



Jamonero de acero inoxidable h1028_01

Jamonero de MDF lacado con herrajes de acero inoxidable y hierro cromado. Dimensiones: L. 50 x P. 20 x Altura. 34 cm.

El **jamonero profesional h1028_01** está diseñado para garantizar **estabilidad, precisión y practicidad** a la hora de cortar jamón crudo entero, convirtiéndose en una herramienta indispensable para **restaurantes, charcuterías, hoteles** y todo **Ho.Re.Ca.** donde estética y funcionalidad deben ir de la mano.

La base es de **MDF lacado**, resistente y fácil de higienizar, mientras que los accesorios de sujeción y soporte son de **acero inoxidable y hierro cromado**, materiales elegidos por su **resistencia al desgaste** y al contacto con los alimentos. Su diseño está estudiado para garantizar la **máxima estabilidad** durante el corte, mejorando la seguridad del operario.

Dotado de un **sistema de rotación e inclinación**, este jamonero permite un posicionamiento óptimo de toda la pieza, facilitando cada paso del trabajo: desde la incisión inicial hasta el corte final, optimizando tiempos y reduciendo mermas.

El modelo está disponible en **diferentes colores**, para adaptarse fácilmente al estilo del restaurante o mostrador expositor, a la vez que ofrece **gran impacto visual** en espacios públicos.

¡Elija calidad y practicidad para su mostrador de charcutería! Pida ahora el **estante para jamones H1028_01** o solicite una consulta para múltiples suministros.

Características técnicas:

- **Material de la base:** MDF lacado
- **Material de los componentes:** Acero inoxidable y hierro cromado
- **Sistema de corte:** Con rotación e inclinación ajustables
- **Opciones de color:** Varios acabados
- **Dimensiones:** L. 50 x P. 20 x Altura. 34 cm

Beneficios para el usuario:

- **Fácil:** Corte preciso y seguro de todo el jamón.
- **Estructura:** Rígida y resistente gracias al acero inoxidable.
- **Diseño:** profesional y personalizable.
- **Más:** Higiénico con superficies fáciles de limpiar.
- **Sistema:** giratorio e inclinable para optimizar cada paso de trabajo.

Preguntas frecuentes:

1. **¿Es adecuado para un uso profesional intensivo?**
Sí, está diseñado para el sector Horeca y para el uso profesional diario.
2. **¿Es ajustable el sistema de rotación?**
Sí, el jamonero permite una rotación e inclinación ajustables para facilitar el corte.
3. **¿Es posible solicitarlo en otros colores?**
Sí, hay varios colores disponibles.
4. **¿Qué materiales componen la estructura?**
MDF lacado para la base, acero inoxidable y hierro cromado para los componentes metálicos.

5. **¿Cuáles son sus dimensiones?**
L. 50 x P. 20 x Altura. 34 cm.

Guía de compra:

Un buen jamonero para uso profesional debe garantizar **estabilidad, seguridad y facilidad de uso**.

El modelo h1028_01 destaca por su **fuerte base de MDF lacado** y soportes de acero inoxidable, duraderos y fáciles de limpiar.

La presencia del **sistema giratorio e inclinable** permite trabajar con la máxima precisión, reduciendo el desperdicio y facilitando también el corte de las últimas lonchas.

La disponibilidad en diferentes colores permite adaptarla a la estética de la sala o mostrador expositor. Es la elección ideal para aquellos que buscan eficiencia y una **presentación impecable**.

Jamonero horeca profesional, Jamonero de acero inoxidable, Jamonero con base de MDF, Jamonero giratorio basculante, Jamonero para restaurantes y charcuterías, Jamonero profesional de mostrador, Jamonero con diseño personalizable, Jamonero entero profesional.

**Imágenes puramente indicativas.*

INFORMACIÓN



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM