

Nůž na očištění Supra Colore

S301.013Y

Speciální provedení nožů Bambusovo Sanelli Supra – Supra Colore. Díky barevným rukojetím shodným s normou HACCP ještě lépe optimalizují práci v kuchyni a usnadňují důsledné používání nožů na stanovené druhy potravin – díky tomu lze v kuchyni snadno udržet sterilní pracovní podmínky shodné s hygienickými pravidly a podmínkami potravinové bezpečnosti, a tím i zajistit bezpečnost zákazníků konzumujících pro ně připravené pokrmy. Barvy - kodifikace: ČERVENÁ: syrové maso ŽLUTÁ: maso nebo drůbež po tepelném zpracování (pečené, vařené) MODRÁ: ryby a plody moře ZELENÁ: ovoce a zelenina FIALOVÁ: zpracování potravin bez alergenů Čepele vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli NITRO-B; Střenky z odolného plastu Barvy střenek odpovídají normě HACCP Kolečka obsahuje ocílku Nejsou vhodné pro mytí v myčce

Čepel vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli NITRO-B
 Střenka z termoplastického plastu SEBS Tvrdost 56-58 HRC
 Barva střenky shodná s pojmoslovím HACCP Na výběr různé tvary a velikosti čepele a barvy střenek



Specifikace

Nevhodné pro	: Myčka
Série	: Supra colore
Balení na	: 1
Délka (mm)	: 270
Šířka (mm)	: 32
Výška (mm)	: 20
Tloušťka (mm)	: 3
Délka rukojeti (mm)	: 132
Délka čepele (mm)	: 130
Měření	: (L)270
Hlavní materiály	: Plasty, Kovy
Materials	: Nerezová ocel
Barva	: Žlutá

Přepravní specifikace

HENDI B.V.
 Innovatielaan 6
 6745 XW De Klomp, The Netherlands
 T: +31 (0)317 681 040
 E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
 ul. Firmowa 12
 62-023 Robakowo, Poland
 T: +48 61 6587000
 E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
 Ehrling 15
 5112 Lamprechtshausen, Austria
 T: +43 (0) 6274 200 10 0
 E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
 Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
 Braşov, 500164, Romania
 T: +40 268 320330
 E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
 5 Metsovu Str.
 18346 Moschato, Athens, Greece
 T: +30 210 4839700
 E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
 Via Leonardo da Vinci 4
 39100 Bolzano (BZ), Italy
 T: 800 727 438
 E: office.italy@hendi.eu