Húsvágó bárd, 180 mm, HACCP code: 845530

A penge 56 HRC keménységű német acélból készült a megbízható vágási teljesítmény és a hosszú éltartam érdekében.
Úgy tervezték, hogy támogassa a higiénikus élelmiszer-előkészítést és csökkentse a keresztszennyeződés kockázatát.
Színkódolt fogantyúk megfelelnek a HACCP és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.
Könnyű szerkezet.

A fogantyú ellenáll az olajoknak, zsíroknak, mosószereknek és a konyhában gyakran használt vegyi anyagoknak. Széles, strapabíró penge.
Hús, baromfi, csontok és nagy zöldségek aprítására tervezve.
Alkalmas intenzív előkészítő és adagoló munkára.
Injektálással öntött PP nyél a tartós mindennapi használatért.

- Nagy teherbírású penge, amely erőteljes aprítást biztosít húsokon, baromfin és csontokon keresztül.
- A HACCP színkódolt nyél csökkenti a kereszt-szennyeződés kockázatát.
- Az injekcióval formázott nyél biztonságos fogást és mindennapi kényelmet egyesít.
- A 56 HRC pengekeménység egyensúlyt biztosít az élesség és a tartósság között.
- A könnyű szerkezet segít csökkenteni a fáradtságot a mindennapi használat során.



KÃ³d	Thickness	blade length	length (W)
845530	3.5	173	327