

Faca para desossar 150 mm, HACCP code: 845769

Lâmina fabricada em aço alemão com dureza de 56 HRC, para um desempenho de corte fiável e uma longa retenção do fio.

Concebido para facilitar a preparação higiénica de alimentos e reduzir os riscos de contaminação cruzada.

Os cabos com código de cores cumprem as normas HACCP e os regulamentos de segurança alimentar.

Construção leve.

Cabo resistente a óleos, gorduras, detergentes e produtos químicos comuns da cozinha. Lâmina fina com ponta afiada.

Concebido para cortar, filetar, desossar e dividir em porções. Adequado para carne de vaca, aves e corte preciso à volta dos ossos e articulações.

Cabo em TPV moldado por injeção com um toque suave e aderente para um manuseamento seguro em condições de trabalho húmidas.

Melhor resistência às variações de temperatura do que muitos plásticos convencionais.

-  A lâmina longa permite um corte e desossamento eficientes de cortes maiores.
-  O cabo codificado por cores HACCP reduz os riscos de contaminação cruzada.
-  O cabo moldado por injeção combina uma aderência segura com conforto no dia a dia.
-  A dureza da lâmina de 56 HRC equilibra o fio e a durabilidade.
-  A construção leve ajuda a reduzir a fadiga durante a utilização diária.



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