



anago ltd

ensure optimum sharpness

Anago KST ⇒ Cuchillos más afilados ⇒ Reducción de costos y aumento de beneficios

“El analizador de filo Anago KST ha representado un papel decisivo a la hora de conseguir mejoras significativas en el filo y uso de los cuchillos en toda nuestra instalación”

LOS CUCHILLOS GASTADOS CUESTAN DINERO

Los cuchillos gastados necesitan utilizar más fuerza, con el peligro dado de que perdamos el control del cuchillo y se produzcan lesiones. Así, también corremos el riesgo de tener un rendimiento bajo, una producción más lenta, una rotación alta, costos más altos y beneficios más bajos. Todo esto está demostrado por un estudio aceptado a nivel internacional y publicado en *Applied Ergonomics* (vol. 24, págs.: 375-382) en el que se asegura que “el filo de la cuchilla tiene un impacto importante en las fuerzas de agarre y corte”.

Los cuchillos gastados son más comunes de lo que nos podríamos imaginar. En la década pasada, se publicaron informes en los que se demostraba que el 80% de los empleados utilizaban cuchillos mal afilados, incluso en instalaciones donde los directivos estaban convencidos de que todo el personal utilizaba cuchillos afilados. Además, los niveles de rotación del personal se encuentran muy a menudo en niveles del 25% o superiores.

ANAGO KST ELIMINA LOS CUCHILLOS GASTADOS

Esta situación necesitaba de una solución para medir de forma precisa el filo de los cuchillos, de manera que pudiese ser controlada y mejorada de forma efectiva. Esta fue la razón por la que se desarrolló el analizador de filo Anago KST. Proporciona una supervisión precisa, objetiva y fiable de los cuchillos, de los empleados y del uso que éstos le den permitiendo el control, la optimización y la mejora del afilado de forma continua y efectiva.

Nuestros clientes aseguran que han aumentado la velocidad de procesamiento (hasta un rendimiento 1,5 veces más rápido), que han reducido el esfuerzo de corte (menos de la mitad del esfuerzo de corte necesario), que han reducido el índice de lesiones (hasta un 80% menos de lesiones repetitivas de esguince), y que han aumentado el rendimiento (hasta 1,2%) utilizando Anago KST diariamente como un medio de asegurar el suministro constante de cuchillos correctamente afilados a sus operaciones de procesamiento.

Ray McGorry, del Instituto de Investigación *Liberty Mutual*, asegura que “el sector de procesamiento reporta hasta 30 veces más casos de lesiones repetitivas de esguince”, aunque aquellos que deciden implementar Anago KST pueden eliminar prácticamente dichas lesiones.

ANAGO KST LE DA DINERO

Con una amortización de menos de 3 meses, Anago KST ofrece una buena relación calidad-precio por mucho menos de lo que le costaría reemplazar su equipo de afilado y su personal. [Haga clic aquí](#) para ver los resultados que han obtenido las empresas de procesamiento de alimentos de EEUU más importantes implementando solamente el analizador de filo Anago KST y sin necesidad de cambiar su equipo de afilado o su personal.

