

Inteneritore Profi Line

843451

Attrezzo moderno e efficace per la lavorazione della carne: le lame incidono a fondo la carne riducendo la lunghezza delle fibre. Intenerisce le carni agendo sui tessuti e appiattendole contemporaneamente. Grazie a questo tenerizzatore, il tempo per la marinatura viene ridotto del 25% rispetto ai metodi tradizionali. Con questo strumento il condimento entra profondamente nella carne e la rende aromatica e sughosa durante la cottura. Molle morbide, facile uso ottimo risultato.



Specificazioni

Adatto a	: Lavastoviglie
Materiali	: ABS (Acrilnitrile-butadiene-stirene), Acciaio inox 18/8
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Etichetta
Larghezza (mm)	: 42
Profondità (mm)	: 150
Altezza (mm)	: 118
Misure	: 42x150x(H)118
Colore	: Rosso

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369843451
Codice Intrastat	: 0
Peso lordo (kg)	: 0.32
Peso netto (kg)	: 0.22
Export carton length (mm)	: 635
Export carton width (mm)	: 470
Export carton height (mm)	: 485
Quantity per export carton	: 60
Unita ´di vendita per Pallet	: 720
Materiale imballo plastica (g)	: 86

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu