



Otwieracz do konserw 640 mm, do puszek 20–400 mm, mocowany do blatu, Stalgast 300640

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 300640

Cechy produktu

Wysokość (mm): 640

Otwieracz do konserw 640 mm, do puszek 20–400 mm, mocowany do blatu, Stalgast 300640

Profesjonalny otwieracz do konserw o wysokości 640 mm, przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Konstrukcja umożliwia otwieranie puszek o wysokości od 20 do 400 mm oraz stabilny montaż do blatu roboczego.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Zakres puszek 20–400 mm

Obsługa małych i wysokich puszek w profesjonalnej kuchni.

Wysokość 640 mm

Stabilna kolumna umożliwia pracę z dużymi opakowaniami.

Mocowanie do blatu

Zacisk ślimakowy i wkręty zapewniają trwałe osadzenie.

Maks. grubość blatu 80 mm

Kompatybilność z większością stołów gastronomicznych.

Nóż z kółkiem w komplecie

Gotowy do pracy zestaw tnący w standardzie.

Przeznaczenie profesjonalne

Przystosowany do intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Technologia i konstrukcja

Urządzenie przeznaczone jest do montażu na blacie roboczym przy użyciu zacisku ślimakowego oraz wkrętów. Maksymalna dopuszczalna grubość blatu wynosi 80 mm, co umożliwia stabilne zamocowanie w standardowych stołach gastronomicznych.

Otwieracz umożliwia obsługę puszek o wysokości od 20 do 400 mm. W komplecie znajduje się nóż z kółkiem tnącym, zapewniający sprawne i powtarzalne otwieranie opakowań metalowych w warunkach profesjonalnej kuchni.

Zastosowanie w gastronomii

Przeznaczony do restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni zbiorowego żywienia. Ułatwia szybkie i bezpieczne otwieranie puszek w warunkach intensywnej pracy.

Dane techniczne

Wysokość	20-400 mm
Zakres wysokości puszek	20-400 mm
Maksymalna grubość blatu	10 mm
Wyposażenie w komplecie	1 szt. otwieracz, 1 szt. nóż z kółkiem tnącym
Montaż	Montaż ślimakowy + wkręty
Materiał	Stal nierdzewna

Numer artykułu: 300640