



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	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



Entrega d 4 a 9 días

Cubrecuchillas de aluminio
Cubrecuchillas de aluminio

