



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
OS-IM4	Ablandador de carne MANUAL, en ALUMINIO ANODIZADO con 2 pares de rodillos con 44 + 44 cuchillas de ACERO INOXIDABLE, ESPESOR MÁXIMO del producto a introducir 20 mm, dimensiones 270x330x280h mm	€ 840,53 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.OS-IM4 - ABLANDADOR MANUAL DE CARNE de 2 RODILLOS con 44+44 cuchillas de ACERO INOXIDABLE:

- **fabricado en aluminio anodizado ;**
- **conjunto de cuchillas de acero inoxidable ;**
- **equipado con 2 rodillos con 44 cuchillas para cada rodillo ;**
- **espesor máximo del producto a introducir mm 20 ;**
- **hace que la carne sea tierna** y fácil de cocinar;
- al insertar una loncha de carne de calidad normal en la unidad de ablandador, **miles de cortadores de cuchillas de las hojas del ablandador** entran profundamente, **cortando las fibras musculares y los tendones** , con un resultado sorprendente.
- se interrumpen todas las fibras, dando a la carne un **aspecto más compacto** .

marca CE
 Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

ancho (mm)	270
profundidad (mm)	330
altura (mm)	280

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
-------------	-------------	----------------

OS-OPT68



Cubrecuchillas de aluminio
Cubrecuchillas de aluminio

€ 106,80

VAT *excluido*
Envío a *calcular*

Entrega d 4 a 9 días

