Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 10:32

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** |
| Kod EAN | **4062859040862** |

## Opis produktu

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

Blat 40×40 cmWysokość 88 cmGrubość 5 cmPolietylen

### Osobne stanowisko do krojenia i siekania

Kloc masarski z blatem 40×40 cm daje osobną powierzchnię do przygotowania mięsa i wyrobów wędliniarskich. Wysokość robocza wynosi 88 cm.

Blat z polietylenu ma grubość 5 cm i spoczywa na stalowej konstrukcji. Kompaktowa powierzchnia odpowiada potrzebom mniejszej kuchni i zaplecza sklepu mięsnego.

## Najważniejsze zalety

1

### Blat 5 cm

Gruby element roboczy służy do krojenia i siekania produktów.

2

### Powierzchnia 40×40 cm

Osobny blat ułatwia wydzielenie miejsca do prac masarskich.

# 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.

## Dane techniczne

| Parametr | Wartość |
|---|---|
| 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

## Zamów w CNCWorld

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