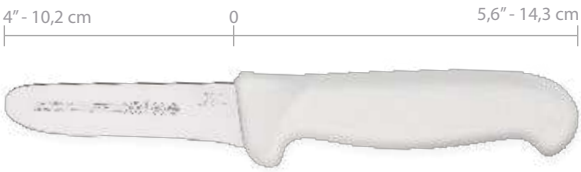
Característica de la Lámina
Especial

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



Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

Lâmina semi-rígida
Lámina semi-rigida
Semi-rigid blade

6400 LINHA PROFISSIONAL

LÍNEA PROFESIONAL 6400 | PROFESSIONAL LINE 6400

CABO SOFT ULTRA GRIP

MANGO SOFT ULTRA GRIP / SOFT HANDLE ULTRA GRIP

A Mundial apresenta sua nova linha de facas profissionais 6400. Com um design especialmente desenvolvido para desossa de bovinos, que funde o já reconhecido conforto, ergonomia e segurança dos exclusivos cabos Soft, com um formato que atende perfeitamente as necessidades dos profissionais. Mantendo a tradicional qualidade e durabilidade de fio já testada e aprovada pelos profissionais do ramo frigorífico.

Mundial presenta su nueva línea de cuchillos professionales 6400. Con design que une el conocido conforto, ergonomia y seguridad de los exclusivos mangos Soft con un formato que atende perfectamente las necesidades de los profesionales. Manteniendo la tradicional calidad y durabilidad del filo ya testada y aprobada por los profesionales frigoríficos.

Mundial presents the new professional knifes line 6400. With a design that combines the known comfort, ergonomy and security of exclusive Soft with a format that is perfect for professionals, maintaining the traditional quality and durability of the edge already tested and approved by slaughterhouses professionals.

DESDE **2023**

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

INFORMAÇÕES DE USO

CABO SOFT ULTRA GRIP

MANGO ULTRA GRIP | ULTRA GRIP SOFT HANDLE

6407 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

6408 | 5″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Lâmina flexível
Lámina flexible
Flexible blade

6408 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Lâmina flexível
Lámina flexible
Flexible blade

6409 | 6″

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Lâmina super flexível
Lámina super flexible
Super flexible blade

5600 LINHA PROFISSIONAL

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

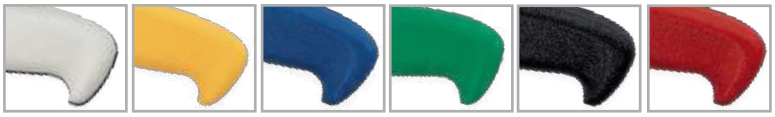
A série 5600 da Mundial é a principal linha Gourmet de exportação do Brasil, usada por frigoríficos e cozinhas profissionais. Feita em aço inox de alto carbono, oferece lâminas duráveis e de fácil afiação. Os cabos ergonômicos garantem pegada segura, mesmo molhados, ideais para mãos maiores. As facas são bem balanceadas, reduzindo a fadiga e facilitando o preparo em grande escala. Possuem ainda proteção antimicrobiana Sanitized® nos cabos de polipropileno.

The Mundial 5600 series is Brazil's main gourmet export line, used by meat processors and professional kitchens. Made of high-carbon stainless steel, it offers durable blades that are easy to sharpen. Ergonomic handles ensure a secure grip, even when wet—ideal for larger hands. Each knife is well-balanced to reduce fatigue and ease large-scale food prep. The polypropylene handles feature Sanitized® antimicrobial protection.

La serie 5600 de Mundial es la principal línea gourmet de exportación de Brasil, utilizada por frigoríficos y cocinas profesionales. Fabricada en acero inoxidable con alto contenido de carbono, ofrece hojas duraderas y de fácil afilado. Los mangos ergonómicos garantizan un agarre seguro, incluso mojados, ideales para manos grandes. Cada cuchillo está bien equilibrado para reducir la fatiga y facilitar la preparación de alimentos a gran escala. Los mangos de polipropileno cuentan con protección antimicrobiana Sanitized®.

DESDE **1995**

Disponível nas cores branca, amarela, azul, verde, preta e vermelha
Disponible en color blanco, amarillo, azul, verde, negro y rojo
Available in the colors white, yellow, blue, green, black and red



INFORMAÇÕES DE USO

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5660 | 3 ¼"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5601 | 3 ½"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5602 | 8"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

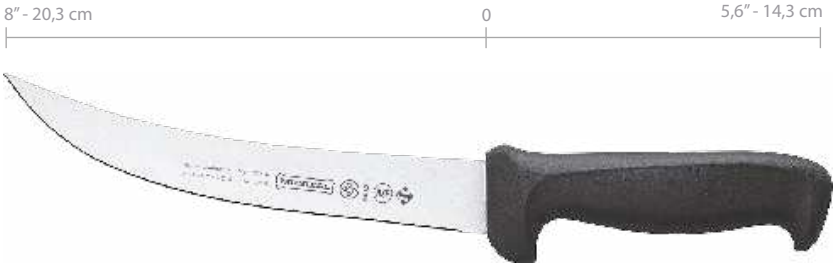
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim



5602 | 10"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5602 | 12"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5604 | 7"

Característica da Lâmina
Reta larga

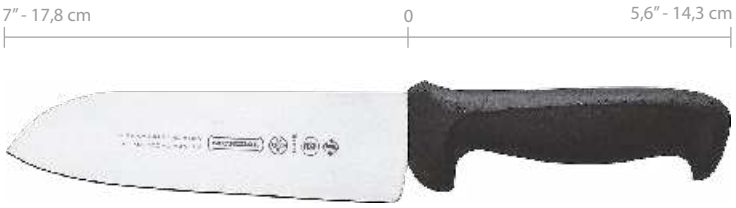
Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Refiles em mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



5607 | 5"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

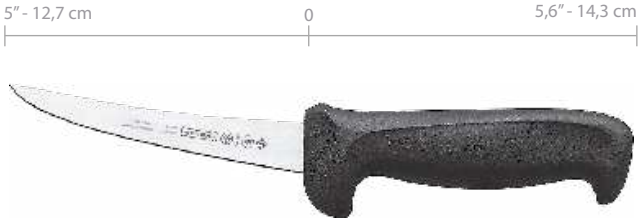
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5607 | 6"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

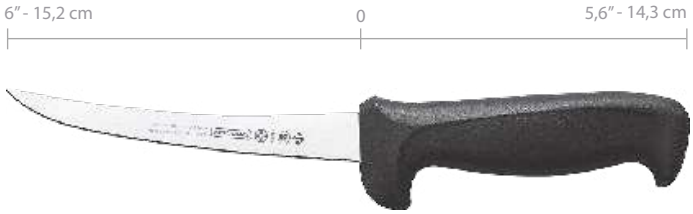
Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



5608 | 6" F

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Lâmina flexível
Lamina flexible
Flexible blade

5609 | 6"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

Lâmina super flexível
Lamina super flexible
Super Flexible blade

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5610 | 8"

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile em mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5610 | 10"

Característica da Lâmina
Triangular larga

Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile em mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim

5610 | 12"

Característica da Lâmina
Triangular larga

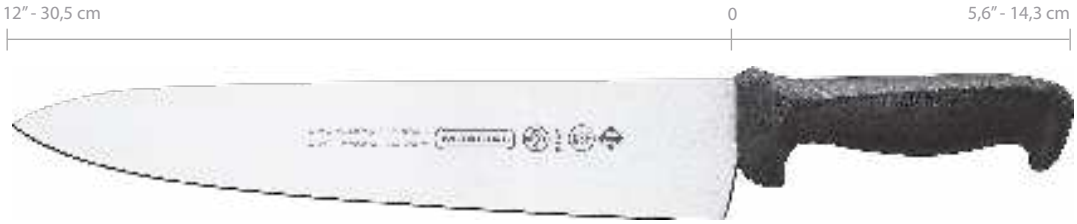
Característica de la Lámina
Triangular ancha

Blade Characteristic
Triangular broad

Tipo de Uso
Refile em mesa

Tipo de Uso
Cortes en mesa

Use
Table trim



5613 | 6"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta Estrecha

Blade Characteristic
Straight Narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5613 | 8"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

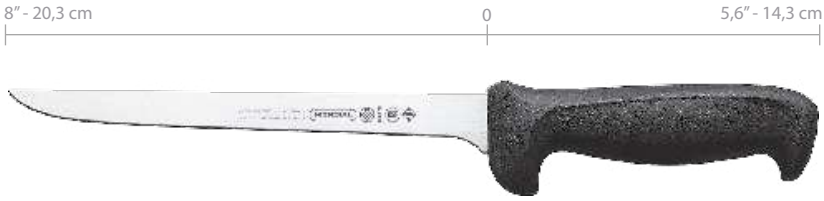
Característica de la Lámina
Recta Estrecha

Blade Characteristic
Straight Narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning



LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5614 | 6"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta Estrecha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5614 | 8"

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5615 | 6. ¼"

Característica da Lâmina
Reta larga

Característica de la Lámina
Recta ancha

Blade Characteristic
Straight broad

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5616 | 6"

Característica da Lâmina
Curvada estreita

Característica de la Lámina
Curvada estrecha

Blade Characteristic
Curved narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5617 | 10"

Característica da Lâmina
Curvada Larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5617 | 12"

Característica da Lâmina
Curvada Larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5617 | 14"

Característica da Lâmina
Curvada Larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso Refiles aéreos | **Tipo de Uso** Cortes aéreos | **Use** Aerial trim

5619 | 6"

Característica da Lâmina
Curvada larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5625 | 8"

Característica da Lâmina
Curvada Larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5625 | 10"

Característica da Lâmina
Curvada Larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5625 | 12"

Característica da Lâmina
Curvada Larga

Característica de la Lámina
Curvada ancha

Blade Characteristic
Curved broad

Tipo de Uso
Refiles aéreos

Tipo de Uso
Cortes aéreos

Use
Aerial trim

5627 | 10"

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5627 | 12"

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso Modelos especiais | **Tipo de Uso** Modelos especiales | **Use** Special models

5627 | 14"

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso Modelos especiais | **Tipo de Uso** Modelos especiales | **Use** Special models

5647 | 5"

Característica da Lâmina
Reta larga sem ponta

Característica de la Lámina
Recta ancha s/ punta

Blade Characteristic
Straight broad w/o tip

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5661 | 3.⅝"

Característica da Lâmina
Reta estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5663 | 5"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Desossa

Tipo de Uso
Deshuesar

Use
Deboning

5604GE | 7"

Característica da Lâmina
Reta larga Granton Edge

Característica de la Lámina
Recta ancha con Granton Edge

Blade Characteristic
Straight broad w/ Granton Edge

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5610E | 8"

Característica da Lâmina
Triangular larga serrilhada

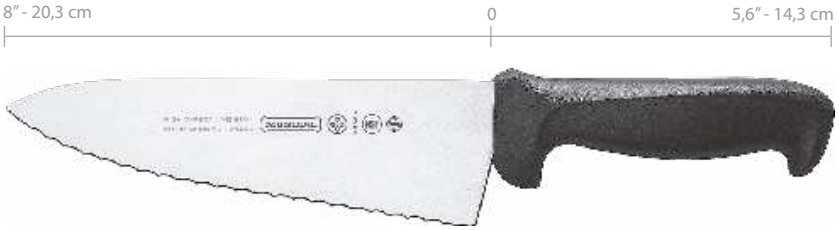
Característica de la Lámina
Triangular ancha con sierra

Blade Characteristic
Serrated triangular broad

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models



5610E | 10"

Característica da Lâmina
Triangular larga serrilhada

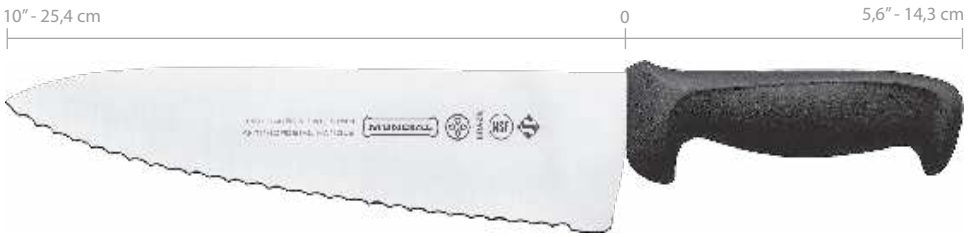
Característica de la Lámina
Triangular ancha con sierra

Blade Characteristic
Serrated triangular broad

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models



5620E | 7"

Característica da Lâmina
Angular estreita serrilhada

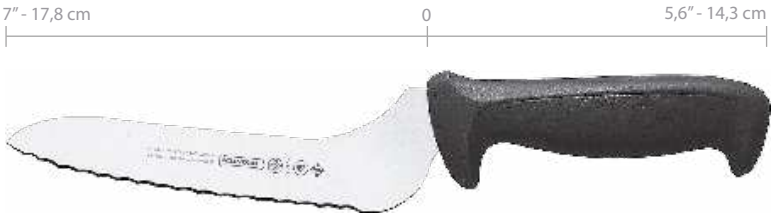
Característica de la Lámina
Angular estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated angular narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models



LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5620E | 9"

Característica da Lâmina
Angular estreita serrilhada

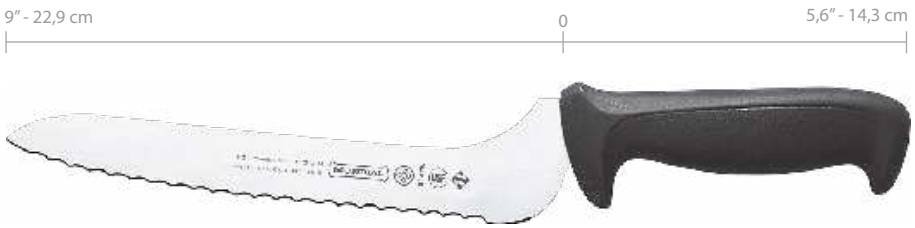
Característica de la Lámina
Angular estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated angular narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models



5622E | 6"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5622E | 8"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5626E | 7.½"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

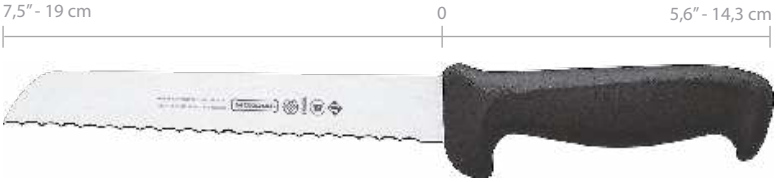
Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models



5627E | 8"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

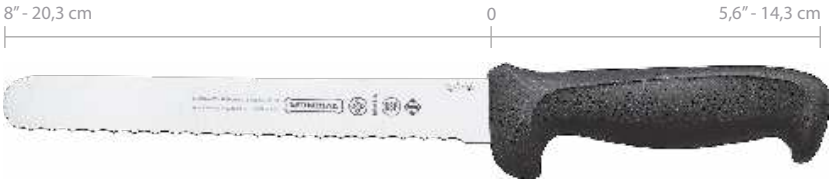
Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models



5627E | 10"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

5627E | 12"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5627E | 14"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5627GE | 10"

Característica da Lâmina
Reta estreita com Granton Edge

Característica de la Lámina
Recta estrecha con Granton Edge

Blade Characteristic
Straight narrow w/ Granton Edge

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5627GE | 12"

Característica da Lâmina
Reta estreita com Granton Edge

Característica de la Lámina
Recta estrecha con Granton Edge

Blade Characteristic
Straight narrow w/ Granton Edge

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

5627GE | 14"

Característica da Lâmina
Reta estreita com Granton Edge

Característica de la Lámina
Recta estrecha con Granton Edge

Blade Characteristic
Straight narrow w/ Granton Edge

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

0541 | 3"

Característica da Lâmina
Curva inversa

Característica de la Lámina
Curva inversa

Blade Characteristic
Reverse curved

Tipo de Uso
Frutas e legumes

Tipo de Uso
Frutas y legumbres

Use
Fruits and vegetables

LINHA PROFISSIONAL 5600

LÍNEA PROFESIONAL 5600 | PROFESSIONAL LINE 5600

0530 | 3"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

0548 | 3"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

0528E | 4.½"

Característica da Lâmina
Reta estreita serrilhada

Característica de la Lámina
Recta estrecha con sierra

Blade Characteristic
Serrated straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

0547 | 4"

Característica da Lâmina
Reta Estreita

Característica de la Lámina
Recta estrecha

Blade Characteristic
Straight narrow

Tipo de Uso
Modelos especiais

Tipo de Uso
Modelos especiales

Use
Special models

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 láminas (mezcle) al desarmarlas. Mantenga los pares, es decir, afile, limpie y monte la tijera para después hacer lo mismo en otra. Chairar solamente la lámina 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 dismount 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.

Disponível nas cores azul, verde e amarela
Disponible en color azul, verde y amarillo
Available in blue, green, and yellow.

5560SR | 8″

Característica da Lâmina
Fio microsserrilhado

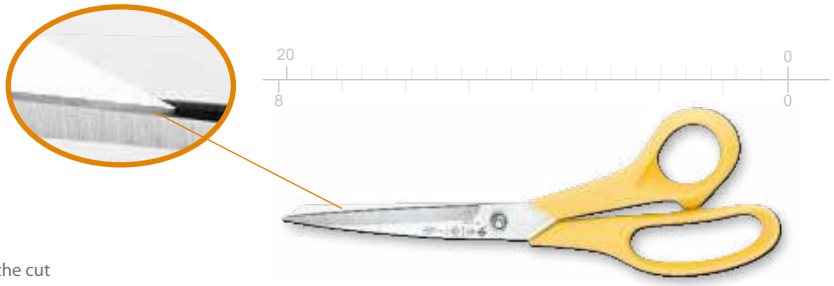
Característica de la Lámina
Filo con microsierra

Blade Characteristic
Micro-serrated edge

Tipo de Uso
Onde a lâmina deva prender o material a ser cortado

Tipo de Uso
Donde la lámina debe agarrar el material por cortar

Use
Where the blade must slip, performing the cut



5560 | 8″

Característica da Lâmina
Fio liso

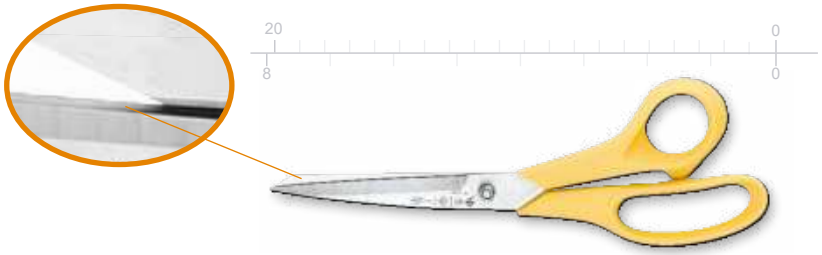
Característica de la Lâmina
Filo liso

Blade Characteristic
Smooth edge

Tipo de Uso
Onde a lâmina deva escorregar realizando o corte

Tipo de Uso
Donde la lámina debe deslizar, realizando el corte

Use
Where the blade must hang (hold) the material to be cut



LINHA DE TESOURAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE TIJERAS PROFESIONALES
PROFESSIONAL SCISSORS LINE

LÂMINAS DESMONTÁVEIS PARA FRIGORÍFICO

LÁMINAS DESARMABLES PARA FRIGORÍFICO |
DISMOUNTABLE BLADES FOR SLAUGHTERHOUSE

A clássica tesoura frigorífica desmontável, fabricada em aço inoxidável, polipropileno virgem e com proteção antimicrobiana Sanitized®, acaba de ganhar um novo design. Totalmente redesenhada para atender aos padrões atuais de trabalho no segmento frigorífico, oferece agora mais espaço interno para os dedos, garantindo conforto mesmo com o uso de luvas. Seu formato permite acomodar três dedos internamente e um externamente, enquanto o encaixe para o polegar recebeu curvas mais suaves e ergonômicas, proporcionando maior precisão e segurança no corte.

La clásica tijera frigorífica desmontable, fabricada en acero inoxidable, polipropileno virgen y con protección antimicrobiana Sanitized®, acaba de recibir un nuevo diseño. Totalmente rediseñada para cumplir con los estándares actuales de trabajo en el sector frigorífico, ahora ofrece más espacio interno para los dedos, garantizando comodidad incluso con el uso de guantes. Su forma permite acomodar tres dedos en el interior y uno en el exterior, mientras que el apoyo para el pulgar cuenta con curvas más suaves y ergonómicas que brindan mayor precisión y seguridad en el corte.

The classic detachable butcher's shears, made of stainless steel, virgin polypropylene, and with Sanitized® antimicrobial protection, have just received a new design. Completely redesigned to meet current work standards in the meat processing industry, they now offer more internal space for the fingers, ensuring comfort even when wearing gloves. Their shape accommodates three fingers inside and one outside, while the thumb rest features smoother, more ergonomic curves for greater cutting precision and safety.

Disponível na cores branca
Disponible en color blanco
Available in the colors white

5560SR | 8"

Característica da Lâmina
Fio microsserrilhado

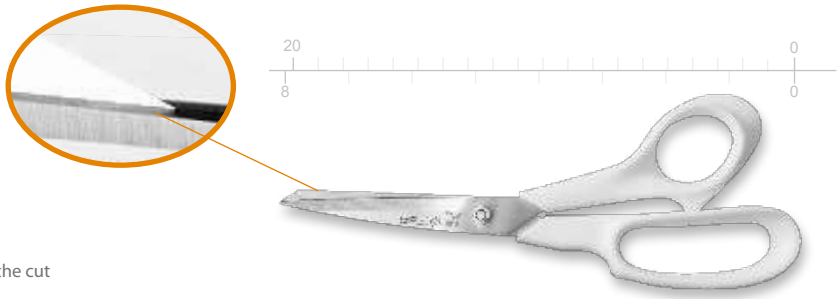
Característica de la Lámina
Filo con microsierra

Blade Characteristic
Micro-serrated edge

Tipo de Uso
Onde a lâmina deva prender o material a ser cortado

Tipo de Uso
Donde la lámina debe agarrar el material por cortar

Use
Where the blade must slip, performing the cut



5560 | 8"

Característica da Lâmina
Fio liso

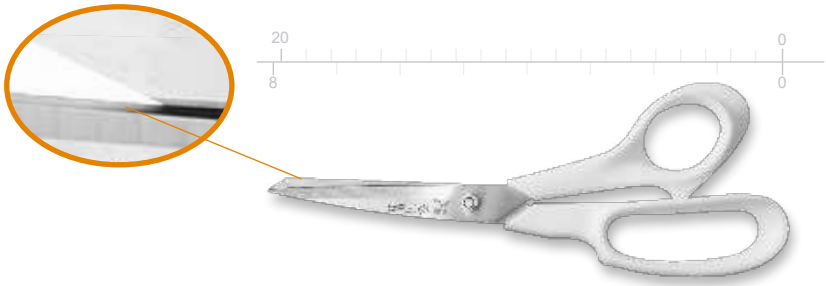
Característica de la Lâmina
Filo liso

Blade Characteristic
Smooth edge

Tipo de Uso
Onde a lâmina deva escorregar realizando o corte

Tipo de Uso
Donde la lámina debe deslizar, realizando el corte

Use
Where the blade must hang (hold) the material to be cut



LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAL

LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES
PROFESSIONAL SHARPENER LINE

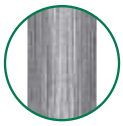
PARA REPARO E MANUTENÇÃO DO FIO DAS FACAS

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

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.



Estriado
Estriado | Striated

Liso
Liso | Smooth Polish

1128 | 6E" | 6L"

LANÇAMENTO
2025/26

1128 | 8E" | 10E" | 8L" | 10L"

5540 | 10" | 12" | 14"

AÇO CARBONO CROMADO

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

1128-08 e 5540-12
Também disponível em blister
También disponible en blister
Also available in blister

LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAL

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

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 resisténcia a la oxidación. Con un inovador acabamiento liso y estriado en la misma pieza, permite recuperar y alinear el filo de los cuchillos en una sola chaira.

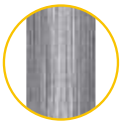
Designed in high-hardness stainless steel, it ensures a superior long-life and extremely resistant oxidation. With innovative finish on smooth polish and striated on the same blade, recover and align the knives edge in only one sharpener.

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
5363	Inoxidável	-	-	-	Suporte de fixação	-
4143	Inoxidável	-	-	Liso	Assentar fio	Inox

Modelo	Caracteristica del asta				Uso	Material del mango
	Accero	Diámetro	Longitud	Acabado		
5541-6	Inoxidável	12,7mm	6"	Liso o Estriado	Asentamento o restauración del filo	Polipropileno
5541-10	Inoxidável	12,7mm	10"	Liso o Estriado	Asentamento o restauración del filo	Polipropileno
5541-12	Inoxidável	12,7mm	12"	Liso o Estriado	Asentamento o restauración del filo	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
5363	Inoxidable	-	-	-	Soporte de montaje	-
4143	Inoxidable	-	-	Liso	Asiento filo	Acero Inoxidable

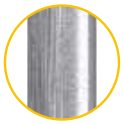
Model	Shanke characteristics				Use	Handled material
	Steel	Diameter	Lenght	Finishing		
5541-6	Stainless	12,7mm	6"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5541-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5541-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5542-10	Stainless	12,7mm	10"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5542-12	Stainless	12,7mm	12"	Smooth Polish or Striated	Knife edge alignment or recovering	Polypropylene
5363	Stainless	-	-	-	Mounting bracket	-
4143	Stainless	-	-	Smooth	Alignment edge	Stainless Steel

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



Estriado
Estriado | Striated

Liso
Liso | Smooth Polish



Liso e estriado
Liso y estriado
Smooth Polish and Striated

LINHA DE CHAIRAS PROFISSIONAIS

LÍNEA DE CHAIRAS PROFESIONALES | PROFESSIONAL SHARPENER LINE

5541 | 10″

Estriada
Estriada
Striated

5541 | 12″

Estriada
Estriada
Striated

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

5541L | 10″

Lisa Polida
Lisa Pulida
Smooth polished

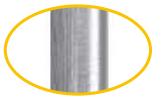
5541L | 12″

Lisa Polida
Lisa Pulida
Smooth polished

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

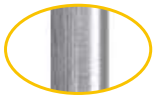
5542 | 10″

Dupla função (lisa e estriada)
Función dual (liso y estriado)
Dual function (smooth polish and striated)



5542 | 12″

Dupla função (lisa e estriada)
Función dual (liso y estriado)
Dual function (smooth polish and striated)



CHAIRAS Y
CHAIRAS Y / SHARPENER Y

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

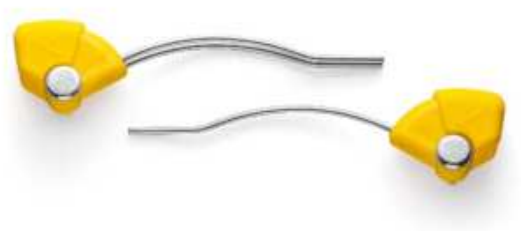
4143 | chaira Y

A chaira Y possui um par de hastes giratórias, endurecidas, e corpo em aço inoxidável. Sob cada haste giratória, totalmente fechada, funciona uma mola de compressão que proporciona a tensão ideal entre o fio da faca e as hastes. Ambos os lados da faca são alinhados simultaneamente, assegurando um alinhamento perfeito em segundos e poucas passadas. Este produto não requer nenhum treinamento especial de uso e garante conforto e segurança ao usuário, sendo ele destro ou canhoto. Pode ser usada fixa à uma bancada (através do suporte em aço inoxidável) ou na mão do usuário. Quando houver necessidade de manutenção, as hastes são vendidas separadamente.

La chaira Y possui un par de varillas pivotantes, endurecidas, y cuerpo en acero inoxidable. Debajo de cada varilla pivotante, totalmente cerrado, funciona un ressorte de compresión que proporciona la perfecta tensión entre el filo de la cuchilla y las varillas. Ambos lados del cuchillo se afilan simultáneamente, asegurando un afilado perfecto en segundos y pocas pasadas. Este producto no requiere entrenamiento especial de uso y garantiza comodidad y seguridad al usuario, siendo él diestro o zurdo. Se puede usar fija a una bancada (usando el soporte en acero inoxidable) o en la mano del usuario. Cuando hay necesidad de mantenimiento, las varillas se venden por separado.

The polished sharpening steel consists of a pair of pivoting, hardened rods, working fixed on bench-mount use or handed use, having the body made by stainless steel at all. Under each pivoting rod, fully enclosed works a compression spring that provide the perfect amount of tension between the knife edge and the rods. Both sides of the edge are straightened simultaneously, assuring a perfect edge in seconds and few pass. This product does not require any special training of use and guarantees comfort and safety to the user, being he right-handed or left-handed. Can be fixed to a bench (through the stainless steel bracket) or in user's hand. When servicing is required, the rods are sold separately.

4143-kit | kit de reposição hastes



5363 | suporte

PROTETORES DE CHAIRAS
PROTECTORES DE CHAIRAS | SHARPENER PROTECTOR

Disponível nas cores branca, amarela, azul, verde e preto
Disponible en color blanco, amarillo, azul, verde y preto
Available in the colors white, yellow, blue, green and black

5165 | Grande | Grande | Large

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

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 sized

NOVO DESIGN DE PROTETOR

5165 | Pequeno | Pequeño | Small

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

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

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 firmándose 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.

LÂMINA SERRA FITA

HOJAS SIERRA CINTA
BAND SAW BLADES

QUALIDADE DE CORTE MUNDIAL

CALIDAD DE CORTE MUNDIAL / MUNDIAL CUTTING QUALITY

A Mundial apresenta sua 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 presenta su línea de hojas de sierra cinta, desarrollada especialmente para el corte de carne y huesos en carnicerías y frigorificos. Esta línea de productos posee una conocida calidad garantizada y provee mayor resistencia de la soldadura y maxima 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

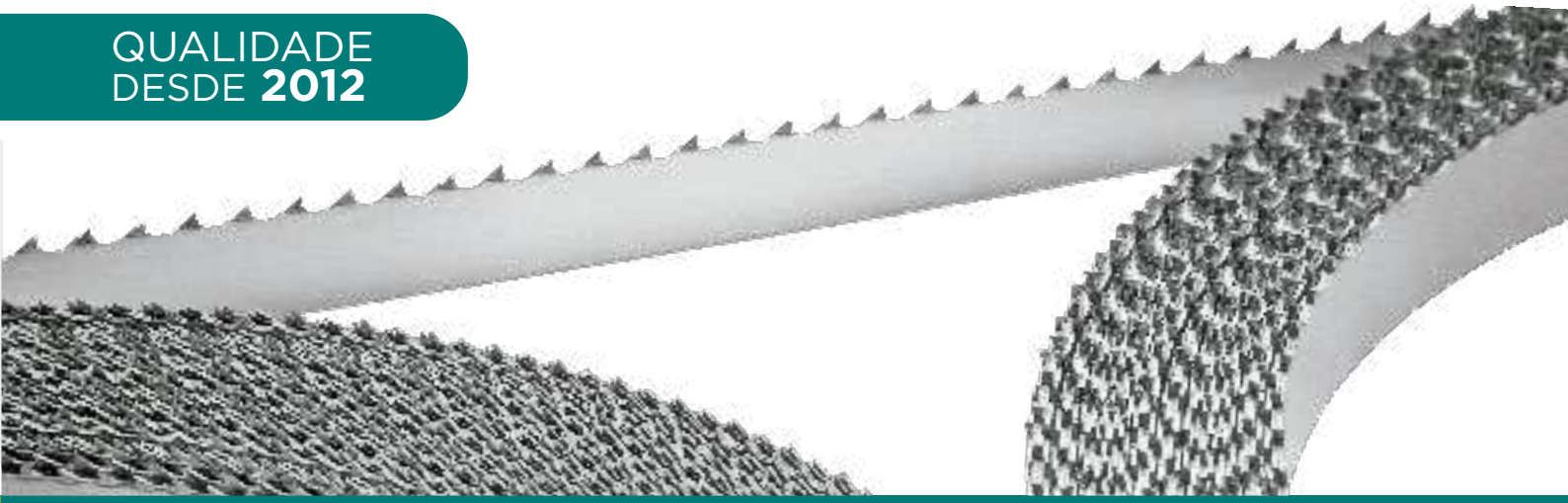
Nuestro método único de obtención de perfil permite el uso de acero con alto contenido de carbono (SAE 1095) para una dureza más alta en comparación con otros métodos convencionales, en adición de la estabilidad y la confianza en nuestras hojas de sierra cinta. Como resultado, las hojas de sierra cinta Mundial cortan facilmente y permiten un corte más limpio, con una menor perdida de material y una mayor durabilidad en comparación con los productos obtenidos por el método tradicional de obtención de perfil.

Mundial presents the 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.

QUALIDADE
DESDE **2012**



LÂMINA SERRA FITA

HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS

• 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.

• 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 uma 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.

• 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 an 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.

DISPONÍVEL EM
AVAILABLE/DISPONIBLE

• **Bobinas Inteiras**
Band Saw Coil/Rollo de Sierra Cinta
250m

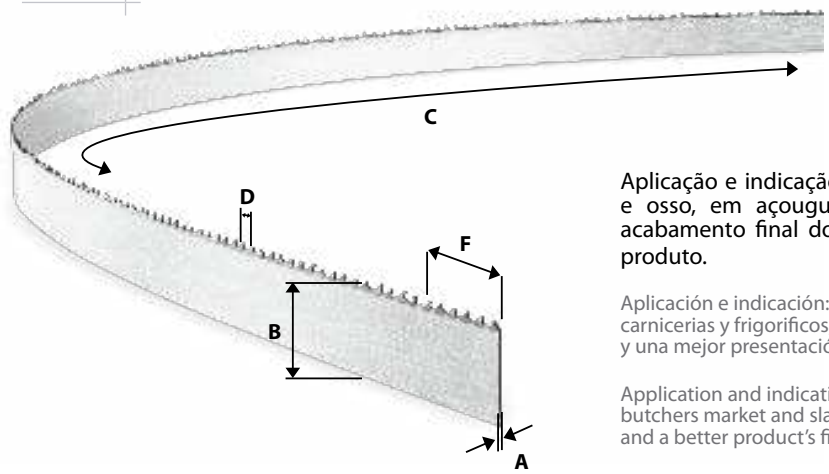
• **Peças Já Soldadas**
Welded Saw/Sierra Soldad
VÁRIAS OPÇÕES
MANY OPTIONS/DIVERSAS OPCIONES

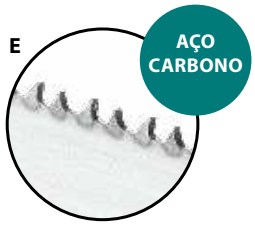
Opção com preços especiais:
Caixas master de
30 A 40

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 excelente acabamento final do corte e uma melhor apresentação final do produto.

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

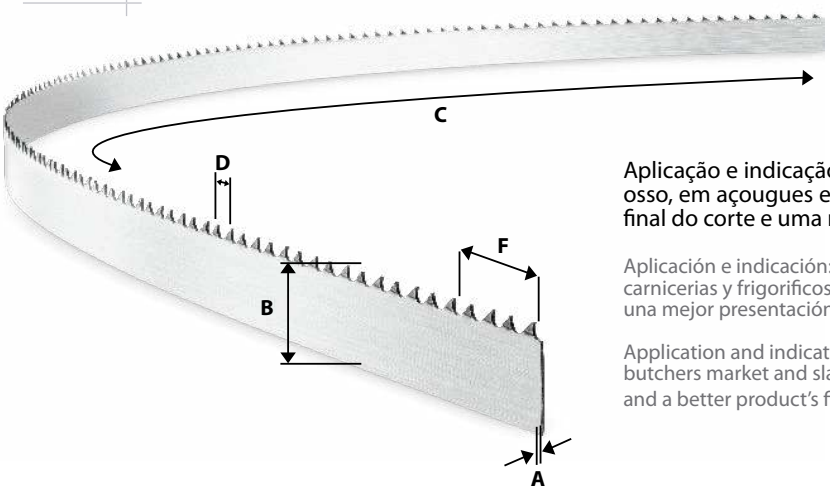
Application and indication: It is indicated to cut fresh meat and bones in butchers market and slaughterhouses, enabling a good final cut finishing and a better product's final presentation.

- 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

- 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

- 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

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.

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

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.

- 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

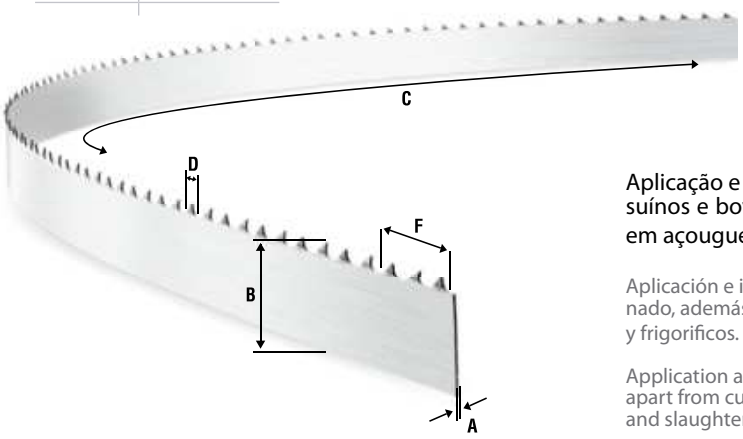
- Tipo de acero: SAE 1095
  Aço de alto carbono
- Espesor (A): 0,56 mm
- Ancho (B): 16 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 4 DPP

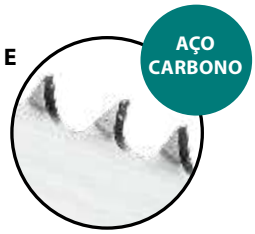
- Type of steel: SAE 1095
  High carbon steel
- Thickness (A): 0,56 mm
- Width (B): 16 mm
- Length (C): custom made
- Tooth spacing (D): Constant
- Set (E): Regular type
- Number of teeth per inch (F): 4 TPI

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.

Aplicación e indicación: Indicada para la apertura de canal de cerdo y ganado, además del corte de carne congelada, fresca y huesos en carnicerias y frigorificos.

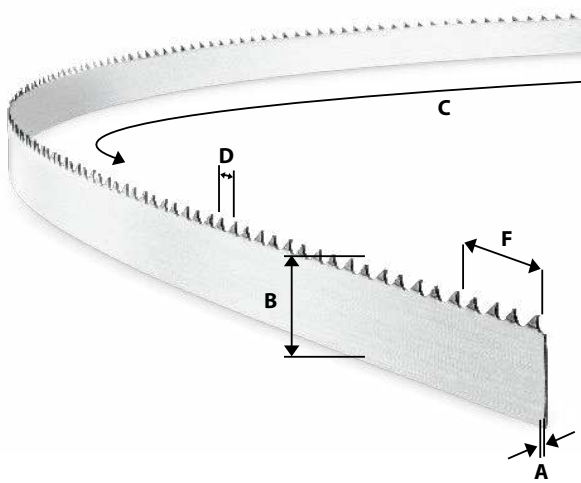
Application and indication: It is indicated to open pigs and cattle carcase, apart from cutting frozen meat, fresh meat and bones in butchers market and slaughterhouses.

- 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

- 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): 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): 3 TPI

9319-4



Aplicação e indicação de uso: Indicada para abertura de carcaça de suínos e bovinos, além de corte de carne congelada, corte de carne fresca e osso, em açougues e frigoríficos, permitindo um bom acabamento final do corte e uma melhor apresentação final do produto.

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

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.

- Tipo de aço: SAE 1090
  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): 4 DPP

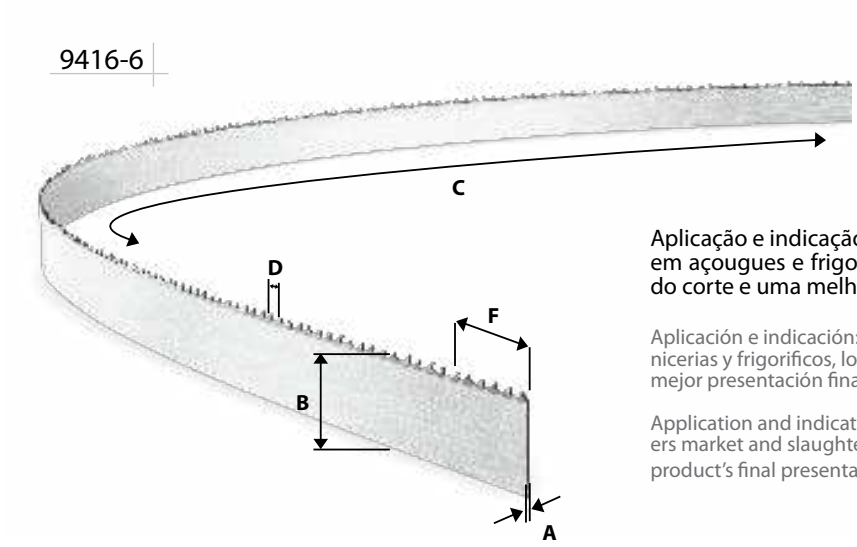
- Tipo de acero: SAE 1090
  Aço de alto carbono
- Espesor (A): 0,56 mm
- Ancho (B): 19 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 4 DPP

- Type of steel: SAE 1090
  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

LÂMINA SERRA FITA

HOJAS SIERRA CINTA / BAND SAW BLADES

9416-6



Aplicação e indicação de uso: Indicada para corte de carne fresca e osso, em açougues e frigoríficos, permitindo um excelente acabamento final do corte e uma melhor apresentação final do produto.

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

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.

- Tipo de aço: AISI 420
  Aço inox
- Espessura (A): 0,46 mm
- Largura (B): 16 mm
- Comprimento (C): sob medida
- Passo (D): Constante
- Trava (E): Tipo Regular
- Número de dentes por polegada (F): 6 DPP

- Tipo de acero: AISI 420
  Acero inoxidable
- Espesor (A): 0,46 mm
- Ancho (B): 16 mm
- Extensión (C): a medida
- Paso (D): Constante
- Trabado (E): Tipo Regular
- Número de dientes por pulgada (F): 6 DPP

- Type of steel: AISI 420
  Stainless steel
- Thickness (A): 0,46 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

BOBINAS OU PEÇAS SOLDADAS

ROLLOS O PIEZAS SOLDADAS / BAND SAW COIL OR WELDED SAWS

• 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.

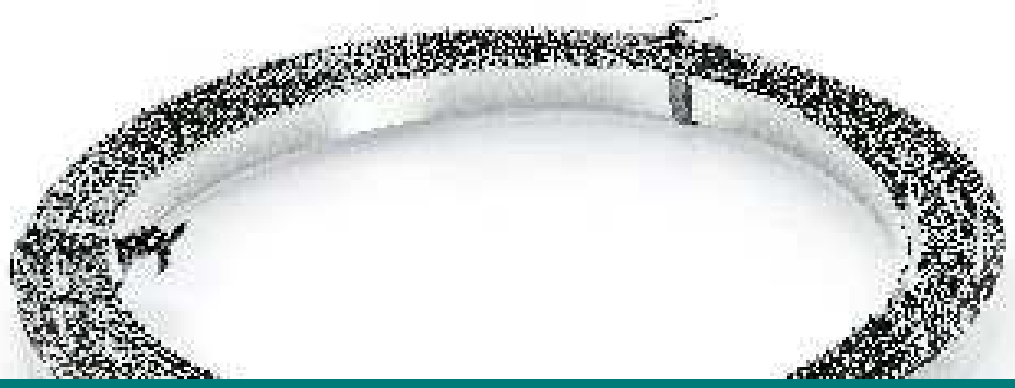
• Bobinas: Pode-se adquirir caixas contendo 250m de lâmina de serras, permitindo ao cliente o uso de máquinas próprias para cortar e soldar nas medidas que forem necessárias.

• 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 garantia de medidas correctas y soldadura perfecta y resistente.

• Rollos: Se puede obtener en cajas con 250m de hojas de sierra cinta, que permiten al cliente el uso de máquinas propias para cortrar y soldar en las medidas deseadas.

• Welded saws: Available in boxes with 5 equal pieces already welded in the measure that client needs. Buying the welded saw of Mundial the costumer garantee the product in correct measure a perfect and resistent weld.

• Band saw coil: It is possible to buy boxes with 250m of band saw blades, enabling costumer the use of their own machines to cut and weld in different measures as needed.



BAINHA PLÁSTICA DESMONTÁVEL

VAINA PLÁSTICA DESMONTABLE | PLASTIC KNIFE SCABBARD WITH REMOVABLE FRONT

5559 - Bainha desmontável

380 x 180 cm

Usada para transporte de facas, gancho e chairas com segurança. Injetado de Polipropileno Virgem, atóxico e não absorve umidade. Proteção Antimicrobial Sanitized, garantindo, em condições normais de limpeza, uma menor proliferação microbial; Comporta 2 facas de até 10", 1 gancho (central, esquerdo ou direito) e 1 chaira de até 12". Todas as peças se mantêm fixas e com segurança, podendo ser usada na cintura do operador com cinto, cordão ou corrente plástica. Disponível em 2 cores (branco e amarelo), propiciando controles visuais nos processos de limpeza e higienização nos frigoríficos.

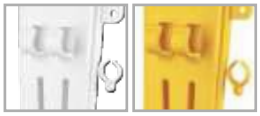
Vaina desmontable - 380 x 180 cm

Usada para transporte de cuchillos, gancho y chairas con seguridad. Inyectado de Polipropileno Virgen, atóxico y no absorbe humedad.Protección antimicrobiana Sanitized, garantizando, en condiciones normales de limpieza, una menor proliferación microbiana; Comporta 2 cuchillos de hasta 10", 1 gancho (central, izquierdo o derecho) y 1 chaira de hasta 12". Todas las piezas se mantienen fijas y con seguridad, pudiendo ser usada en la cintura del operador con cinturón, cordón o cadena plástica. Disponible en 2 colores (blanco y amarillo), propiciando controles visuales en los procesos de limpieza e higienización en los frigoríficos.

Scabbard with removable front - 380 x 180 cm

Used for transporting knives, hook and sharpener lines safely. Injected Virgin Polypropylene, non-toxic and does not absorb moisture. Antimicrobial Sanitized protection, ensuring, under normal cleaning conditions, less microbial proliferation; Holds 2 knives up to 10", 1 hook (center, left or right) and 1 sharpener line up to 12". All parts are fixed and secure, and can be used on the operator's belt with a belt, cord or plastic chain. Available in 2 colors (white and yellow), providing visual controls in the cleaning and sanitizing processes in the slaughterhouses.

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



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

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne
Material: Acero inoxidable AISI 302

Description: Manual hook for meat handling
Material: Hardened stainless steel AISI 302

Diâmetro: 5,5mm
Diámetro
Diameter

Alcance: 6″
Alcance
Reach

Também disponível na cor:
También disponible en la color:
Also available in the color:

Para uso ambidestro
Para uso ambidiestro
For ambidextrous use

5554-20

LANÇAMENTO
2025/26

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne
Material: Acero inoxidable AISI 302

Description: Manual hook for meat handling
Material: Hardened stainless steel AISI 302

Diâmetro: 6,3mm
Diámetro
Diameter

Alcance: 20″
Alcance
Reach

5555-5 CENTRAL

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne
Material: Acero inoxidable AISI 302

Description: Manual hook for meat handling
Material: Hardened stainless steel AISI 302

Diâmetro: 6,3mm
Diámetro
Diameter

Alcance: 5″
Alcance
Reach

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

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne - Deshuesar
Material: Acero inoxidable AISI 302

Description: Manual hook for meat handling - Deboning
Material: Hardened stainless steel AISI 302

Diâmetro: 6,3mm
Diámetro
Diameter

Alcance: 5″
Alcance
Reach

Para pegar com a mão esquerda
Para uso con la mano izquierda
For left hand use

5555-5 DIREITA

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne - Desossar
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne - Deshuesar
Material: Acero inoxidable AISI 302

Description: Manual hook for meat handling - Deboning
Material: Hardened stainless steel AISI 302

Diâmetro: 6,3mm
Diámetro
Diameter

Alcance: 5″
Alcance
Reach

Para pegar com a mão direita
Para uso con la mano derecha
For right hand use

5556-5

Descrição: Gancho manual para manipulação de carne
Material: Aço inoxidável AISI 302 de alta dureza

Descripción: Gancho de mano para el manejo de carne
Material: Acero inoxidable AISI 302

Description: Manual hook for meat handling
Material: Hardened stainless steel AISI 302

Diâmetro: 6,3mm
Diámetro
Diameter

Alcance: 5″
Alcance
Reach

Para uso ambidestro
Para uso ambidiestro
For ambidextrous use

GANCHO DE SASSAMI

GANCHO DE SASSAMI | SASSAMI HOOK

5553 - Gancho para retirada de sassami

Nosso gancho é projetado para manter a qualidade do sassami, preservando a estrutura das proteínas e fibras. Desfrute de um produto final impecável. Diga adeus aos movimentos repetitivos e extenuantes! Nossa solução ergonômica elimina o uso das mãos com movimento de pinças, proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável e seguro. Garanta um padrão elevado e consistente na qualidade do seu sassami, elevando a satisfação do cliente e a competitividade do seu negócio.

Nuestra gancho está diseñado para mantener la calidad del sassami, preservando la estructura de proteínas y fibras. Disfruta de un producto final impecable. ¡Di adiós a los movimientos repetitivos y agotadores! Nuestra solución ergonómica elimina el uso de las manos con movimientos de pellizco, proporcionando un entorno de trabajo más cómodo y seguro. Asegura un estándar alto y consistente en la calidad de tu sassami, mejorando la satisfacción del cliente y la competitividad de tu negocio.

Our hook is designed to maintain the quality of sassami, preserving the structure of proteins and fibers. Enjoy a flawless final product. Say goodbye to repetitive and exhausting movements! Our ergonomic solution eliminates the use of hands with pinching motions, providing a more comfortable and safe working environment. Ensure a high and consistent standard in the quality of your sassami, enhancing customer satisfaction and the competitiveness of your business.

INFORMAÇÕES DE USO

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCTIONS FOR USE

Disponível nas cores branca, amarela, azul e verde
Disponible en color blanco, amarillo, azul y verde
Available in the colors white, yellow, blue, green

5553

Descrição: Gancho para retirada de Sassami
Material: Polipropileno

Descripción: Gancho para la extracción de Sassami
Material: Polipropileno

Description: Hook for Sassami removal
Material: Polypropylene

Diâmetro: 8°
Alcance: 3°

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 antimicrobial 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.

*Embalagem contém 2 molas
El embalaje contiene 2 resortes.
The packaging comes with 2 springs.

Disponível nas azul e verde
Disponible en azul y verde
Available in the blue, green

INFORMAÇÕES DE USO
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCTIONS FOR USE

MÁQUINA COMPACTA DE AFIAR FACAS - 9250 MUNDIAL (MODELO MMAF-002)

MÁQUINA DE AFILAR COMPACTA / KNIVES SHARPENING COMPACT MACHINE

A Mundial apresenta seu sistema de afiação de facas compacto, especialmente projetado para atender restaurantes, açougues, pequenos frigoríficos e processadoras de carnes. Confeccionada para facas de até 14", proporciona uma excelente afiação, com precisão, facilidade e segurança total ao operador.

A máquina de afiar facas da Mundial é equipada com gabaritos de 15° para garantir que o ângulo seja uniforme em toda a extensão da lâmina. O ângulo de afiação é de 15° por lado da lâmina e 30° no total.

A afiadora possui um tanque interno e a refrigeração é feita por arraste do rebolo em contato com a água. Quando houver desgaste do rebolo, o gabarito do ângulo de afiação deverá ser regulado para um ajuste perfeito entre os mesmos.

A proteção do rebolo é de aço inoxidável.

Para maior segurança do operador, a máquina dispõe de um botão emergencial na parte frontal.

A afiadora de facas possui um dispositivo dressador que deve ser acoplado à máquina para ser feita a dressagem do rebolo, mantendo as faces livres de imperfeições e de fuligens do aço.

Mundial presenta su sistema compacto de afilado de cuchillos, especialmente diseñado para restaurantes, carnicerías, pequeños frigoríficos y procesadoras de carne. Fabricada para cuchillos de hasta 14", proporciona un excelente afilado, con precisión, facilidad y total seguridad para el operador.

La afiladora de cuchillos de Mundial está equipada con guia de afilado de 15° con imanes para garantizar que el ángulo sea uniforme en toda la longitud de la lámina. El ángulo de afilado es de 15° por lado de la lámina y 30° en total.

El afilador tiene un tanque interno y el enfriamiento se realiza arrastrando la piedra en contacto con el agua. Cuando la piedra está desgastada, la plantilla del hilo debe ajustarse utilizando la guia de espacio libre para un ajuste perfecto entre ellos.

La protección de la piedra está hecha de acero inoxidable.

Para mayor seguridad del operador, la máquina tiene un botón de emergencia en la parte delantera.

El afilador de cuchillos dispone de un dispositivo de desbaste que se debe acoplar a la máquina para realizar el desbaste de la piedra, manteniendo las caras libres de imperfecciones y hollín del acero.

Mundial presents its compact knife sharpening system, specially designed to serve restaurants, butchers, small slaughterhouses and meat processors. Made for knives up to 14", it provides excellent sharpening, with precision, ease and total safety to the operator.

Mundial's sharpening machine is equipped with 15° jigs with magnets to ensure that the angle is uniform over the entire length of the blade. The sharpening angle is 15° per side of the blade and 30° in total.

The sharpener has an internal tank and the cooling is done by dragging the wheel in contact with water. When the grinding wheel is worn, the edge's jig must be adjusted using the detachment jig for a perfect fit between them.

The grinding wheel protection is made of stainless steel.

For greater operator safety, the machine has an emergency button on the front.

The knife sharpener has a dresser wheel device that must be attached to the machine to make the dressing of the wheel, keeping the faces free from imperfections and soot from the steel.

DIMENSÕES
338 x 423 x 265 mm

Segura e de fácil manuseio **Segura y fácil de manejar** **Safe and easy to handle**	**Baixo custo de operação e manutenção** **Bajos costos de operación y mantenimiento.** **Low operating and maintenance costs**
Sistema de refrigeração **Sistema de refrigeración** **Refrigeration system**	**Acessório para afiação de tesouras nos ângulos 45° e 75° vendido separadamente.** **Tijeras: 45° y 75°** **Scissors: 45° and 75°**
Capacidade de afiação: 40-60 peças por hora **Capacidad de afilado: 40-60 piezas por hora** **Sharpening capacity: 40-60 pieces per hour**	

40 A 60
afiações por hora*
afilados por hora
sharpenings per hour

*Estimativa faca 6"
Estimado cuchillo 6"
Estimate knife 6"

PORTUGUÊS

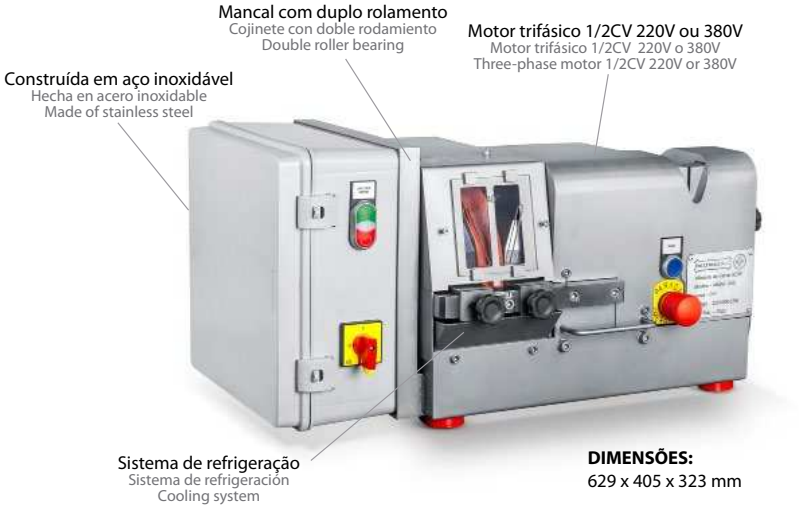
ENGLISH

MÁQUINA COMPACTA DE AFIAR FACAS - MUNDIAL 9230
(MODELO MMAF-001)
MÁQUINA DE AFILAR COMPACTA / KNIVES SHARPENING COMPACT MACHINE

A Mundial apresenta seu sistema de afiação compacto para facas e tesouras especialmente projetado para atende frigoríficos de pequeno e médio porte, proporcionando uma excelente afiação, realizada com precisão, facilidade e segurança total ao operador.

Mundial presenta su sistema de afilar compacto para cuchillos y tijeras especialmente diseñado para pequeño y medios frigoríficos, proporcionando una excelente afilación, realizada con precisión, facilidad y seguridad total al 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.



DIMENSÕES:
629 x 405 x 323 mm

Gabarito de afiação em aço Inox temperado
Guía de afilado en acero inoxidable templado
Sharpening guidance in hardened stainless steel

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

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

Afia tesouras frigoríficas e facas com até 10" de lâmina
Afila tijeras frigoríficas y cuchillos con hasta 10" de lámina
Sharp scissors and knifes with blades up to 10"

Capacidade de afiar 60-90 facas por hora
Capacidad de afilar 60-80 piezas por hora
Sharpening capacity of 60-80 pieces per hour

Sistema de polimento do fio
Sistema de pulido de filo
Edge polishing system

Segura e de fácil manuseio
Segura y de fácil manejo
Safe and easy to handle

Atende a NR 12
De acuerdo con NR12
In accordance to NR12

Baixo custo de operação e manutenção
Bajo costo de operación y mantenimiento
Low cost of operation and maintenance

60 A 90
afiações por hora*
afilados por hora
sharpenings per hour

*Estimativa faca 6"
Estimado cuchillo 6"
Estimate knife 6"

PORTUGUÊS

ENGLISH

MÁQUINA DE AFIAR FACAS - MUNDIAL 9210
(MODELO MAF-002)
MÁQUINA DE AFILAR CUCHILLOS / KNIVES SHARPENING MACHINE

300 A 360
afiações por hora*
afilados por hora
sharpenings per hour

*Estimativa faca 6"
Estimado cuchillo 6"
Estimate knife 6"

PORTUGUÊS

ENGLISH

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 garantia de ângulos, facilidad de uso, durabilidad del cuchillo, alta capacidad produtiva, 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 eficiência 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.

DIMENSÕES
735 X 810 X 1324 mm

CARACTERÍSTICAS
FEATURES

Sistema exclusivo de roletes permitindo correta pressão e alinhamento durante a afiação, evitando falhas de operação, mantendo o perfil da faca por maior tempo e aumentando a vida útil do produto. 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 setup 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.

Sistema exclusivo de rodillos permitiendo la presión correcta y la alineación durante la afilación, evitando fracasos de operación, manteniendo el perfil cuchillo por mayor tiempo y aumentando 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 acabamiento 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 e 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.

The unique system of rollers allows proper pressure and alignment during sharpening. It avoids faulty operation, maintaining the profile of the knife for a longer time, and 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 20º, 30º and 40º.

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
(MODELO MCF-002)
MÁQUINA DE CHANFRAR CUCHILLOS / KNIVES GRINDER MACHINES

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. 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 lâmina, assim adequando-se a NR-12.

Máquina de chanfrar cuchillos feu 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. Operación simples y económica, tiene todas sus piezas de marcas nacionais, sin necessidad de importar. Para la seguridad completa del operador, la maquina es equipada com llaves de seguridad monitoreadas en todas las partes móviles y el aceso 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 . 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

PORTUGUÊS

ENGLISH

DIMENSÕES
736 X 833 X 1132mm

NOVO DESGIN DE REBOLOS MAIS DURÁVEL, RESISTENTE E MELHOR ACABAMENTO DE CHANFRO

CARACTERÍSTICAS
FEATURES

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, garantindo a simetria dos rebolos para que o chanfro seja retilíneo e uniforme durante todo o decorrer da lâmina.

Chanfro feito com rebolo, 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.

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, garantizando la simetría de las piedras de manera que el chanfro sea recto y uniforme a lo largo de la hoja.

Chanfro hecho con piedras, 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 lámina 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 e alineación de las máquinas para la calidad de afilación.

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, ensuring the symmetry of the wheels to rectilinear and uniform thinning throughout the course of the blade.

Thinning done with 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.

INSUMOS - SISTEMA DE AFIAÇÃO MUNDIAL
MUNDIAL KNIVES SHARPENING SYSTEM

MCF | 9220

9221080000000
Rebolo copo
Piedra tipo copo | Cup grinding wheel

9220202200086
Rebolo reto
Piedra tipo recta | straight grinding wheel

9220202200092
Conjunto polias sincronizadas - 60HZ MCFO2 - 2022
Conjunto de poleas sincronizadas | Synchronized pulley set

9220000000000
Dressador
Desbastador | Dresser

9220202200087
Dressador
Desbastador / Dresser

9220042000000
Gabarito
Plantilla | Jig

MAF | 9210

9211320000000
Rebolo helicoidal
Piedra helicoidal | Helical wheel

9211400000000
Rebolo helicoidal
Piedra helicoidal | Helical wheel

9210070001000
Kit gabarito 20°,30° e 40°
Plantilla | Jig

9210001001000
Dressador
Desbastador | Dresser wheel

INSUMOS - SISTEMA DE AFIAÇÃO MUNDIAL
MUNDIAL KNIVES SHARPENING SYSTEM

MAF 9210

9210048015000
Polia de alumínio - superior
Polia de alumínio - superior
Aluminum polia - upper

9210038000000
Polia de alumínio - inferior
Polia de alumínio - inferior
Aluminum polia - lower

9210052007000
Kit de rolete alinhador
Kit de rolete alinhador
Rolling pin kit

9210052010000
Mola alinhador
Resorte alinhador
Rolling pin spring

MMAF 9230

9231120000000
Rebolo
Piedra angular | Angle grinding wheel

9232180000000
Diamant. Borazon Disco
Disco | Disk

9230000000002
Dressador
Desbastador | Dresser wheel

MMAF 9250

9251120000000
Rebolo
Piedra angular | Angle grinding wheel

9230000000002
Dressador
Desbastador | Dresser wheel

Para demais cotações de peças ou solicitações de reforma de equipamentos contatar e-mail.

For any other parts quotations or equipment repair requests, please contact via email.

Para otras cotizaciones de piezas o solicitudes de reforma de equipos, contactar por correo electrónico.

tecnicos.frigorificos@mundial.com

+55 (51) 3432-5475

HIGH CARBON/NO STAIN
ANTIMICROBIAL HANDLE
MUNDIAL
BRAZIL
NSF
5520-10
HIGH CARBON/NO STAIN
ANTIMICROBIAL HANDLE
MUNDIAL
MADE IN BRAZIL
NSF
5517-10

MUNDIAL SA PRODUTOS DE CONSUMO
RUA PAUL ZIVI, 501 - 94045-430
GRAVATAI - RS - BRASIL
WWW.MUNDIAL.COM - SAC 0800 5412 595
TECNICOS.FRIGORIFICOS@MUNDIAL.COM
+55 51 3432-5475

MUNDIAL ARGENTINA S.A
AV. ALICIA MOREAU DE JUSTO, 1150, PISO 1° OFICINA 105C, CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES – ARGENTINA

MUND EUROPE, LDA
AV. DOS DEFENSORES DE CHAVES,15
6° ANDAR LETRA F 1000-109
LISBOA - PORTUGAL
INFO.EUROPE@MUNDIAL.COM

MUNDIAL INC
12401 ORANGE DR., STE 136 - DAVIE, FL 33330 USA
INFO@MUNDIAL-USA.COM | WWW.MUNDIALUSA.COM
PHONE: 800-487-2224

MUNDIAL CO. LTD.
10TH FLOOR, HECNY TOWER, CHATHAM ROAD SOUTH, TSIM SHA TSUI, KOWLOON, HONG KONG
INFO@MUNDIAL.COM.HK | WWW.MUNDIAL.COM.HK
PHONE: +852 27892628

MUNDIAL®