

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:43

Link do produktu: <https://cncworld.pl/kloc-masarski-40x40-cm-wys-robocza-88-cm-p-422.html>



Kloc masarski - 40x40 cm - wys. robocza 88 cm

Cena brutto	1 029,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	836,59 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

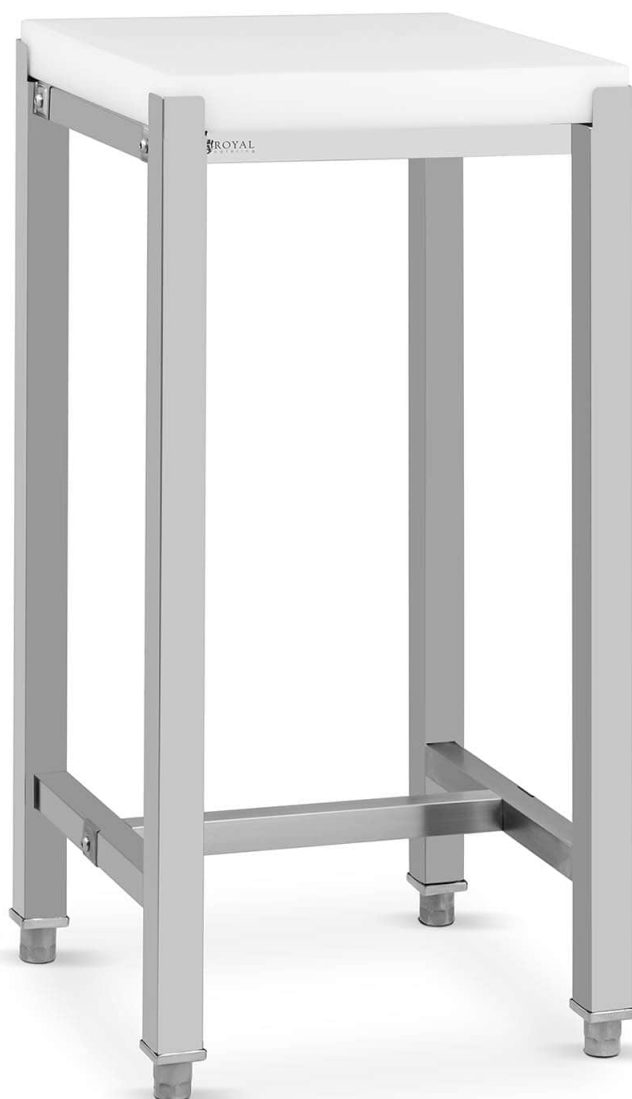
Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	POM-06
------------------	---------------

Kod producenta	RCBC-02
----------------	----------------

Opis produktu

Kloc masarski - 40 x 40 cm - wys. robocza 88 cm



Materiał: **Stal nierdzewna, tworzywo sztuczne (polietylen)**

Grubość blatu [cm]: **5**

Kolor: **Biały**

Wymiary powierzchni roboczej [cm]: **40 x 40**

Wymiary (DxSxW): **40 x 40 x 88 cm**

Waga: **12.94 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **86 x 46 x 17 cm**

Waga wysyłki: **14.32 kg**

Zakres dostawy:

- Kloc masarski

Kloc masarski z blatem o grubości 5 cm

Na klocu masarskim RCBC-02 marki Royal Catering możesz łatwo przygotować różne specjały mięsne i wędliniarskie.

Dzięki kompaktowym wymiarom 40 x 40 cm mebel pasuje zarówno do sklepów mięsnych, jak i małych kuchni.

Kloc do mięsa zaprojektowany dla potrzeb rzeźników

Dzięki solidnej konstrukcji oraz wadze 12.94 kg kloc stoi stabilnie na czterech nogach. Tym samym z łatwością znosi wstrząsy podczas siekania i cięcia. Kloc wykonany z trwałych materiałów spełnia wysokie wymagania higieniczne.

Odporna na korozję stal nierdzewna ma długą żywotność, a blat o grubości 5 cm z polietylenu odznacza się doskonałą odpornością chemiczną. Wytrzymuje działanie kwasów i zasad, a także olejów oraz innych tłuszczów. Jest również bezwonny i nie zmienia smaku żywności. Oznacza to, że możesz bezpiecznie przetwarzać surowce w swoim sklepie oraz korzystać z kloca masarskiego przez długi czas.

Gładka powierzchnia kloca zostanie wyczyszczona w mgnieniu oka, a wilgoć nie wniknie w jego blat. Oznacza to, że potrzebujesz mniej czasu na pielęgnację i możesz od razu kontynuować pracę. Wysokość 88 cm pozwala wygodnie siekać bez pochylania się nad sprzętem.

Duża powierzchnia robocza 40 x 40 cm zapewnia wystarczająco dużo miejsca na różne produkty mięsne – czy to w sklepie, bistro, czy w dobrze wyposażonej kuchni hobbysty. Wysokiej jakości kloc masarski od Royal Catering sprawdzi się wszędzie jako trwałe i higieniczne akcesorium.



