



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA TÉCNICA

peso bruto (Kg) 0,200

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ESPÁTULA PARA PIZZA Profesional, línea 'PREMANA Professional SANELLI', longitud 100 mm La línea 'Premana Professional' de **Coltellerie Sanelli SpA** nace analizando y resolviendo, hasta el más mínimo detalle, los problemas que surgen al profesional más atento que las utiliza. herramientas de trabajo cotidianas. **Características principales: Cuchillas:**

- Alta **dureza** (54-56 HRC).
- Buena **flexibilidad** .
- Alto **poder de corte** .
- Larga **vida útil del hilo** .
- Forma de alambre especialmente diseñada para **uso profesional** .
- Excelente **facilidad de reafilado** .
- La **forma convexa de la hoja** garantiza **un soporte eficaz cuando se requieren esfuerzos considerables por parte del usuario** .
- **No se produce ningún desconchado** .

Manejas :

- **Diseño exclusivo de mango ergonómico** . Es el resultado de estudios particulares realizados en **institutos universitarios cualificados** (una unidad de investigación denominada EPM: Ergonomía de la postura y del movimiento en el Politécnico de Milán) y **validados mediante pruebas experimentales informatizadas** .
- La **forma ergonómica** garantiza una **reducción significativa de la fatiga** del usuario.
- El mango es **antideslizante** y tiene una superficie suave pero ligeramente arrugada: **mayor seguridad en el uso** .
- El **material** utilizado **no es tóxico y cumple con la normativa europea** .
- El **material** utilizado **es resistente a los cambios de temperatura (-40°C +150°C), agentes corrosivos y detergentes** .
- Por tanto, el cuchillo es **apto para lavavajillas y esterilizable** , garantizando así **una higiene absoluta** .
- El mango está **perfectamente equilibrado** con la hoja.
- El **color verde** del mango permite **identificar inmediatamente la posición del cuchillo** en el banco de trabajo: **mayor seguridad** .

Con la creación de la línea Premana Professional, Coltellerie Sanelli SpA mejora de manera decisiva el concepto de **seguridad, fiabilidad e higiene** . **Actualmente, ninguna otra línea de cuchillería profesional reúne todas estas características** . Los cuchillos de la línea Premana Professional están **patentados en Europa y Estados Unidos** .

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SNL3756.10	ESPÁTULA PARA PIZZA, PREMANA Línea profesional SANELLI, largo mm. 100	€ 23,20 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 3 a 6 días

