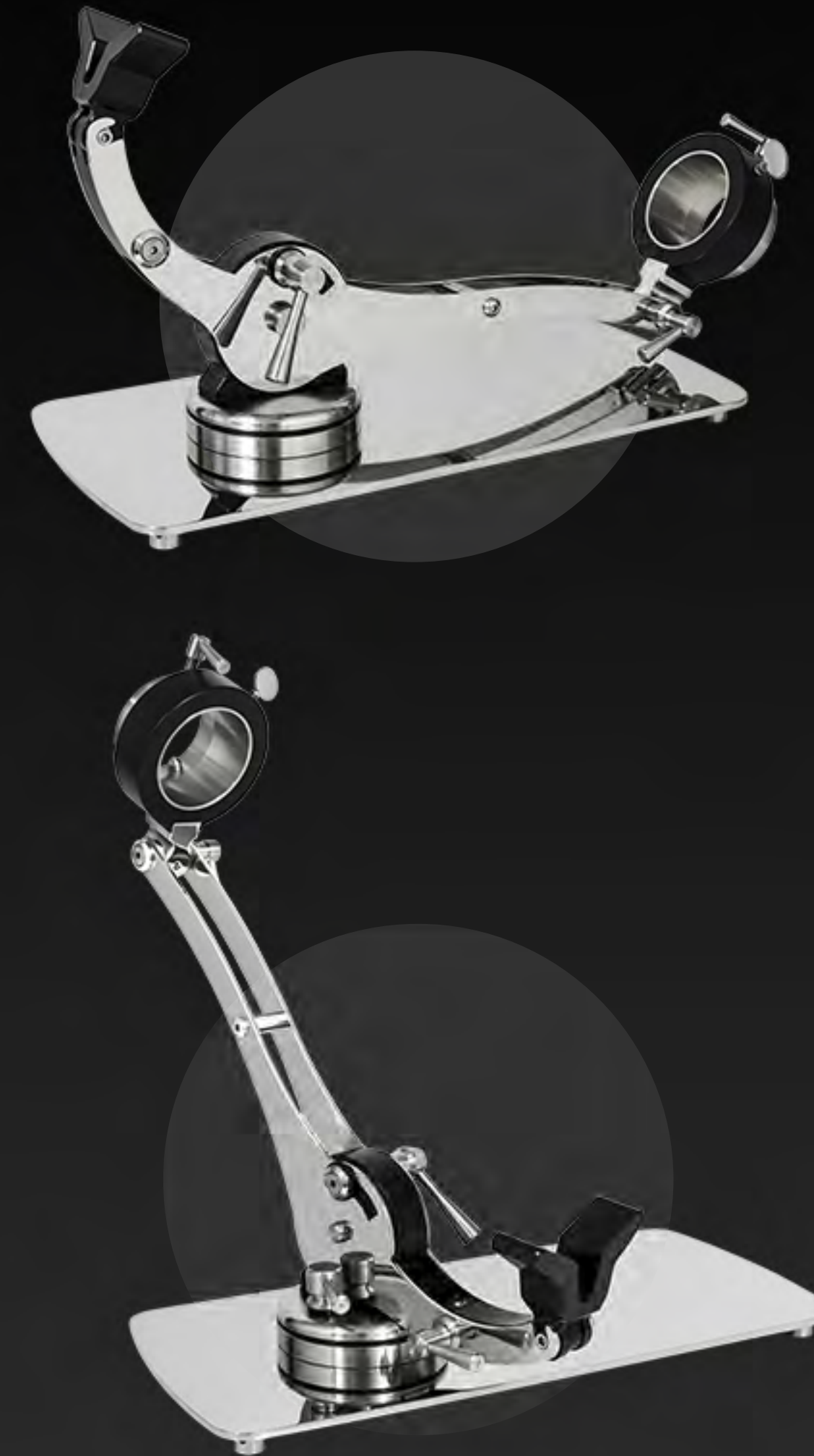


BUARFE

Jamonero modelo
CHAMPIONS BASE
INOX BRILLO



[+ INFORMACIÓN](#)



Características Generales

Jamonero de la firma BUARFE con diseño y fabricación íntegra propia en Murcia (España), creado para cumplir con todos los requisitos necesarios para los profesionales del sector.

Base de fabricación en acero inoxidable AISI-304 de 6 mm. de espesor pulido, con acabado brillo, nuevo herraje estilizado de acero inoxidable AISI-304 que realza y da protagonismo al jamón, diseñado simétrico para personalizar al gusto de cada usuario la colocación de las manetas a la derecha del soporte o a la izquierda, acompañado del cabezal superior y la uve inferior en polietileno PE-500 negro. Las piezas más próximas al jamón son de polietileno PE-500 negro para salvar el filo de los cuchillos. Reducción de la altura de corte en 4 cm. siendo la altura de corte la ideal para trabajar con comodidad.

Cabezal superior abatible con casquillo giratorio de mayor diámetro que nos permite dar la vuelta al jamón sin necesidad de soltar la pata, incluye movimiento a derecha/izquierda para corregir cualquier mala formación de la pata del jamón y con pinchos en el interior del casquillo giratorio, que nos permite sujetar con firmeza la pata del jamón a la vez que la centra para su posterior giro.

Uve inferior diseñada para no dañar el jamón, que nos ofrece una gran sujeción sin la utilización de pinchos, con brazo articulado que nos permite reducir la distancia de sujeción, ideal para el corte de paletillas. El brazo articulado de la uve inferior debido a la gran multitud de movimientos que tiene, nos permite hacer el tercer corte sin necesidad de balancear el soporte.

El nuevo modelo Champions nos ofrece una gran libertad de movimientos, su balanceo de 80° nos permite cortar el jamón en posición vertical y hacer el tercer corte del jamón de forma cómoda y eficaz. Nuevo diseño de casquillo 360° más eficiente, con una mínima presión de la maneta frenamos el giro en la posición elegida. Este giro es ideal para el pelado de la pieza, no necesitas moverte de tu lugar para poder acceder a todas las partes del jamón y también ideal para poder mostrar el jamón al cliente antes de loncharlo.

Código



- **Ref. 4459: Jamonero Champions Inox. Base Acero Inoxidable**

Información logística



- **Medidas embalaje:** 610x260x510 mm.



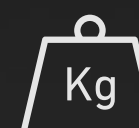
- **Medidas Jamonero:** 590/540x240x205/540 mm



- **Unds. Caja:** 1



- **Unds. Palet:** 15



- **Peso:** 11,15 Kg.



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Jamonero totalmente desmontable para facilitar su transporte, compatible con los alzadores y la maleta profesional de BUARFE.

Debido a los materiales que lo componen su fabricación, es totalmente lavable pudiéndolo introducir en el lavavajillas sin problemas, sólo mencionar como advertencia, que el uso continuado del lavavajillas puede ocasionar una pérdida de brillo en las piezas de acero inoxidable debido a los productos químicos que llevan los detergentes específicos para lavavajillas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

¿Qué es acero inoxidable AISI-304? Es el material más utilizado en la industria de la alimentación, porque reúne todos los requisitos para estar en contacto con los alimentos. Es un material con muy buena resistencia a la corrosión, tiene una superficie compacta, ofrece una gran resistencia a las variaciones térmicas, es muy resistente a tensiones mecánicas, unido a que tiene un alto grado de capacidad de limpieza y no está recubierto de protecciones o acabados que se degraden con facilidad, hacen de este material el idóneo para la fabricación de utensilios destinados al sector de la alimentación.

Limpie la base con jabón, agua y un limpiador amoniacal utilizando una esponja o un trapo húmedo, evite exponer su base de polietileno PE-500 a productos químicos tales como el disolvente o desengrasantes.