

Нож для нарезки рыбы Burgvogel SOLINGEN MASTER line 6980.951.31.0



Нож для нарезки рыбы **Burgvogel SOLINGEN MASTER line 6980.951.31.0** оснащен лезвием с гладкой кромкой и эргономичной ручкой, которая крепится к "хвостовику" по специальной бесшовной технологии. Кованный клинок выполнен из высококачественной нержавеющей стали с добавлением хрома, молибдена и ванадия, что гарантирует высокую прочность, стойкость к коррозии, отличные режущие свойства и гибкость, ручка - из термостойкого пластика с металлической вставкой на конце. Нож подходит для мытья в посудомоечной машине.

Цена: 3482 руб.

Характеристики	
Серия	Master line
Длина лезвия	310 мм
Ценовой сегмент	высокий
Вес (с упаковкой)	0.44 кг
Страна-производитель	Германия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23