



КАТАЛОГ ДЛЯ МЯСНОЙ ИНДУСТРИИ

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ КОМБИНАТОВ И МЯСНИКОВ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НОЖЕЙ И МУСАТОВ С 1859 ГОДА



www.fischer-bargoin.com



FISCHER[®]
COUTELIER DEPUIS 1859

FISCHER - BARGOIN - ФРАНЦУЗСКИЙ ЛИДЕР В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НОЖЕЙ FRENCH LEADER OF PROFESSIONAL KNIVES



Lionel RAYNAUD - Président de FISCHER-BARGOIN - C.E.O.
ЛИОНЕЛЬ РЭЙНО, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР КОМПАНИИ FISCHER-BARGOIN

Фабрика FISCHER - BARGOIN находится в регионе Франции Овернь-Рона-Альпы в городе Тьер и специализируется на производстве ножей и мусатов. Наша продукция, непосредственно связанная с французской гастрономией, продается во всем мире. Мы уделяем большое внимание инновациям и модернизации производственного оборудования, и выпускаем высококачественные ножи и мусаты. Продукция, которая первоначально производилась для специалистов мясоперерабатывающей отрасли, с годами была дополнена продукцией для кондитерских, хлебобулочных комбинатов, рыбоперерабатывающих предприятий, предприятий по производству и продаже сыра, а также для HoReCa. Благодаря разнообразию предлагаемой продукции FISCHER- BARGOIN является лидером в профессиональной сфере.

FISCHER-BARGOIN, based in Thiers, Central France, is a company specialised in manufacturing professional cutlery and sharpening steels. The know-how of its Thiers-based manufacturing and the quality of its blades has raised the reputation of Bargoïn knives and Fischer steels amongst professionals.

The innovation and modernisation of our production tool have been at the heart of the family business for the last six generations, so that we can offer high-precision tools. In that way, our range – which was initially aimed at the meat trade – has been widened over the years to cover other areas of food processing: bakery, pastry, fish, cheese, and catering, and it has placed FISCHER-BARGOIN, the only manufacturer of sharpening steels in France, amongst the leaders of professional knife-making.

6 ПОКОЛЕНИЙ, РАБОТАЮЩИХ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ 6 GENERATIONS SERVING FOOD TRADE

ИСТОРИЯ НОЖА :

1859г.: Етьен Баргуан создал свою мастерскую в городе Тьер и начал производить профессиональные ножи вместе со своим сыном Огюстом.

1948г.: Андре Баргуан, внук Огюста Баргуан, начинает работать на семейной фабрике.

1969г.: BARGOIN приобретает предприятие, специализирующееся на производстве точильных инструментов *Taillanderie Fieux* для того, чтобы пополнить свою гамму. Начинается строительство нового завода и производство продукции промышленным способом.

ИСТОРИЯ МУСАТА :

1849г.: Создание фабрики Rameau, которая специализируется на точильных инструментах в городе Санс. Швейцарский производитель пилкок по фамилии FISCHER обращается на эту фабрику и просит сделать ему мусат, так как технология производства пилкок близка к мусатам. Имя этого мастера и дало название марке мусатов FISCHER.

A KNIFE STORY

1859: Etienne Bargoïn, helped by his son Auguste, set up his own workshop in Thiers, specialised in professional knives manufacturing. 1948: André Bargoïn (Auguste's grandson) joins the family business. 1969: Bargoïn bought *Taillanderie Fieux*, an edge-tool industry, so to give an undeniable complement to its range. Building of the new plant: the company industrializes its production.

A SHARPENING STEEL STORY

1849: The Rameau company was set up by Mr. Rameau, an artisan blacksmith in Sens. A Swiss master craftsman making files came to see Mr. Rameau one day, to help him in making sharpening steels. The technique for making those tools was very similar to that used for files. The Swiss man was called Mr. Fischer, and his name was the genesis of the brand.

1978г.: Андре Баргуан вместе с Жаном и Андре Рэйно - супругами-мясниками, покупают предприятие FISCHER. Мари-Кристин Рэйно - дочь Андре Баргуан и ее супруг- Жак Рэйно, сын Жана и Андре Рэйно, начинают руководить предприятием и переносят его в город Тьер для того, чтобы находиться непосредственно в столице ножевого мастерства.

1986г.: FISCHER покупает фабрику CASTET, специализирующуюся на производстве мелкого оборудования для общественного питания.

СЕМЕЙНАЯ ИСТОРИЯ :

2010г.: FISCHER покупает BARGOIN, два предприятия воссоединяются и с этого момента называются FISCHER-BARGOIN. Таким образом, предприятие становится одним из самых престижных ножевых производств, предлагающих самую широкую гамму для оснащения предприятий пищевой промышленности. Лионель Рэйно, внук Андре Рэйно и сын Мари-Кристин и Жака Рэйно, является президентом данной компании.

1978: The firm Fischer was bought out by André Bargoïn as well as by Jean and Andrée Raynaud, artisan butchers. André Bargoïn's daughter (Marie-Christine Raynaud), and her husband (Jacques Raynaud, the son of Jean and Andrée Raynaud), took over the management of the business, which they transferred to Thiers to place it closer to the knife-making area.

1986: Fischer bought Castet, a company making small items of equipment for the food trades.

A FAMILY STORY

2010: Fischer bought the firm Bargoïn. The two businesses merged and took the name Fischer-Bargoïn, with the new company becoming one of the largest knife manufacturer in France. Lionel Raynaud, grandson of André Bargoïn and son of Marie-Christine and Jacques Raynaud, becomes Chairman.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ & МУСАТЫ - ПРЕКРАСНОЕ СОЧЕТАНИЕ PROFESSIONAL KNIVES & SHARPENING STEELS, THE PERFECT ALLIANCE



Сегодня FISCHER-BARGOIN является единственным производителем мусатов во Франции. Продолжая это уникальное мастерство, мы развиваем его благодаря самым высоким технологиям, непосредственно связанным с заточкой и выравниванием клинка, - важнейшими этапами, необходимыми для получения оптимального качества резки ножа.

Today, we are the only french manufacturer of professional sharpening steels. This know-how we continue and improve with the most advanced technologies gives us an unrivaled knowledge of sharpening, an essential step for obtaining a knife with the optimal cutting quality.

ИННОВАЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ INNOVATION AND DEVELOPMENT



*«Мы занимаемся полным циклом производства нашей продукции от разработки идеи до продажи. Мы интегрировали в наше производство работу с металлом и производство пластиковых элементов. Благодаря этому мы легко приспосабливаемся к запросам наших клиентов и предлагаем им решения в зависимости от постоянно развивающихся потребностей. Приоритетом FISCHER-BARGOIN является инновация: улучшение качества продукции, производство новых моделей, автоматизация производственного процесса.»
Лионель Рэйно, Президент FISCHER-BARGOIN*

*“We cover the entire production chain, from fashioning the blade to creating the handle, to packaging and sales. By incorporating metallurgy and plasturgy areas, we benefit from a flexibility which is essential to find solutions that answer our client's ever-changing needs. At Fischer-Bargoin, innovation has, for a number of years, been an absolute priority: improving products, launching new models, robotising processes, etc.”
Lionel Raynaud, CEO of FISCHER-BARGOIN.*

БЕЗОПАСНОСТЬ: При разработке новой продукции мы уделяем большое внимание безопасности операторов, которые будут ей пользоваться: выпускаем мусаты с широкой гардой, разрабатываем и предлагаем новые кольца, которые невозможно вынуть из мусата, предлагаем рукояти ножей из двойного материала для максимального комфорта.

ГИГИЕНА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: Вся наша продукция отвечает европейским требованиям и нормативам относительно использования в сфере продуктов питания. Вся продукция производится в соответствии с концепцией ХАССП (НАССР*), предусматривающей систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции. *Hazard Analysis Critical Control Point.

SAFETY: Each time a new product is created, we take great care of the user safety: sharpening steels with over-sized guards, new irremovable rings, knife handles made from anti-slip materials, etc.

HYGIENE AND HEALTH: Our products, whether aimed at professional or private users, are made using high-quality materials, with a constant concern about health care. All our items comply with EU regulations in respect with food contact. They comply with HACCP* principles, which aim at identifying and managing significant dangers respecting food hygiene. *Hazard Analysis Critical Control Point



FISCHER® BARGOIN® - сделано во Франции
FISCHER® BARGOIN®, the brands “Made in France”



Маркировка «Сделано во Франции» гарантирует, что вся продукция полностью произведена на нашем заводе в городе Тьер : мы производим клинки ножей, металлическую часть мусата, а также рукояти ножей и мусатов из пластика.

The mention “Made in France” guarantees that each manufacturing stage of our products of our firm is carried out in Thiers, from the cutting of our blades to the plastic injection of the handles.



НОЖИ МЯСНИКА / BUTCHERS

страницы 5 - 18



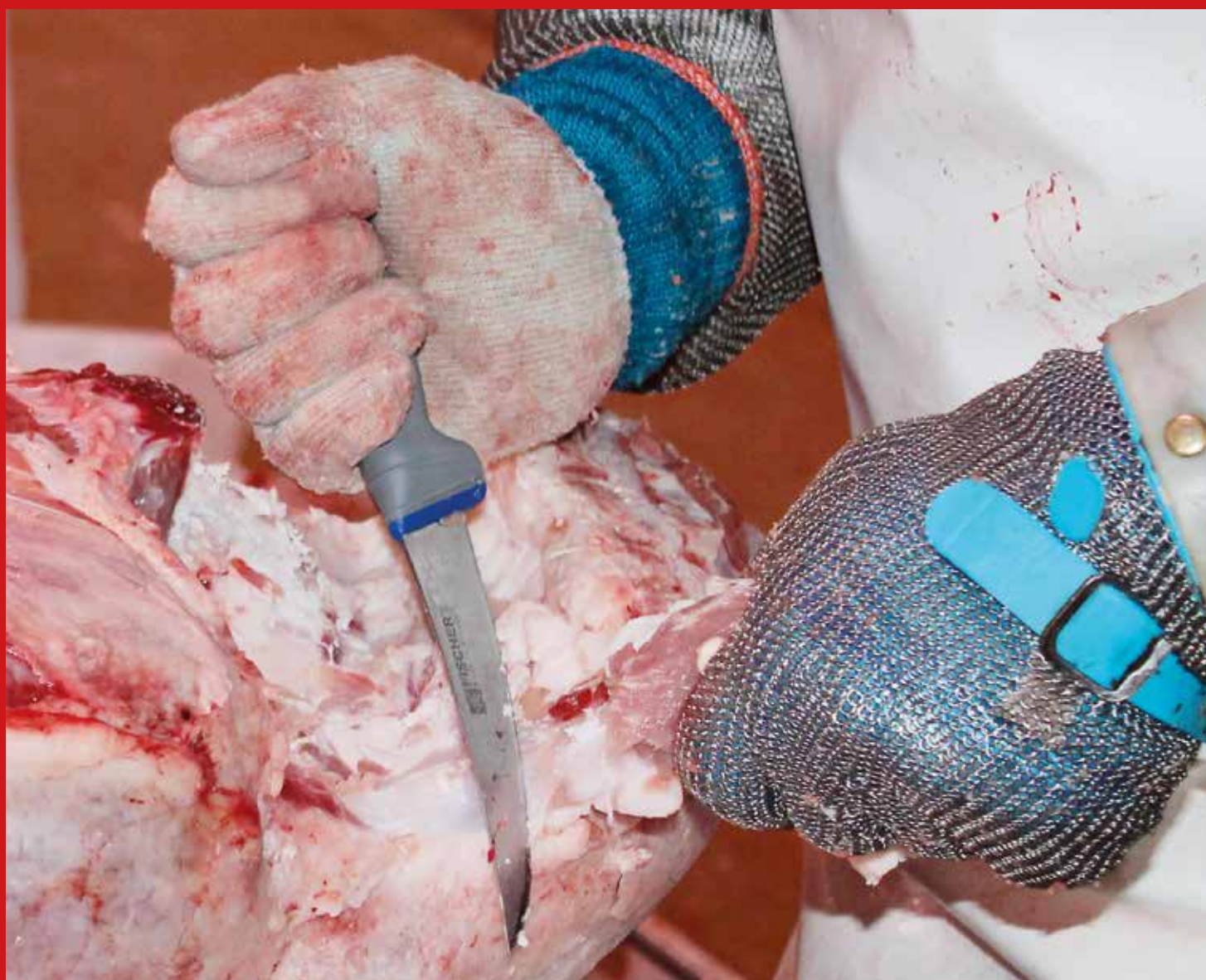
МУСАТЫ И ТОЧИЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ / SHARPENING

страницы 19 - 26



Тестирование остроты лезвия на станке Anago-Cozzini PrimEdge

НОЖИ МЯСНИКА / BUTCHERS



НОЖИ FISCHER SANDVIK ULTRA COMFORT

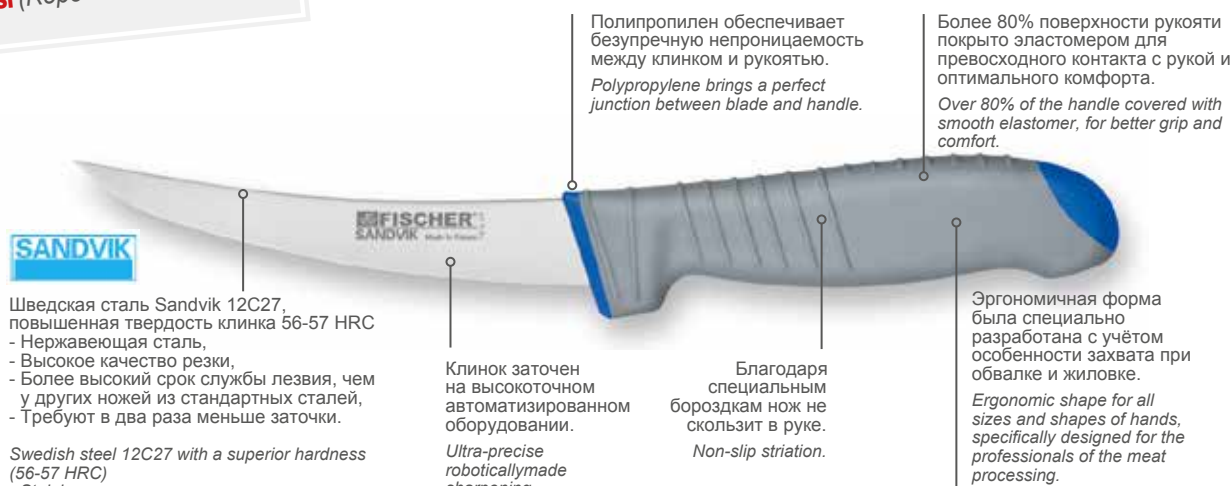
СЕРИЯ COMFORT

BUTCHERS KNIVES WITH BI-MATERIAL HANDLE ULTRA COMFORT

**СНИЖЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ЗАБОЛЕВАНИЙ
LESS RSI (Repetitive Strain Injuries)**

Эта серия была специально разработана для профессиональных мясников.

Range specifically developed for the comfort of the daily usage of professionals in the meat industry



Шведская сталь Sandvik 12C27, повышенная твердость клинка 56-57 HRC
- Нержавеющая сталь,
- Высокое качество резки,
- Более высокий срок службы лезвия, чем у других ножей из стандартных сталей,
- Требуют в два раза меньше заточки.

Swedish steel 12C27 with a superior hardness (56-57 HRC)
- Stainless
- Exceptional cutting performance
- Longer-lasting edge (comparing to standard steels)
- Decreased sharpening rate.

Клинок заточен на высокоточном автоматизированном оборудовании.
Ultra-precise robotically made sharpening.

Полипропилен обеспечивает безупречную непроницаемость между клинком и рукояткой.
Polypropylene brings a perfect junction between blade and handle.

Благодаря специальному бороздкам нож не скользит в руке.
Non-slip striation.

Более 80% поверхности рукоятки покрыто эластомером для превосходного контакта с рукой и оптимального комфорта.
Over 80% of the handle covered with smooth elastomer, for better grip and comfort.

Эргономичная форма была специально разработана с учётом особенности захвата при обвалке и жиловке.
Ergonomic shape for all sizes and shapes of hands, specifically designed for the professionals of the meat processing.



Нож обвалочный с загнутым лезвием Boning knife, Ausbeinmesser, geschweift

13 см

- 78025-13B Жёсткий / Stiff blade 15,66 €
- 78025-13N Жёсткий / Stiff blade 15,66 €
- 78025-13R Жёсткий / Stiff blade 15,66 €
- 78027-13B Полугибкий / Semi flexible blade 15,66 €
- 78027-13N Полугибкий / Semi flexible blade 15,66 €
- 78027-13R Полугибкий / Semi flexible blade 15,66 €
- 78028-13B Гибкий / Flexible blade 15,66 €

15 см

- 78025-15B Жёсткий / Stiff blade 17,76 €
- 78025-15N Жёсткий / Stiff blade 17,76 €
- 78025-15R Жёсткий / Stiff blade 17,76 €
- 78027-15B Полугибкий / Semi flexible blade 17,76 €
- 78027-15N Полугибкий / Semi flexible blade 17,76 €
- 78027-15R Полугибкий / Semi flexible blade 17,76 €
- 78028-15B Гибкий / Flexible blade 17,76 €

17 см

- 78027-17B Полугибкий / Semi flexible blade 18,63 €

Нож обвалочный - 15 см

- 78035-15B Жёсткий / Stiff blade 17,76 €

Нож обвалочный

Boning knife, worn blade

- 78030-11B 11 см 13,66 €
- 78030-14B 14 см 15,66 €

Нож обвалочный, прямой обух

Boning knife, straight

- 78015-14B 14 см 15,66 €

Нож прорезной

Boning knife, Ausbeinmesser

- 78020-12B 12 см 14,65 €
- 78020-14B 14 см 15,66 €
- 78020-17B 17 см 18,63 €
- 78020-17N 17 см 18,63 €
- 78020-17R 17 см 18,63 €
- 78020-20B 20 см 20,23 €
- 78020-23B 23 см 22,26 €

Нож филейный

Fish / Poultry filleting knife

- 78315-20B - 20 см



Нож разделочный
Skinning knife
● 78033 20B 20 см 18,78 €



Нож разделочный
Butcher / Slicing knife
● 7805030B 30 см 30,45 €



Нож разделочный, узкий
Butcher knife
● 7804525B 25 см 25,38 €



Нож жиловочный, с загнутым лезвием
Butcher knife
● 78040 20B 20 см 19,87 €
● 78040 22B 22 см 25,38 €
● 78040 25B 25 см 28,06 €



Нож жиловочный с загнутым лезвием, с желобками
Butcher knife with hollow edge
● 78640 20B 20 см 22,48 €
● 78640-25B 25 см 28,06 €



Нож жиловочный, узкий
Butcher knife with narrow edge
● 78012-20B 20 см 19,94 €



Нож жиловочный
Butcher knife
● 78010-20B 20 см 20,23 €
● 78010-23B 23 см 22,26 €
● 78010-25B 25 см 26,03 €
● 78010-28B 28 см 28,93 €
● 78010-30B 30 см 31,03 €
● 78010-35B 35 см 37,27 €



Нож для Халая
Butcher knife / ritual slaughtering knife
● 78010-42B 42 см 46,40 €



Нож для убоа двусторонней заточки
Double-edged sticking knife
● 78022-30B 30 см 56,55 €



Нож для потрошения
Curved "no tip" knife for leather or tripe
● 78021-20B 20 см 38,73 €



Слайсер
Slicer
● 78076-28B 28 см 25,74 €

Нержавеющая
сталь
Standard
stainless steel 12 C 27



Высокое качество клинка гарантируется однородным составом стали

The fine grain guarantees a perfect steel homogeneity

НОЖИ FISCHER HACCP

ЦВЕТНЫЕ РУКОЯТИ

HACCP COLOURED BUTCHER KNIVES



Ножи FISCHER HACCP сделаны из нержавеющей стали Nitrocut NCV50® с повышенным содержанием молибдена и азота
Nitrocut NCV50® stainless steel blade

Рукоять сделана из полипропилена с добавлением эластомера для максимального комфорта
Polypropylen with elastomere handle for more comfort



Клинок заточен на высокоточном автоматизированном оборудовании
Robotically made sharpening

Гарда обеспечивающая повышенную безопасность
Safety guard handle



Нож для убоя, прорезной Boning knife

- 1020 11 11 см 8,19 €
- 3020-11 - 11 см
- 4020-11 - 11 см
- 6020-11 - 11 см



- 1020-14 14 см 9,43 €
- 3020-14 - 14 см
- 4020-14 - 14 см
- 5020-14 - 14 см
- 6020-14 - 14 см



- 102017 17 см 9,87 €
- 3020-17 - 17 см
- 4020-17 - 17 см
- 5020-17 - 17 см
- 6020-17 - 17 см



- 102020 20 см 11,27 €
- 3020-20 - 20 см
- 4020-20 - 20 см
- 5020-20 - 20 см
- 6020-20 - 20 см

- 1020 23 23 см 12,48 €



Нож разделочный, гибкий Skinning knife

- 1033 17 17 см 9,58 €



- 1033 20 20 см 11,27 €
- 3033-20 - 20 см
- 4033-20 - 20 см
- 5033-20 - 20 см
- 6033-20 - 20 см



- 1033 23 23 см 12,48 €



Слайсер

Slicer

- 1076-28 28 см 13,72 €
- 3076-28 - 28 см
- 4076-28 - 28 см
- 5076-28 - 28 см
- 6076-28 - 28 см

- 1076-33 33 см 14,43 €



Обвалочный нож

Boning knife, straight back

- 1015-14 - 14 см 9,43 €
- 3015-14 - 14 см
- 4015-14 - 14 см
- 5015-14 - 14 см
- 6015-14 - 14 см

- 1015-17 - 17 см 9,87 €
- 3015-17 - 17 см
- 4015-17 - 17 см
- 5015-17 - 17 см
- 6015-17 - 17 см



Обвалочный нож

Boning knife, worn blade

- 1030-11 11 см 8,19 €
- 3030-11 - 11 см
- 4030-11 - 11 см
- 5030-11 - 11 см
- 6030-11 - 11 см

- 1030-14 14 см 9,43 €
- 3030-14 - 14 см
- 4030-14 - 14 см
- 5030-14 - 14 см
- 6030-14 - 14 см

- 1030-17 17 см 9,87 €
- 3030-17 - 17 см
- 4030-17 - 17 см
- 5030-17 - 17 см
- 6030-17 - 17 см



Обвалочный нож, изогнутое лезвие, жёсткий

Boning knife, curved stiff blade

- 1025-13 13 см 8,56 €
- 3025-13 - 13 см
- 4025-13 - 13 см
- 5025-13 - 13 см
- 6025-13 - 13 см

- 1025-15 15 см 9,43 €
- 3025-15 - 15 см
- 4025-15 - 15 см
- 5025-15 - 15 см
- 6025-15 - 15 см



Обвалочный нож, обратный хват

Boning knife

- 1026-13F Жёсткий 13 см / Rigide 7,98 €
- 1026-15F Жёсткий 15 см / Rigide 8,56 €
- 1026-18F Жёсткий 13 см / Rigide 10,73 €

- 1027-13F Полугибкий 13 см / Semi flexible blade 7,98 €
- 1027-15F Полугибкий 15 см / Semi flexible blade 8,56 €

- 1028-13F Гибкий 13 см / Flexible 7,98 €
- 1028-15F Гибкий 15 см / Flexible 8,56 €

Нож жилочный

Butcher knife

- 1010-14 14 см 9,43 €
- 3010-14 - 14 см
- 4010-14 - 14 см
- 6010-14 - 14 см



- 1010-17 17 см 9,87 €
- 3010-17 - 17 см
- 4010-17 - 17 см
- 6010-17 - 17 см



- 1010-20 20 см 11,27 €
- 3010-20 - 20 см
- 4010-20 - 20 см
- 5010-20 - 20 см
- 6010-20 - 20 см



- 1010-23 23 см 12,48 €
- 3010-23 - 23 см
- 4010-23 - 23 см
- 5010-23 - 23 см
- 6010-23 - 23 см



- 1010-25 25 см 14,79 €
- 3010-25 - 25 см
- 4010-25 - 25 см
- 5010-25 - 25 см



- 1010-28 28 см 16,69 €
- 3010-28 - 28 см
- 4010-28 - 28 см
- 5010-28 - 28 см



- 1010-30 30 см 18,76 €
- 3010-30 - 30 см
- 4010-30 - 30 см
- 5010-30 - 30 см
- 6010-30 - 30 см



- 1010-35 35 см 22,55 €
- 3010-35 - 35 см
- 4010-35 - 35 см
- 5010-35 - 35 см
- 6010-35 - 35 см



Нож жилочный,

с желобками

Butcher knife with hollow edge

- 1610-23 23 см 17,02 €
- 1610-25 25 см 18,57 €
- 4610-25 25 см 18,57 €
- 1610-30 25 см 22,13 €





Нож жиловочный, американская форма

Butcher knife

1040-20F 20 см 12,76 €

1040-22F 22 см 14,79 €

1040-25F 25 см 15,37 €



Нож для снятия шкуры/забеловочный

Skinning knife

1050-16F 16 см 13,05 €

Специальный наконечник не прокалывает органы животных



Нож для потрошения

Gut and tripe knife

1024-17 17 см 25,64 €



Нож для убоя птицы

Stainless poultry boning

322 9 см 6,77 €



Нож для убоя птицы

Stainless poultry boning

2300-10 10 см 5,29 €



Нож для отделения мяса от кости

Ham boner

31039 26,94 €

Нержавеющая сталь

Премиум полировка

Пластиковая эргономичная рукоять

Длина 22 см

Утолщенная сталь 3 мм

Stainless steel with ergonomic plastic handle



Анатомический нож/забеловочный

Anatomic knife

● 6032D Для правши / Right handed 18,31 €

● 6032G Для левши / Left handed 18,31 €



Тесак мясника

Вес : 800 гр

Bi material handle cleaver

● 68383-22R 22 см 36,25 €

СЕКАЧ УСИЛЕННЫЙ, ФРАНЦУЗСКАЯ ФОРМА

STAINLESS CLEAVERS



Секач, прямой обух

Вес : 730 гр

Reinforced chopper

1280 24 24 см 53,87 €

Weight: approx. 730 g



● 1280 26 26 см 56,01 €

● 1280 26R

Вес : 840 гр

Weight: approx. 840 g



● 1280 28 28 см 60,32 €

● 1280-28R

Вес : 910 гр

Weight: approx. 910 g



Секач, рельефный обух

Cleaver, curved back

1281 24 24 см 60,73 €

Вес : 750 гр

Weight: approx. 750 g



1281 26 26 см 67,83 €

Вес : 870 гр

Weight: approx. 870 g



1281 28 28 см 71,78 €

Вес : 970 гр

Weight: approx. 970 g

СЕКАЧИ И ТОПОРИКИ STAINLESS CLEAVERS



Секач, бельгийская форма

Вес : 630 гр
282 23 23 см 45,69 €
Belgian chopper
Weight: approx. 630 g

282 25 25 см 48,58 €
Вес : 670 гр
Weight: approx. 670 g



Секач, швейцарская форма

Вес : 580 гр
283 23 23 см 40,66 €
Swiss chopper
Weight: approx. 580 g



Топорик, Парижская форма

Вес: 1200 гр
291 PM 17 см 82,27 €
French cleaver
Weight: approx. 1200 g

291 MM7 17 см 93,09 €
Вес : 1500 гр
Weight: approx. 1500 g

291 GM 17 см 104,49 €
Вес : 1700 гр
Weight: approx. 1700 g



Тесак 187 INOX 189,96 € Cleaver

49 см, Пластиковая рукоять
Длина лезвия : 28,5 см
Вес : 2,8 кг

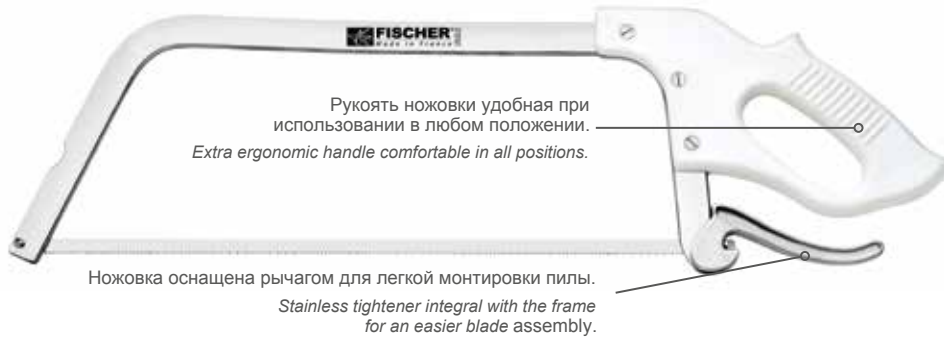
49 cm long plastic handle,
28,5 cm long blade
Weight: approx. 2,8 kg

НОЖОВКИ МЯСНИКА

BUTCHER'S SAW

Наши ножовки для мяса оснащены специальным рычагом, позволяющим быстро заменить полотно, длина ленты на 5 см длиннее ножовки.

Our saws are equipped with a sleeve releasable lever, the blade is 5 cm longer than the saw.



Рукоять ножовки удобная при использовании в любом положении.
Extra ergonomic handle comfortable in all positions.

Ножовка оснащена рычагом для легкой монтировки пилы.
Stainless tightener integral with the frame for an easier blade assembly.

Ножовка с быстрой заменой полотна, «Американская» форма

American-style saws

13317 = 17,5'' 45 см 43,10 €

13320 = 20'' 50 см 43,74 €

13325 = 25'' 63 см 45,29 €

Основа из нержавеющей стали

Stainless steel frame

Rostfrei - Inox - Inoxidable

Полотно пильное для «Американской» ножовки

Saw blades

12317 - Лента 17,5'' 45 см

12320 - Лента 20'' 50 см

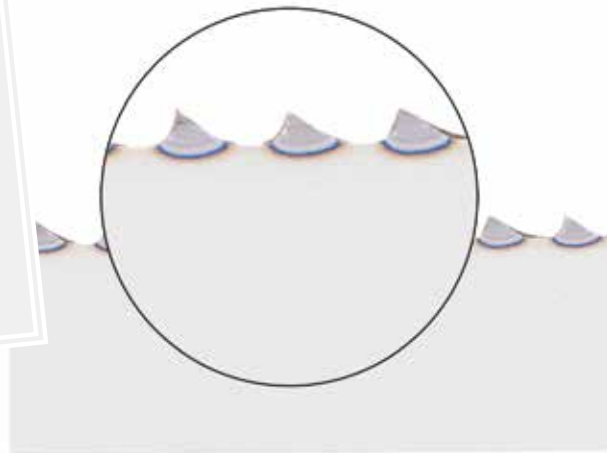
12325 - Лента 25'' 63 см

Углеродистая шведская сталь, точно заточенные и равномерно распределённые шаги вправо и влево, высокое качество резки. Индивидуальная упаковка. Ширина 11 мм



НЕ ТРЕБУЕТ ЗАТОЧКИ

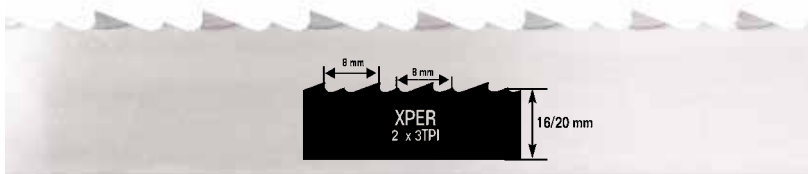
- Индукционная термообработка зубчиков. Благодаря этому у пилы более высокая эффективность резки.
- Равномерное и точное чередование зубчиков вправо и влево. Благодаря индукционной термообработке зубчиков продолжительность жизни наших пил более высокая, чем у других пил. (ЗУБЧИКИ : расстояние в мм между каждым заострением)



•SUPER•

Шаг 6 мм - точная заточка и равномерное чередование зубчиков вправо и влево. Пильное полотно шириной 16 или 20 мм. Индукционная термообработка. ДЛЯ ЛЮБОГО ПРИМЕНЕНИЯ : свежее мясо с костью или без.

4 TPI - sharpened, thin setting. 16 or 20 mm width blade. Tempered by induction. ANY USE: fresh meats, bone in.



XPER

Волчий зуб, 2x3 зуба на дюйм. Точная заточка и равномерное чередование зубчиков вправо и влево. Пильное полотно шириной 16 или 20 мм. Индукционная термообработка.

2x3 TPI sharpened blade with thin setting. 16 or 20 mm width available. Tempered by induction.

Возможность приобретения пильного полотна для любого типа и размера пилы.

В наличии полотна разной длины, изготовление длины под заказ в короткие сроки.

All types and sizes of band saw blades available. On stock for standard lengths - short deadline for other lengths.

КРЮКИ И ПОДВЕСКИ

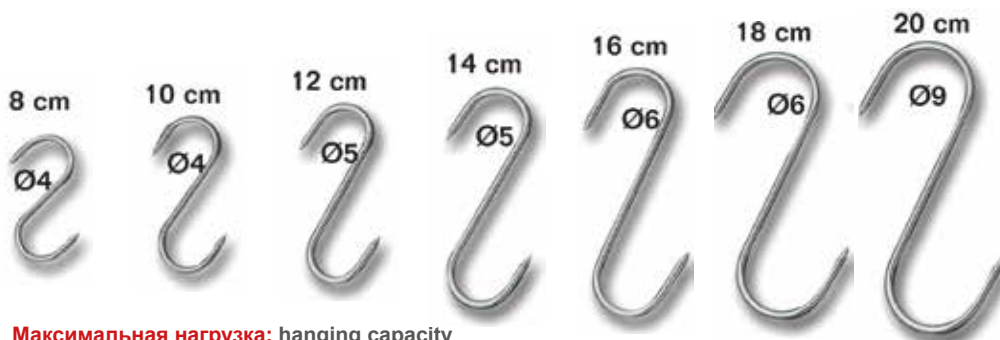
BUTCHER'S HOOKS



Крюк для грудинки Ø4
Bacon hook, 3 prongs
296F



Крюк для обвалки, пластиковая ручка
Hand hook, plastic handle
31037



Мясные S-образные крюки (по 10 шт)

Meat hook (10 pieces box)
299-08/B10 - Ø4 - 8 cm
299-10/B10 - Ø4 - 10 cm
299-12/B10 - Ø5 - 12 cm
299-14/B10 - Ø5 - 14 cm
299-16/B10 - Ø6 - 16 cm
299-18/B10 - Ø6 - 18 cm
299-20/B10 - Ø9 - 20 cm

Максимальная нагрузка: hanging capacity

Ø4 → 45 kr / Ø5 → 60 kr / Ø6 → 70 kr / Ø9 → 140 kr / Ø10 → 180 kr / Ø12 → 230 kr



Крюк S-образный
Meat hook
2531-10 - Ø10 - 22 cm
2531-12 - Ø12 - 25 cm



Вращающийся крюк
Revolving hook
2532 - Ø10 - 24 cm



Крюк для подвесной трубы 15 мм
Hook for 15 mm holder
2533-9 - Ø9 - 12 cm
2533-12 - Ø12 - 14 cm



Вращающийся крюк для трубы 15 мм
Revolving hook for 15 mm holder
2534 - Ø12 - 28,5 cm



Крюк для мяса
Meat hook
297 - Ø4 - 14,5 cm
298 - Ø5 - 16,5 cm
2530 - Ø6 - 17 cm



Нож для рёбер
Rib puller with blade 14 mm, plastic grip
Пластиковая рукоять, лезвие 14 мм
31200

Лезвие для ножа для рёбер (по 5 шт)

Pack of 5 spare blades for rib puller
31214 - 14 мм
31216 - 16 мм
31218 - 18 мм
31220 - 20 мм
31222 - 22 мм

КОРЗИНЫ И КОЛЧАНЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

KNIFE SCABBARDS AND HOLDERS



Цепочка для крепления мусата

Lateral chain
Длина 10 см
76615



Пластиковый колчан

Для 5-ти ножей. Длина: 32 см / For 5 knives
76605
Для 4-х ножей. Длина 32 см / For 4 knives
76604
Для 3-х ножей. Длина 32 см / For 3 knives
76603



Пластиковый колчан

Plastic scabbard for 4 knives
для 4 ножей
76704



Пластиковый ремень и крепление для мусата

Plastic belt with steel strap
76620



Колчан для ножей

Flat scabbard for 2/3 knives
Плоская модель 39 см x 15 см, 2-3 ножа
76701

Flat scabbard for 2/3 knives - extra long
Плоская длинная модель 52 см x 15 см,
2-3 ножа
76702

Flat scabbard for 3/4 knives - extra large
Плоская широкая модель 40 см x 20 см,
3-4 ножа
76703

Flat scabbard for 1 knife
Плоская модель 32 см x 20 см, 1 нож
76705



Корзина для стерилизации

Корзина 5 ножей или
Knives holder for 5
knives
Корзина 4 ножа и 1 мусат
Knives holder for 4
knives and 1 sharpening
steel
530 x 170 x 65 мм
76405



Корзина для стерилизации

Корзина 9 ножей или
Knives holder for 9
knives
Корзина 8 ножей и 1 мусат
Knives holder for 8
knives and 1 sharpening
steel
530 x 300 x 65 мм
76409

НОЖИ ДЛЯ РЫБЫ

FISH KNIVES



Филейный нож
Шведская сталь
Swedish steel
78333 19 19 см 18,13 €



Филейный нож
Шведская сталь
Fish / Poultry fillet knife
78315 20B 20 см 18,13 €



Нож для разделки рыбы
Fillet knife
● 346-17 17 см 7,18 €
● 6346-17 17 см 7,18 €
● 346-20 20 см 7,58 €
● 6346-20 20 см 7,58 €



Нож для разделки тунца
Tuna fish knife
● 520 7 11,64 €



Рыбочистка
Fish scaler
● 412 16 см 15,99 €
● 6412 16 см 15,99 €



Рыбочистка двойная
Fish scaler □ 2 blades
● 6412-2 16 см 18,73 €



Нож для разделки рыбы с мелкими зубчиками
Thin serrated fish knife
bi-material handle
● 68411-35B 35 см 34,29 €
● 68411-42B 42 см 45,39 €



Нож для разделки рыбы с зубчиками
Serrated fish knife
bi-material handle
● 68413-30B 30 см 31,86 €
● 68413-35B 35 см 35,16 €
● 68413-42B 42 см 13,72 €

МУСАТЫ / SHARPENING



ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ

PRACTICALS ADVICES

КАЧЕСТВО МУСАТОВ

Со временем даже самый качественный нож затупляется. Использование мусата придаёт остроту лезвию.

УНИКАЛЬНЫЙ НАВЫК

Специально подобранный материал для мусатов: сталь с высоким содержанием углерода в сплаве с хромом, магнием и кремнием. Используемая сталь на стержне мусата: 100C6 (1 % углерода).

- Термообработка придаёт мусатам высокую твердость. Благодаря высокоэффективному оборудованию FISCHER производит этот важный этап на своей фабрике. Наши мусаты твердостью от 64 до 66 HRC (Роквелл) могут править любые ножи.
- Покрытие: специальное антикоррозийное покрытие твёрдым хромом 8-10 микрон. Этот слой придает дополнительную твердость сечениям мусата на 3-4 HRC (Роквелл).
- Благодаря магнетизму мусата мельчайшие стальные микрочастицы, образованные в момент правки ножа, остаются на мусате, а не на продуктах питания.
- Весь мусат от разработки эргономичных форм до используемых материалов, защитной гарды, рукояти, сделан таким образом, чтобы самый требовательный клиент был доволен.

ДЛЯ КАЖДОЙ ОТРАСЛИ НЕОБХОДИМ СВОЙ МУСАТ

- СТАНДАРТНАЯ ВЫТЯЖКА: позволяет заточить нож. Советуется использовать на ножах, которыми регулярно пользуются или на сильно затупленных ножах.
- МЕЛКАЯ ВЫТЯЖКА: Безупречно выравнивает гладкую режущую кромку лезвия и убирает излишки от заточки на профессиональных ножах.
- ЭКСТРА МЕЛКАЯ ВЫТЯЖКА: серия FISCHROM. Правит режущую кромку лезвия и делает её острой как «бритву».

Over time and with use, even the best-quality knives lose their cutting edge. Using a honing steel will give your knives the cutting edge that they need.

The MATERIAL selected to sharpen : steel with high carbon content with chrome, manganese and silicon.

Steel used : FILE steel 100 C6 (1 % carbon content)

The heat treatment gives the hardness. Thanks to our very efficient material, FISCHER insures this essential point of the production of sharpening steels. A treatment insuring hardness from 64 to 66 HRC, enables the sharpening of all knives currently on the market.

- *The coating : protection against corrosion with a HARD CHROME coating from 8 to 10 microns. This micro coating increases the superficial hardness of the edge from 3 to 4HRC*
- *The magnetization keeps the tiny particles of the grinding process on the steel in order to protect food.*
- *Everything... up to the handle, with its ergonomic shapes, the materials used, the protective guard has been studied to satisfy the most demanding customers.*

ФОРМЫ МУСАТОВ FISCHER

Чем шире поверхность мусата, тем больше нож соприкасается с ним и, таким образом, нож лучше правится.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУСАТА

Провести режущей кромкой лезвия по всей длине мусата слегка нажимая, как показано на рисунке, затем также провести с другой стороны мусата, чтобы заточить другую сторону ножа. Данную операцию необходимо произвести несколько раз. Нож необходимо слегка наклонить под углом 15-20°.



СОВЕТЫ ПО УХОДУ

- Мусат необходимо мыть водой с использованием нежного моющего средства каждый день.
- После мытья насухо вытереть полотенцем.
- Хранить в сухом месте.
- Не использовать мусат в качестве инструмента или подъемного средства.

THE 3 FISCHER CUTS :

- **REGULAR** : Enables the sharpening - recommended for an occasional use - blunt knives (used)
- **FINE** : To restore perfectly the cutting edge of professional blades
- **EXTRA-FINE** : (FISCHROM range) : to maintain a razor edge on an already sharp knife The wider the shape of the steel, the better the contact with the blade of the knife and you will obtain the best sharpening results

USE : Slide the full length of the knife blade along to the full length of the sharpening steel with gentle pressure in the direction shown by the drawing. Then, guide the blade along the whole length of the opposite side of the steel. Repeat the process several times on both sides. It is very important to maintain the same angle of 15° to 20°. For more details : see the "sharpening technique animation" on our website.

CLEANING

- Each day, clean with clear water or very soft detergents.
- Dry with a soft cloth.
- Store in a dry place.
- Do not use as tool or as lever.

ГРАФИЧЕСКОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МУСАТОВ

CAPTIONS FOR DIFFERENT TYPES OF CUTS



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МУСАТЫ

СЕРИЯ РУКОЯТЬ ULTRA COMFORT

BUTCHER'S STEEL - DUAL-MATERIAL SERIES



Рукоять ULTRA COMFORT

Ergonomic steel - Dual material handle

Рукоять ULTRA COMFORT сделанная из двойного материала:

- Эластомер серого цвета, благодаря которому рукоять не скользит в руке,
- Цветной высокопрочный пластик.

Круглая или овальная модель, тонкая вытяжка, мусаты покрыты дополнительным слоем хрома.

The handle is made of one grey elastomer part which does not slip and the other part made of highly resistant plastic. Available in round and oval shape with a hard chromed coating.



Fischrom®



30 см / 12"
35 см / 14"

N245B
P245B

I245B
J245B

N245R
P245R

I245R
J245R

N245N
P245N

I245N
J245N

N245J
P245J

I245J
J245J

N245V
P245V

I245V
J245V

I445G

19,67 €
19,67 €

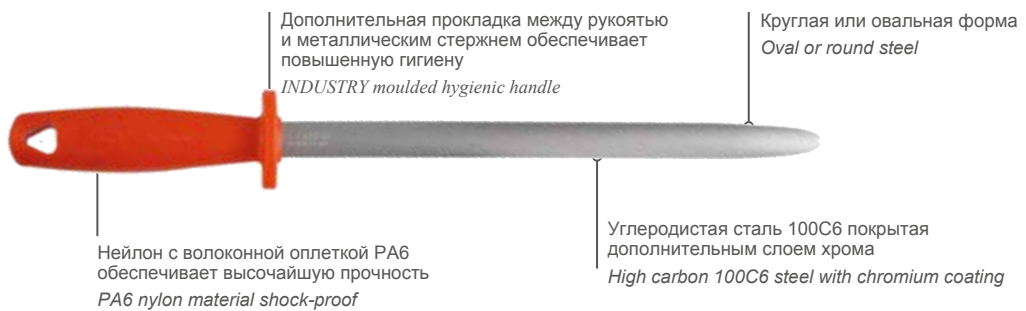
Цветные рукояти: мы предлагаем большой выбор цветных рукоятей для разграничения отраслей питания и избежания заражения разных продуктов в ходе их приготовления. Данная серия вам поможет подготовиться к стандартам HACCP (HACCP).

The colour coded handles have been created to recognize each food-group dedication in order to avoid contamination during food preparation.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МУСАТЫ

СЕРИЯ INDUSTRY

BUTCHER'S STEEL - INDUSTRY RANGE



25 см / 10" O223N 17,41€ H223N 18,08€
 30 см / 12" N223N 18,08€ I223N 26,20€
 35 см / 14" P223N 18,78€ J223N 26,88€

Industry
 Мусат для индустрии питания - Пластиковая гигиеничная рукоять тонкая вытяжка
 Steel for food industry
 Hygienic plastic handle



25 см / 10" O422R 24,48€ H422R 34,05€
 30 см / 12" N422R 25,17€ I422R 34,73€
 35 см / 14" P422R 25,85€

Industry Fischrom
 Мусат для индустрии питания - Пластиковая гигиеничная рукоять сверхтонкая вытяжка
 Steel for food industry
 Hygienic plastic handle



28 см / 11" extra large G221N 49,24€

Industry Fischrom XL
 Экстремально широкий мусат
 Пластиковая гигиеничная рукоять
 Black plastic moulded handle - Flat steel



30 см / 12" I2529 55,98€

Industry Inox
 Нержавеющая сталь
 Stainless steel

Это первый мусат, сочетающий в себе высокую твердость, необходимую для правки ножей, и высокие антикоррозийные свойства, необходимые при стерилизации. ХАРАКТЕРИСТИКИ: Металлическая часть мусата сделана из нержавеющей стали с повышенным содержанием хрома и молибдена, обеспечивающими сопротивление к коррозии. Данный мусат рекомендуется использовать на рыбоперерабатывающих заводах, убойнях и в индустрии питания.

The first sharpening steel which combines the hardness for the sharpening and great powers of resistance to corrosion required for hygiene. CHARACTERISTICS: The blade of the sharpening steel is made of stainless steel with high chromium and molybdenum content necessary to resist oxidation. The use of this product is especially recommended to food industries and slaughterhouses.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МУСАТЫ

СЕРИЯ CLASSIC

BUTCHER'S STEEL - CLASSIC RANGE

Ручка CLASSIC из полипропилена
CLASSIC shape polypropylene handle

Овальный или круглый мусат, тонкая или экстра тонкая вытяжка
Oval and round steel, available in fine or extra-fine grit



Наконечник и гарда из нержавеющей стали
Кольцо из нержавеющей стали, покрытое Никелем
Stainless steel bolster with safety guard
Nickel steel ring

Углеродистая сталь 100С6 покрытая хромом
High carbon 100C6 steel with chromium coating

Кольцо из нержавеющей стали, покрытое Никелем
Nickel steel ring

Classic

Модель для мясоперерабатывающей отрасли
Пластиковая ручка велюровая на ощупь
Butcher's model
Plastic handle soft touch



30 см / 12" C290P 22,36€ L290P 28,67€
35 см / 14" D295B 26,03€ M295B 29,36€

30 см / 12" C295B 22,76€ L295B 28,67€



Полировальный Экстра тонкая вытяжка Тонкая вытяжка Стандартный Алмазный Алмазный +

30 см / 12" C440R 31,13€ L440R 38,37€
35 см / 14" D440R 31,86€

Classic Fischrom

Пластиковая ручка
Plastic handle

Classic Fischrom XL

Экстремально широкий мусат, максимальный контакт ножа с поверхностью мусата
Flat steel allowing a larger sharpenning surface



Полировальный Экстра тонкая вытяжка Тонкая вытяжка Стандартный Алмазный Алмазный +

28 см / 11" extra large G250R 53,62€

ЭКСТРЕМАЛЬНО ШИРОКИЙ



Полировальный Экстра тонкая вытяжка Тонкая вытяжка Стандартный Алмазный Алмазный +

28 см / 11" extra large G695N 81,66€

Evolution 7

Экстремально широкий мусат, экстра тонкая вытяжка + 6 бороздок по всей длине мусата
Extra fine cut + 6 stripes

ЭКСТРЕМАЛЬНО ШИРОКИЙ



Полировальный Экстра тонкая вытяжка Тонкая вытяжка Стандартный Алмазный Алмазный +

30 см / 12" extra large G300 48,58€

Type Balkan

Экстремально широкий мусат, тонкая вытяжка
Balkan style -Flat steel
Fine cut



Полировальный Экстра тонкая вытяжка Тонкая вытяжка Стандартный Алмазный Алмазный +

30 см / 12" C545R L545R

Classic Polish

Полировальный мусат для снятия неровностей на лезвии после заточки



Полировальный Экстра тонкая вытяжка Тонкая вытяжка Стандартный Алмазный Алмазный +

25 см / 10" S500R 10,30€

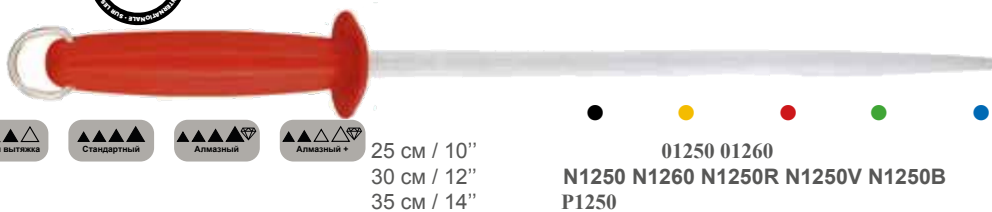
Mèche polissoir

Полировальный маленький мусат
Углеродистая сталь
High carbon steel

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МУСАТЫ

СЕРИЯ STANDARD

BUTCHER'S STEEL - STANDARD RANGE



Éco
Круглый
Round economic steel

10,09€
10,66€
11,35€

Éco
Овальный
Oval economic steel

● I1250 30 см : 12" 19,39€
● I1260 30 см : 12" 19,39€
● I1250R 30 см : 12" 19,39€

TS-17

ЗАТОЧКА ПО УГЛОМ 17°



**Овальный мусат, экстра тонкая вытяжка, с гардой под углом 17°
Специально предназначен для крупных производств**

Extra fine sharpening steel with angle guide for industry

Новинка среди мусатов : гарда мусата TS-17 направляет нож под правильным углом, равномерно правит нож. Данный мусат позволяет оптимизировать продолжительность резки ножей FISCHER® BARGOIN®. Оптимально рассчитанный 17°-ый угол правки был разработан в ходе длительных экспериментов в мясоперерабатывающей промышленности, индустрии питания и непосредственно у мясников. Экстра мелкая вытяжка данного мусата позволяет безупречно выровнять режущую кромку лезвия. Так как ваш нож FISCHER® BARGOIN® является незаменимым рабочим инструментом, он должен безупречно сохранять режущую кромку в любой ситуации.

New concept for the honing steels : the TS-17, with its angle guide, provides a perfect cutting performance to your FISCHER® BARGOIN® knives.

This 17° angle has been calculated based on the studies of experts in the meat process industry. Thanks to its extra fine FISCHROM grit, this steel will give you a perfectly sharp edge. As your everyday partner, your FISCHER® BARGOIN® knife deserves the best to be your preferred tool.

● TS-17 - 30 см

REDSTEEL®

БЫСТРЫЕ ТОЧИЛКИ

KNIVES SHARPENING SYSTEM



- навыков
- Обеспечивает идеальную правку благодаря постоянному 30° наклону.
 - Благодаря высокой твёрдости 70 HRC (роквелл) точит любой тип ножей.
 - 4 направляющие из нержавеющей стали, высокие антикоррозийные свойства (доказано лабораторными заключениями).
 - Размер: высота 18 см - ширина 22 см
 - Easy to use without special training
 - A constant angle of 30° is maintained for ideal sharpening
 - With exceptional hardness of 70 HRC, it will sharpen all knives (laboratory tested)
 - 4 stainless steel rods for better resistance to corrosion (laboratory tested)
 - Adapted to all working methods thanks to its easy handling and its stainless steel base

Redsteel® “Polish” с нержавеющей креплением
 With stainless steel base
 W4050 46,59€

Redsteel® “Polish” без крепления
 Without base
 W4055 34,42€

Точильный механизм и 4 направляющие
 Mechanism and 4 rods
 W4065 12,44€



Дополнительная защита



Подставка из нержавеющей стали, многофункциональное положение, подходящее для разных методов работы
 Stainless steel base suitable for all working methods

Гарда, обеспечивающая безопасность при любом использовании
 Safety guard

Универсальная рукоять:
 - Подходит для пользования правой или левой рукой
 - Стандартная серия, подходящая для любых точилок

Universal handle : use for right or left handed people. Standard with all the sharpeners on the market

Redsteel® II

Redsteel® II Точилка с нержавеющей креплением
 Professional knife sharpener with base
 W4100 44,85€

Redsteel® II Точилка без крепления
 Professional knife sharpener without base
 W4105 44,85€

Нержавеющее крепление
 Stainless steel base
 W4068 40,68€

Точильный механизм и 4 направляющие
 Mechanism and 4 rods
 W4065 12,44€



Мы гарантируем, что все наши ножи и мусаты разработаны и сделаны во Франции. Вся продукция отвечает требованиям:

- постановление от 13 января 1976 года (публикация в официальном журнале от 31 января 1976 года) о материалах из нержавеющей стали и соприкосновении с продуктами питания;
- регламент 1935/2004/ЕС от 27 октября 2004 года;
- регламент 2023/2006/ЕС от 22 декабря 2006 с поправками о правильном подходе к изготовлению материалов и предметов, предназначенных для соприкосновения с продуктами питания;
- французские действующие законы об изготовлении материалов и предметов предназначенных для соприкосновения с продуктами питания; а именно, декрет-санкция 2007-766 от 10 мая, изменённый декретом 2008-1469 от 30 декабря 2008 ;
- регламент (ЕС) N° 10/2011 Собрания 14 января 2011 года по отношению материалов и предметов из пластика, предназначенных для использования с продуктами питания, а так же все поправки (включая ЕС 2016/1416).

При пользовании в нормальных и запланированных условиях наша продукция никоим образом не влияет на недопустимое изменение состава или на повреждение органолептических характеристик продуктов питания. Наша продукция допускается для контакта с любыми продуктами питания.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СТАЛИ:

SANDVIK 12C27Mod



C	Si	Cr	Mn	P max	S max	Mo
0,25%	0,4%	14,5%	0,6%	0,025%	0,01%	-

Приблизительные эквиваленты:

ASTM TP : 420 ; 440°

Wnr : comprable à 1.4034 / 1.4037

NITROCUT NCV50



C	Cr	Mo	v	N
0,50%	14,5%	0,7%	0,15%	0,1%

Приблизительные эквиваленты:

AISI : 425

Wnr : 1.4116

Acier carbone 100C6



C	Cr*	Mn	Si
0,95-1,1%	1,35-1,60%	0,25-0,45%	0,15-0,35%

Приблизительные эквиваленты:

DIN / Afnor : 100Cr6

Wnr : 1.2067

*В данный состав не входит дополнительное покрытие металла хромом.





FISCHER[®]
COUTELIER DEPUIS 1859

www.fischer-bargoin.com

ZI du Breuil - BP 22 - 63306 Thiers - France
Tél. +33 4 73 80 29 85 - Fax. +33 4 73 51 33 70
contact@fischer-bargoin.com

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ В СОЦСЕТЯХ



Conception : ©Turbulences - Photos : Studio Gibert - Fischer-Bargoin

SAS au capital de 1 125 000€ - RCS Clermont-Fd B 706 480 159 - Siret 706 480 159 000 54 - APE 2571 Z - TVA FR 92 706 480 159

www.fischer-bargoin.ru



АО "Браир"
143006, г.Одинцово ул.Транспортная, д.2
тел.: (499)51-555-33 факс. (499)51-555-22
info@brair.ru

