



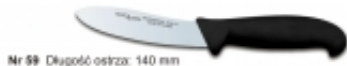
JAROMIL Jarosław Milewski

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: 11-08-2022 04:58

Link do produktu: <https://www.xn--noe24-jib.pl/noz-polkars-nr-59-dlugosc-ostrza-140-mm-p-112.html>

Nóż Polkars Nr 59 Długość ostrza: 140 mm



Nr 59 Długość ostrza: 140 mm

Cena brutto	27,06 zł
Cena netto	22,00 zł
Dostępność	Na zamówienie od 2 do 7 dni
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	59
PKWiU	25.71

Opis produktu

Składając zamówienie, proszę o zaznaczenie koloru rękojeści noża.



Nóż Polkars Nr 59 Długość ostrza: 140 mm



Nr 59 Długość ostrza: 140 mm

Zdjęcie przedstawia nóż z rękojeścią czarną.

Podana cena za 1 szt.

Minimalna ilość zakupu 15 szt.

Składając zamówienie na większą ilość,

proszę wpisać wielokrotność 15 szt. np. 30,45,60 itd.

Noże pakowanie po 15 szt.

Parametry techniczne:

- Długość ostrza: 140 mm.
- Kolor rękojeści - czarny.
- 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.

Rękojeści dostępne są kolorach:



- biały

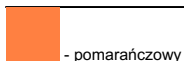


- żółty



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



Krótki opis:

Noże mają szerokie zastosowanie w wielu gałęziach przemysłu, szczególnie w przemyśle mięsnym. Ostrza noży posiadają optymalną twardość 55-57 HRc.

Rękojeści noży wykonane są z drewna, a także z antypoślizgowego tworzywa w kilku rodzajach i kolorach.

Rękojeści dostępne są w odmianach A, B, C, D, E.

Dostępne kolory rękojeści: biały, żółty, pomarańczowy, czerwony, zielony, niebieski, czarny.

Na wszystkich wzorach ostrzy istnieje możliwość wykonania własnego logo.

O firmie:



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


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](#) 

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Kolor rękojeści: (czarna) , (żółta) , (pomarańczowa) , (czerwona) , (zielona) , (niebieska) , (biała)