

Dane aktualne na dzień: 02-01-2026 02:28

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pila-do-kości-reczna-p-417.html>

Piła do kości - ręczna



Cena brutto	179,00 zł
-------------	------------------

Cena netto	145,53 zł
------------	------------------

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

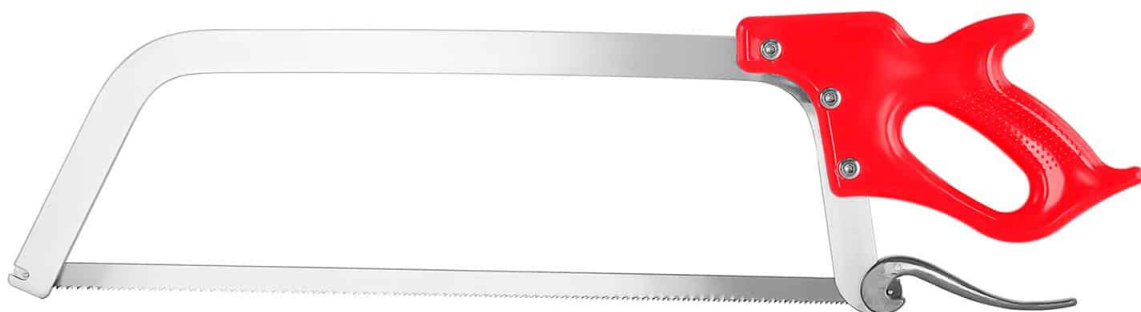
Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	POM-01
------------------	---------------

Kod producenta	RCFS-2
----------------	---------------

Opis produktu

Piła do kości - ręczna



Regulowana grubość cięcia: **Tak**
Długość brzeszczotu [mm]: **460**
Kolor: **Czerwony**
Grubość cięcia [mm]: **0,7**
Wymiary (DxSxW): **66.5 x 18 x 2 cm**
Waga: **0.7 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **68 x 19 x 3 cm**
Waga wysyłki: **0.9 kg**

Zakres dostawy:
Piła ręczna

CO WYRÓŻNIA NASZĄ PIŁĘ DO KOŚCI?

-
- Precyzja – ostry, ząbkowany brzeszczot o długości 46 cm
 - Wygoda – komfortowy uchwyt, łatwość wymiany ostrza
 - Trwałość – wytrzymałe materiały: stal nierdzewna, aluminium, PVC
 - Bezpieczeństwo – podczas pracy i dla żywności

Piła do kości - ręczna

Piła do kości Royal Catering to doskonały wybór dla każdego sklepu mięsnego, ubojni, zakładu masarskiego czy restauracji zajmującej się dużą ilością kości lub innych produktów do krojenia. Długie ostrze oraz niewielka waga czynią pracę z modelem RCFS-2 niezwykle prostą i wygodną.

Dzięki trwałym materiałom piła jest również wytrzymała i odporna na uszkodzenia.

Piła do mięsa - charakterystyka

Ostre i długie na 46 cm ostrze wpływa na komfortową i efektywną pracę. Brzeszczot wyposażony w wiele małych, ostrych zębów sprawnie przecina kości, mięso, a także świeżą i głęboko zamrożoną żywność. Model RCFS-2 tnie zarówno poprzez jego naciśnięcie, jak i pociągnięcie, co sprawia, że obsługa jest łatwa oraz nie wymaga dużego wkładu siły.

Solidne wykonanie ręcznej piły do kości to zasługa materiałów. Stal nierdzewna, z której zrobiono brzeszczot, zapewnia dobrą wydajność cięcia oraz wysoką odporność na zniszczenia. Wytrzymałość piły Royal Catering osiągnięto także dzięki temu, że stal nie koroduje, zachowując lśniący wygląd nawet po dekadach. Także aluminiowa rama wykazuje wysoką odporność na korozję, co gwarantuje długie użytkowanie. Gładka i minimalnie porowata powierzchnia pozwala na higieniczną eksploatację. Biologiczna obojętność czyni sprzęt neutralnym dla żywności. W efekcie charakteryzuje się całkowitym bezpieczeństwem dla zdrowia.

Uniwersalna konstrukcja czyni piłę praktyczną w każdym miejscu. Za sprawą niewielkich wymiarów 66,5 x 2,2 x 18 cm urządzenie dopasujesz do swojego stanowiska pracy. Waga nieprzekraczająca 0,7 kg umożliwia jego wygodne przechowywanie i transport. Będąc wyjątkowo solidnym produktem, model RCFS-2 pozostaje lekki, co sprawia, że proces cięcia nie wymaga dużego wkładu siły. Piła do kości to unikalne narzędzie zarówno dla profesjonalistów, jak i amatorów.

Wygoda użytkowania osiągnięta została dzięki wysokiej jakości rękojeści. Jest ona nie tylko odporna na uderzenia i pęknięcia, ale czyni pracę bardzo komfortową. Uchwyt stanowi w dodatku zabezpieczenie dla rąk. Znajdują się poza zasięgiem brzeszczotu, co ogranicza ryzyko zranienia. Wygodna dźwignia zapewnia doskonale napięcie ostrza w trakcie krojenia oraz umożliwia jego szybką i łatwą wymianę w razie potrzeby.

Decydując się na model RCFS-2 od Royal Catering, otrzymujesz solidne i bezpieczne urządzenie, które uczyni Twoją pracę przy cięciu żywności lżejszą. Tym samym piła do kości stanowi nieodzowne wyposażenie ubojni, zakładów masarskich, sklepów mięsnych i restauracji. Prostota oraz niewielki wysiłek włożony w proces cięcia sprawiają, że artykuł odnajdzie się także w rękach amatorów. Solidna konstrukcja oraz materiały zapewniają jej niezwykłą trwałość i odporność na zniszczenia.



