



Porta prosciutto in acciaio inox h1028_01

Porta prosciutto in MDF laccato con accessori in inox e ferro cromato. Dimensioni: L 50 x P 20 x H 34 cm.

Il **porta prosciutto professionale Cod. H1028_01** è pensato per garantire **stabilità, precisione e praticità** nel taglio del prosciutto crudo intero, diventando uno strumento indispensabile per **ristoranti, salumerie, gastronomie, hotel** e in generale per tutto il settore **Ho.Re.Ca.** dove estetica e funzionalità devono andare di pari passo.

La base è realizzata in **MDF laccato**, robusta e facilmente igienizzabile, mentre gli accessori di bloccaggio e supporto sono in **acciaio inox e ferro cromato**, materiali scelti per la loro **resistenza all'usura** e al contatto con alimenti. Il design è studiato per garantire **massima stabilità** durante il taglio, migliorando la sicurezza dell'operatore.

Dotato di un **sistema di rotazione e inclinazione**, questo porta prosciutto consente un posizionamento ottimale del pezzo intero, facilitando ogni fase del lavoro: dall'incisione iniziale al taglio finale, ottimizzando i tempi e riducendo lo scarto.

Il modello è disponibile in **diverse colorazioni**, per adattarsi facilmente allo stile del locale o al banco di esposizione, offrendo anche un **ottimo impatto visivo** in ambienti a contatto con il pubblico.

Scegli qualità e praticità per il tuo banco gastronomia! Ordina subito il **porta prosciutto H1028_01** o richiedi una consulenza per forniture multiple.

Caratteristiche tecniche:

- **Materiale base:** MDF laccato
- **Materiale componenti:** Acciaio inox e ferro cromato
- **Sistema di taglio:** Con rotazione e inclinazione regolabili
- **Colorazioni disponibili:** Diverse finiture
- **Dimensioni:** L 50 x P 20 x H 34 cm

Benefici per l'utente:

- **Facilita:** un taglio preciso e sicuro del prosciutto intero.
- **Struttura:** solida e resistente grazie all'acciaio inox.
- **Design:** professionale e personalizzabile.
- **Maggiore:** igiene con superfici facili da pulire.
- **Sistema:** rotante e inclinabile per ottimizzare ogni fase di lavoro.

FAQ:

1. **È adatto all'uso professionale intensivo?**
Sì, è progettato per il settore horeca e per uso quotidiano professionale.
2. **Il sistema rotante è regolabile?**
Sì, il porta prosciutto consente rotazione e inclinazione regolabili per agevolare il taglio.
3. **È possibile richiederlo in altri colori?**
Sì, sono disponibili diverse colorazioni.
4. **Quali materiali compongono la struttura?**
MDF laccato per la base, acciaio inox e ferro cromato per le componenti metalliche.

5. Quali sono le sue dimensioni?

Le sue dimensioni sono L 50 x P 20 x H 34 cm.

Mini guida all'acquisto:

Un buon porta prosciutto per uso professionale deve garantire **stabilità, sicurezza e facilità d'uso**.

Il modello **H1028_01** si distingue per la sua **base robusta in MDF laccato** e i supporti in **acciaio inox**, resistenti nel tempo e facili da pulire.

La presenza del **sistema rotante e inclinabile** permette di lavorare con massima precisione, riducendo lo scarto e facilitando anche il taglio delle ultime fette.

La disponibilità in **diverse colorazioni** consente di adattarlo all'estetica del locale o del banco espositivo. È la scelta ideale per chi cerca **efficienza e presentazione impeccabile**.

Porta prosciutto professionale horeca, porta prosciutto in acciaio inox, porta prosciutto con base in MDF, porta prosciutto rotante inclinabile, porta prosciutto per ristoranti e gastronomie, tagliaprosciutto da banco professionale, porta prosciutto con design personalizzabile, porta prosciutto crudo intero professionale.

**Immagini puramente indicative.*

INFORMAZIONI



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM