



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: 20-05-2022 10:08

Link do produktu: <https://www.xn--noe24-jib.pl/noz-polkars-sandvik-selection-nr-2-ks-dlugosc-ostrza-150-mm-p-504.html>

Nóż Polkars Sandvik Selection Nr 2 KS Długość ostrza: 150 mm



Cena brutto	45,51 zł
Cena netto	37,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2 KS

Opis produktu

Składając zamówienie, proszę o zaznaczenie koloru rękojeści noży.



Nóż Polkars Sandvik Selection Nr 2 KS Długość ostrza: 150 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: 150 mm.
- Kolor rękojeści - czarny.
- Rękojeść wykonana z antypoślizgowego tworzywa.
- Twardość ostrza 55-57 HRc.
- Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości gatunku stali - Sandvik 12C27Mod, ulepszone cieplnie i szlifowane.
- Sandvik to szwedzka huta, która jest światowym liderem w produkcji specjalistycznych stali stopowych.
- Noże wykonane z gatunku 12C27Mod dzięki idealnie drobnej oraz jednorodnej mikrostrukturze
- charakteryzują się przede wszystkim:
- wyjątkową trwałością ostrza.
- wyjątkową odpornością na korozję.
- Nóż posiada atest Państwowego Zakładu Higieny.

Rękojeści dostępne są kolorach:



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



- biały



- żółty



- pomarańczowy



- czerwony



- zielony



- niebieski



- czarny

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 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 Sandvik Selection.pdf](#)



Produkt posiada dodatkowe opcje:

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