


**FICHA TÉCNICA**

<b>peso neto (Kg)</b>	25
<b>peso bruto (Kg)</b>	35
<b>ancho (mm)</b>	400
<b>profundidad (mm)</b>	450
<b>altura (mm)</b>	907

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**Ablandador de carne manual, para carne en rodajas y trozos pequeños:**

- hecho de **acero inoxidable**
- Cuchillo con **32 hojas** ;
- Superficie de trabajo de **polietileno de 300x450 mm** con **libre movimiento** ;
- deslizante con **cojinetes lineales protegidos** por retenes de aceite;
- deslizamiento sobre **varillas de acero inoxidable 304 rectificado** ;
- **Puede procesar piezas de carne** con un **tamaño máximo de 200x350x120h mm** ;
- **Muelles de retorno** completamente protegidos de la suciedad y los líquidos;
- **Fácil desmontaje y limpieza** del grupo de cuchillas.

Marcado CE  
**HECHO EN ITALIA**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SIT-REX</b>	ABLANDADOR DE CARNE MANUAL, con GRUPO DE CUCHILLOS DE ACERO INOXIDABLE de 32 hojas, superficie de trabajo de POLIETILENO mm 300x450, dimensiones mm 400x450x907h	<b>€ 1.193,77</b> VAT <i>excluido</i> Envío a <i>calcular</i> Entrega d 4 a 9 días