

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/fierstru-pentru-oase-manual-p-371.html>

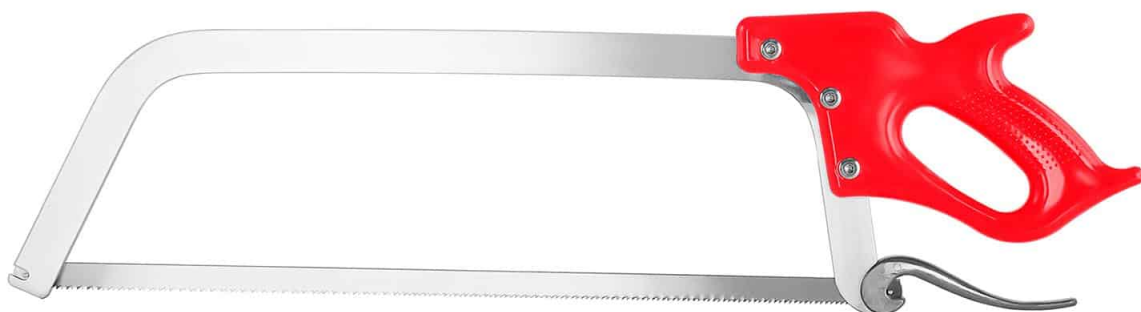
Fierăstrău pentru oase - manual



Preț brut	359.00 Lei
Preț net	296.69 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	POM-01
Codul producătorului	RCFS-2
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Fierăstrău pentru oase - manual



Reglaj grosime tăiere: **Da**
Lungime lamă [mm]: **460**
Culoare: **Roșie**
Grosime tăiere [mm]: **0,7**
Dimensiuni (LxlxÎ): **66.5 x 18 x 2 cm**
Masă: **0.7 kg**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ): **68 x 19 x 3 cm**
Masă ambalaj: **0.9 kg**

Setul conține:
Fierăstrău manual

PRIN CE SE DISTINGE ACEST FIERĂSTRĂU PENTRU OASE?

-
- Precizie - lamă ascuțită, zimțată, lungime 46 cm
 - Comoditate - prindere confortabilă, ușor de înlocuit lama
 - Durabilitate - materiale rezistente: oțel inoxidabil, aluminiu, PVC
 - Siguranță - în timpul lucrului și pentru produsele alimentare

Fierăstrău pentru oase - manual

Fierăstrăul pentru oase de la Royal Catering este o alegere excelentă pentru orice măcelărie, abator, sau restaurant care prelucrează o cantitate mare de oase sau alte produse de tăiere. Lama lungă și greutatea redusă fac lucrul cu RCFS-2 foarte simplu și confortabil.

Datorită materialelor durabile, fierăstrăul este, de asemenea, durabil și rezistent la deteriorare.

Fierăstrău pentru oase - caracteristici

Lama ascuțită și lungă de 46 cm asigură un lucru confortabil și eficient. Pânza de tăiere dotată cu mulți dinți mici și ascuțiți taie eficient oasele, carnea, precum și alimentele proaspete și congelate. RCFS-2 taie atât prin împingere cât și prin tragere, ceea ce îl face ușor de operat și nu necesită multă forță.

Cadrul solid a fierăstrăului manual pentru oase se datorează materialelor din care e confecționat. Inoxidul din care este realizată lama oferă performanțe bune de tăiere și rezistență ridicată la deteriorare. Rezistența fierăstrăului Royal Catering este datorată faptului că inoxidul nu este supus coroziunii, păstrându-și aspectul strălucitor chiar și după decenii. Cadrul din aluminiu este, de asemenea, foarte rezistent la coroziune, ceea ce garantează o utilizare pe termen lung. Suprafața netedă și minim poroasă permite un lucru conform standardelor de igienă. Neutralitatea biologică face ca fierăstrăul să fie inofensiv pentru produse alimentare. Drept urmare, este complet sigur pentru sănătate.

Designul universal face fierăstrăul practic în orice loc. Datorită dimensiunilor mici de 66,5 x 2,2 x 18 cm, dispozitivul poate fi adaptat la orice tip de lucru. Greutatea care nu depășește 0,7 kg permite depozitarea și transportul comod. Fiind un produs extrem de robust, RCFS-2 rămâne ușor, făcând procesul de tăiere facil. Fierăstrăul pentru oase este un instrument unic atât pentru profesioniști, cât și pentru amatori.

Ușurința utilizării a fost obținută datorită mânerului de înaltă calitate. Nu este doar rezistent la impacturi și fisuri, dar face și munca foarte confortabilă. Mânerul protejează mâinile. Este situat la o distanță suficientă de pânza de tăiere, ceea ce reduce riscul de rănire. O pârghie convenabilă asigură tensiunea perfectă a lamei în timpul tăierii și permite înlocuirea ei rapidă și ușoară dacă este necesar.

Alegând modelul RCFS-2 de la Royal Catering, obțineți un dispozitiv solid și sigur care vă va face munca de tăiere a alimentelor mai ușoară. Astfel, fierăstrăul pentru oase este un echipament indispensabil pentru abatoare, măcelării și restaurante. Simplitatea și efortul redus depus în procesul de tăiere fac ca produsul să fie potrivit și pentru amatori. Construcția și materialele solide îi asigură o durabilitate extraordinară și rezistență la deteriorare.



