

Coltello da macellaio, 180 mm, HACCP code: 845530

Lama in acciaio tedesco con durezza di 56 HRC per prestazioni di taglio affidabili e lunga durata del filo. Progettato per supportare la preparazione igienica degli alimenti e ridurre i rischi di contaminazione incrociata. Le maniglie codificate a colori sono conformi alle normative HACCP e di sicurezza alimentare. Struttura leggera.

Manico resistente a oli, grassi, detergenti e comuni sostanze chimiche da cucina. Lama ampia e robusta. Progettato per tritare carne, pollame, ossa e verdure di grandi dimensioni. Adatto per lavori di preparazione intensiva e porzionatura. Manico in PP stampato a iniezione per una manipolazione quotidiana durevole.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	173
Colore	Giallo
Lunghezza del manico (mm)	155
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	327
Profondità (mm)	91
Altezza (mm)	23

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845530
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	24

Tipo di imballo (mm)	Blister
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	3.5

Quantità per pacco interno	12
Paese di origine	Cina
Quantità di imballaggio GS1	1