

Faca para desossar 150 mm, HACCP code: 845783

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.



ESPECIFICAÇÕES

Ajustável	Não
Comprimento da lâmina (mm)	159
Cor	Azul
Comprimento do cabo (mm)	135
Não adequado para	Micro-ondas, Fornos, Máquina de lavar louça
Comprimento (mm)	286
Largura (mm)	36
Altura (mm)	19

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369845783
Código Intrastat	82119200
Quantidade por caixa de exportação	48

Tipo de embalagem	Blister
Quantidade de embalagem de marketing	1
Adequado para	Contacto alimentar
Espessura (mm)	2.8

Quantidade por embalagem interna	12
País de origem	China
Quantidade de embalagem do GS1	1