



JAROMIL Jarosław Milewski

05-807 Podkowa Leśna, ul. Parkowa 17
NIP: 534-144-64-49
REGON: 142781958
Tel. +48 22 758 96 69
Kom. +48 696 072 918
e-mail: info@jaromil.pl

Dane aktualne na dzień: 17-08-2022 12:07

Link do produktu: <https://www.milewski24.pl/noz-do-sera-polkars-dlugosc-ostrza-400-mm-p-138.html>

Nóż do sera Polkars długość ostrza: 400 mm



Nóż do sera dł.: 260 mm, 330 mm, 400 mm

Cena brutto **184,50 zł**

Cena netto **150,00 zł**

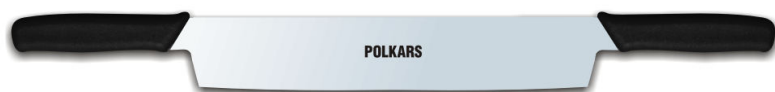
Dostępność **Dostępny**

Numer katalogowy **NS400**

Opis produktu



Nóż do sera Polkars długość ostrza: 400 mm



Nóż do sera dł.: 260 mm, 330 mm, 400 mm

Zdjęcie przedstawia nóż z rękojeścią czarną.
Podana cena za 1 szt.
Noże pakowanie po 1 szt.

Parametry techniczne:

- Długość ostrza: 400 mm.
- Kolor rękojeści - biały
- Rękojeść wykonana z antypoślizgowego tworzywa.
- Twardość ostrza 55-57 HRC.
- Ostrze wykonane jest z wysokowęglowej stali nierdzewnej, ulepszone cieplnie i szlifowane.
- Nóż posiada atest Państwowego Zakładu Higieny.

Krótki opis:

Noże mają szerokie zastosowanie w przemyśle mleczarskim, gastronomii, sklepach spożywczych.
Ostrza noży posiadają optymalną twardość 55-57 HRC.
Rękojeści noży wykonane są z antypoślizgowego tworzywa.

O firmie:



Firma POLKARS s. c. jest producentem noży rzeźniczych, kuchennych, noży do maszyn masarskich, a także innego sprzętu wykorzystywanego w przemyśle mięsnym.



JAROMIL Jarosław Milewski

05-807 Podkowa Leśna, ul. Parkowa 17
NIP: 534-144-64-49
REGON: 142781958
Tel. +48 22 758 96 69
Kom. +48 696 072 918
e-mail: info@jaromil.pl

Działa na polskim rynku od 1985 roku.

Firma posiada system zarządzania jakością zgodny z normą ISO 9001:2000.

Produkowane produkty posiadają atest Państwowego Zakładu Higieny.

Noże produkowane przez firmę POLKARS s. c. znajdują szerokie zastosowanie w przemyśle mięsnym, rybnym, spożywczym, gastronomicznym.

Materiały informacyjne:

Cennik do pobrania - w pdf. [Cennik Noży Polkars pdf](#)

