Radełko do pizzy heavy-duty Pizzer code: 618127

HENDI Pizzer to profesjonalne narzędzie typu heavy-duty, zaprojektowane przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera – funkcjonalne, ergonomiczne, i stylowe.
Charakteryzuje się wysokiej jakości ostrzem o dużych rozmiarach i grubości, które umożliwia płynne krojenie pizzy każdego rodzaju. Niezależnie, czy jest to klasyczne cienkie ciasto, czy też grube typu pan, HENDI Pizzer zapewnia szybkie i swobodne cięcie.
Waga produktu to aż 325 g, co świadczy o jego sile i wysokiej jakości.
Uchwyt jest wykonany z polipropylenu, a ostrze i pozostałe elementy z niezawodnej stali nierdzewnej AISI 304 – całość tworzy solidną konstrukcję z niezwykle skutecznym ostrzem i doskonale poradzi sobie z intensywnym użytkowaniem.
Ostrze jest zamocowane za pomocą mocnych, płaskich nitów – nity w przeciwieństwie do tradycyjnych śrub zapewniają wyższą higienę pracy, gdyż nie gromadzą się między nimi resztki krojonych produktów.
Radełko jest lekko zakrzywione i idealnie wyważone, co przekłada się na bardziej ergonomiczną pracę.
Uchwyt z otworem do zawieszenia – możliwość wygodnego przechowywania wieszając na ścianie.
Nadaje się do mycia w zmywarce – łatwe czyszczenie gwarantowane.





DANE TECHNICZNE

Długość ostrza (mm)	97	Typ opakowania	Blister
Kolor	pomarańczowy	Sprzedaż ilości pakowania	1
Średnica (mm)	97	Odpowiedni do	Kontakt z żywnością
Długość uchwytu (mm)	130	Grubość (mm)	5
Długość (mm)	240		
Szerokość (mm)	100		
Wymiary	ø97x240		

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369618127	Wysokość kartonów eksportowych (mm)	505
Kod Intrastat	82119200	Opakowanie plastikowe (g)	28
Ilość na karton eksportowy	40	Ilość na opakowanie wewnętrzne	5
Jednostki sprzedaży na paletę	1200	Kraj pochodzenia	Chiny

HENDI
Tools for Chefs

Długość kartonu eksportowego (mm)	325	Ilość pakowania GS1	1
Szerokość kartonu eksportowego (mm)	295	Waga brutto (kg)	0.33
Długość opakowania wewnętrznego (mm)	305	Waga netto (kg)	0.29
Szerokość opakowania	135		