

Coltello da disosso 150 mm, HACCP code: 845769

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 sottile con una punta affilata.

Progettato per attività di rifilatura, filettatura, disossamento e porzionatura.
Adatto per carne, pollame e tagli precisi intorno a ossa e giunture.
Manico in TPV stampato a iniezione con una sensazione morbida e aderente per una presa sicura in condizioni di lavoro bagnate.
Maggiore resistenza ai cambiamenti di temperatura rispetto a molte plastiche standard.



SPECIFICAZIONI

Regolabile	No
Lunghezza della lama (mm)	159
Colore	Giallo
Lunghezza del manico (mm)	135
Non adatto a	Microonde, Forni, Lavastoviglie
Larghezza (mm)	286
Profondità (mm)	36
Altezza (mm)	19

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369845769
Codice Intrastat	82119200
Quantità per cartone da esportazione	48

Tipo di imballo (mm)	Blister
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Adatto a	Contatto alimentare
Spessore (mm)	2.8

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