

Нож Янаги Sanelli Ambrogio 2641021



Нож Янаги **Sanelli Ambrogio 2641021** предназначен для нарезки мяса и рыбы при приготовлении сашими на предприятиях общественного питания и торговли, а также в частных домах и квартирах. Модель оснащена заточенным только с правой стороны лезвием с напечатанным лазером логотипом с кодом продукта и номером партии. Изделие выполнено из коррозионностойкой нержавеющей стали повышенной прочности, ручка - из противоударного полиоксиметилена.

Особенности:

- Безупречное соединение между ручкой и лезвием
- Кованое из одного куска стали лезвие для лучшего баланса
- Подходит для мытья в посудомоечной машине

Цена: 3651 руб.

Характеристики	
Серия	Hasaki
Длина лезвия	210 мм
Ценовой сегмент	высокий
Страна-производитель	Италия
Твердость по шкале Роквелла	от 57 до 59 HRC

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