

Nóż Basic PRO 250-G



▶ Pasuje do krajalnicy PRO 250-G

▶ Zastosowanie: wędliny



▶ Średnica noża: 250 mm

Opis

Nóż do krojenia wędlin Ø 250 mm ze standardowym ostrzem ze stali – solidny podstawowy sprzęt do krojenia wędlin w sklepach mięsnych i kuchniach. Solidne, niedrogie rozwiązanie dla firm o regularnym wolumenie krojenia, które poszukują niezawodnej techniki do codziennego użytku bez dodatkowych kosztów.

Cechy

• Średnica noża:	250 mm
• Wersja noża:	standard
• Przystosowane do:	Wędliny
• Materiał:	Stal
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 250 x gł. 250 x wys. 23 mm
• waga:	1 kg