

Нож шеф повара MVQ Master Messer KST16BCH



Нож шеф повара **MVQ Master Messer KST16BCH** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в частных домах и квартирах для нарезки овощей, зелени, мяса, рыбы, птицы и других продуктов. Тройная клепка на ручке делает конструкцию более прочной и долговечной. Лезвие выполнено из высококачественной стали 3Cr13, которая обладает высокой твердостью (53+/-2 HRC по шкале Роквелла), ручка - из сверхпрочного пластика с антибактериальной пропиткой, пониженной влагопоглощаемостью и повышенной ударопрочностью. Подходит для мытья в посудомоечных машинах.

Цена: 143 руб.

Характеристики	
Длина	280 мм
Серия	Master
Длина ручки	120 мм
Длина лезвия	160 мм
Ценовой сегмент	средний
Вес (с упаковкой)	0.105 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