

## Cuchillo deshuesador 150 mm, HACCP code: 845769

Hoja hecha de acero alemán con una dureza de 56 HRC para un rendimiento de corte fiable y una larga retención del filo. Diseñado para apoyar la preparación higiénica de alimentos y reducir los riesgos de contaminación cruzada.

Los mangos codificados por colores cumplen con las regulaciones de HACCP y seguridad alimentaria.

Construcción ligera.

Mango resistente a aceites, grasas, detergentes y productos químicos comunes de cocina. Hoja delgada con una punta afilada.

Diseñado para tareas de limpieza, fileteado, deshuesado y porcionado.

Adecuado para carne, aves de corral y cortes precisos alrededor de huesos y articulaciones.

Mango de TPV moldeado por inyección con un tacto suave y adherente para un manejo seguro en condiciones de trabajo húmedas.

Mejor resistencia a los cambios de temperatura que muchos plásticos estándar.

-  La hoja más larga favorece un recorte y deshuesado eficiente de cortes más grandes.
-  El mango codificado por colores HACCP reduce los riesgos de contaminación cruzada.
-  El mango moldeado por inyección combina un agarre seguro con comodidad diaria.
-  La dureza de la hoja de 56 HRC equilibra el filo y la durabilidad.
-  La construcción ligera ayuda a reducir la fatiga durante el uso diario.



| Código | Thickness | blade length | length (W) |
|--------|-----------|--------------|------------|
| 845769 | 2.8       | 159          | 286        |