

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:03

Termék link: <https://www.cncworld.hu/csontfrsz-kzi-p-377.html>

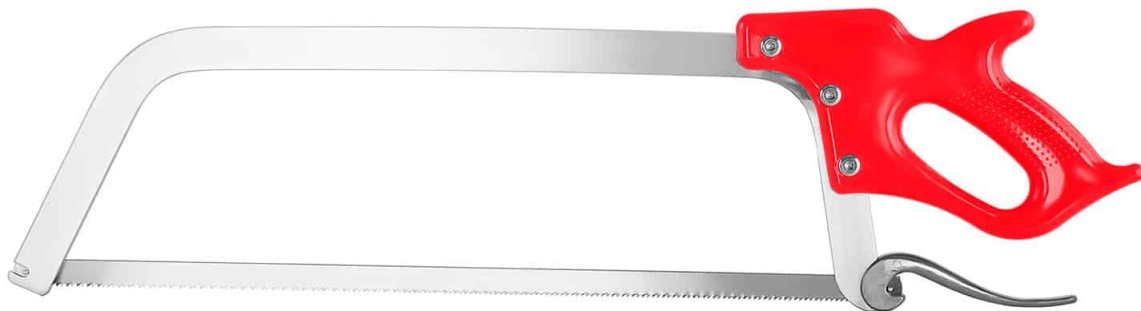
Csontfűrész - kézi



| | |
|----------------|-----------------------|
| Ár brutto | 25 370.00 Ft |
| Ár nettó | 19 976.38 Ft |
| elérhetőség | raktáron |
| Szállítási idő | 48 óra |
| Katalógusszám | POM-01 |
| A gyártó kódja | RCFS-2 |
| gyártó | Royal Catering |

Termékleírás

Csontfűrész - kézi



Állítható vágási vastagság: **Igen**
Pengehossz [mm]: **460 piros szín**
Vágási vastagság [mm]: **0,7**
Méretek (HxSzxM): **66,5 x 18 x 2 cm**
Súly: **0,7 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **68 x 19 x 3 cm**
Szállítási súly: **0,9 kg**

MIBEN MÁS EZ A CSONTFŰRÉSZ?

- Precíziós - éles, fogazott penge, 46 cm hosszú
- Kényelem - kényelmes fogás, könnyű cserélni a pengét
- Tartósság - tartós anyagok: rozsdamentes acél, alumínium, PVC

Csontfűrész - kézi

A Royal Catering Csontfűrész kiváló választás minden hentesüzletbe, vágóhidra, hentesboltba vagy étterembe, ahol nagy mennyiségű csontot vagy egyéb darabolóterméket forgalmaznak. A hosszú penge és a kis súly rendkívül egyszerűvé és kényelmessé teszi az RCFS-2-vel való munkát.

A tartós anyagoknak köszönhetően a fűrész strapabíró és ellenáll a sérüléseknek is.

Csontfűrész - jellemzők

Az **éles és 46 cm hosszú penge** kényelmes és hatékony munkavégzést biztosít. A sok apró, éles foggal felszerelt penge hatékonyan vágja át a csontokat, a húst, valamint a friss és mélyhűtött élelmiszereket. Az RCFS-2 tolással és húzással is vág, ami megkönnyíti a kezelést és nem igényel nagy erőt.

A **kézi csontfűrész szilárd megmunkálása** az anyagoknak köszönhető. A rozsdamentes acél, amelyből a penge készült, jó vágási teljesítményt és nagy sérülésállóságot biztosít. A Royal Catering fűrész szilárdságát az is eléri, hogy az acél nem korrodálódik, így évtizedek után is megőrzi fényes megjelenését. Az alumínium váz rendkívül ellenálló a korrózióval szemben is, ami garantálja a hosszú távú használatot. A sima és minimálisan porózus felület lehetővé teszi a higiénikus működést. A biológiai tehetetlenség élelmiszer-semlegessé teszi a berendezést. Ennek eredményeként teljesen biztonságos az egészségre.

Az **univerzális kialakítás** praktikussá teszi a fűrész minden helyen. A kis, 66,5 x 2,2 x 18 cm-es méreteknek köszönhetően a készülék az Ön munkaállomásához illeszthető. A 0,7 kg-ot meg nem haladó tömeg kényelmes tárolást és szállítást tesz lehetővé. Rendkívül robusztus termékként az RCFS-2 könnyű marad, így a vágási folyamat könnyű. A csontfűrész egyedülálló eszköz profik és amatőrök számára egyaránt.

A **könnyű használat** a kiváló minőségű fogantyúnak köszönhetően érhető el. Nem csak ütéseknek és repedéseknek ellenáll, hanem nagyon kényelmessé is teszi a munkát. A fogantyú a kezet is védi. A fűrészlap nem éri el őket, ami csökkenti a sérülésveszélyt. A kényelmes kar biztosítja a penge tökéletes feszességét vágás közben, és szükség esetén gyors és egyszerű cserét tesz lehetővé.

Ha a Royal Catering RCFS-2 modelljét választja, egy szilárd és biztonságos eszközt kap, amely megkönnyíti az ételek vágásakor végzett munkáját. Így a csontfűrész a vágóhidak, hentesek, hentesek és éttermek nélkülözhetetlen felszerelése. A vágási folyamat egyszerűsége és kevés erőfeszítése teszi a terméket amatőrök számára is alkalmassá. A szilárd felépítés és az anyagok rendkívüli tartósságot és sérülésekkel szembeni ellenállást biztosítanak.



