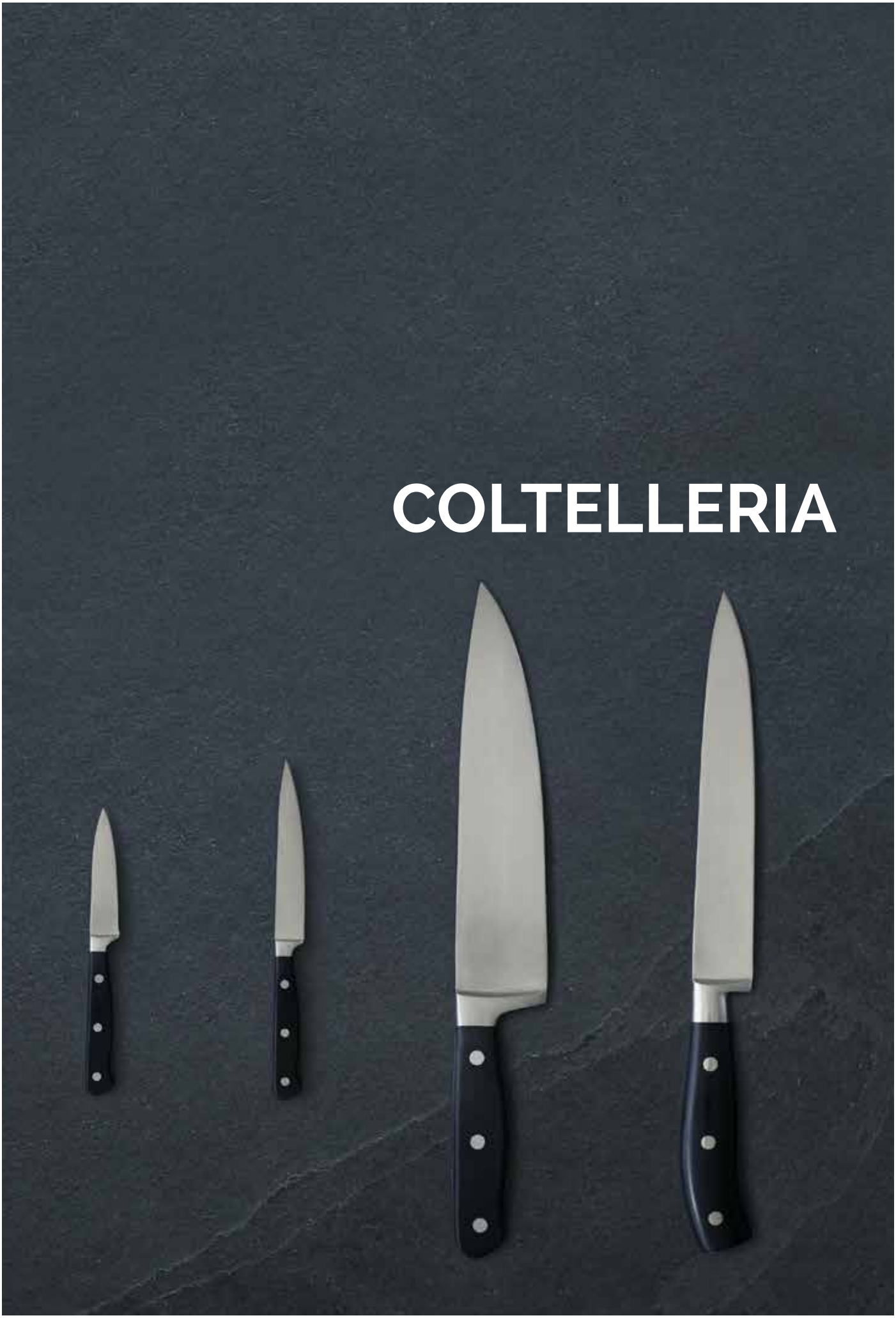
COLTELLERIA



Ganci

Ganci a esse 1 punta

Costruiti in acciaio inox AISI 420-430-304

HK01037 Lunghezza 60 mm, Larghezza 3 mm

HK01038 Lunghezza 80 mm, Larghezza 4 mm

HK01039 Lunghezza 100 mm, Larghezza 4 mm

HK01040 Lunghezza 120 mm, Larghezza 5 mm

HK01041 Lunghezza 140 mm, Larghezza 5 mm

HK01042 Lunghezza 140 mm, Larghezza 6 mm

HK01043 Lunghezza 160 mm, Larghezza 6 mm

HK01044 Lunghezza 180 mm, Larghezza 6 mm

HK01047 Lunghezza 200 mm, Larghezza 9 mm

HK01049 Lunghezza 250 mm, Larghezza 12 mm

HK01050 Lunghezza 300 mm, Larghezza 12 mm

Ganci ad ancora 1 punta

HK01055 Lunghezza 130 mm, Larghezza 7 mm

Ganci girevoli snodo

HK01059 Lunghezza 240 mm, Larghezza 10 mm

HK01062 Lunghezza 270 mm, Larghezza 12 mm

HK01063 Lunghezza 300 mm, Larghezza 12 mm

Crocchiera girevole leggera

HK02207 Lunghezza 32 cm, Larghezza 43 cm, Altezza 2 cm

Crocchiera girevole rinforzata

HK09488 Lunghezza 32 cm, Larghezza 43 cm, Altezza 2 cm

Piastre e coltello

Piastra e coltello tritacarne inox autoaffilante

L'acciaio inox speciale, il tipo di affilatura, di finitura e il perfetto adattamento tra il coltello e la piastra: sono le qualità che consentono al tritacarne di tagliare autoaffilandosi senza continue operazioni di affilatura degli elementi.

Piastra inox foro T22

KU082002 *2 mm*

KU082003 *3 mm*

KU0820035 *3,5 mm*

KU0820045 *4,5 mm*

KU082006 *6 mm*

KU082008 *8 mm*

KU0820010 *10 mm*

KU0820012 *12 mm*

KU0820014 *14 mm*

KU0820016 *16 mm*

KU0820018 *18 mm*

Piastra inox 3 fori speciali T22

KU08201

Coltello inox T22

KU08200

Piastra inox foro T32

KU083002 *2 mm*

KU083003 *3 mm*

KU0830035 *3,5 mm*

KU0830045 *4,5 mm*

KU083006 *6 mm*

KU083008 *8 mm*

KU0830010 *10 mm*

KU0830012 *12 mm*

KU0830014 *14 mm*

KU0830016 *16 mm*

KU0830018 *18 mm*

Piastra inox 3 fori speciali T32

KU08301

Coltello inox T32

KU08300

Coltelleria Dick

Coltelleria Dick
I vantaggi dei nostri acciarini

Traditionsmarke der Profis

Dick offre una scelta completa di tagli, lunghezze e forme:
- Assottigliamento regolare in punta
- Dentatura regolare
- Superficie resistente all'usura con nucleo infrangibile
- Cromatura di qualità per protezione efficace della superficie
- Sicurezza garantita da manici e accessori di alta qualità
- Manici ergonomici e visivamente piacevoli

Ogni acciarino Dickoron è concepito per uno specifico campo di applicazione, garantendo lunga durata sprechi minimi.

Acciarino Dickron igien. oval.
DH0597330 *30 cm*

Specifico per pescherie. Realizzato in materiale antiossidante

Acciarino ovale Dickron
DH0598330 *30 cm*

Acciarino tondo
Taglio standard - Manico inox
DH0655130 *30 cm*

Acciarino ovale
Taglio standard - Manico inox
DH0655330 *30 cm*

Acciarino tondo
Taglio standard - Manico plastica
DH0317130 *30 cm*

Acciarino ovale
Taglio standard - Manico plastica
DH0317330 *30 cm*

Acciarino piatto
DH0200028 *28 cm*

I vantaggi dei nostri coltelli Eurogrip

Coltelli da macellaio igienicamente perfetti per l'impiego professionale, ergonomici, per lavorare senza fatica:

- Lama lucida stabile, taglio testato con laser
- Nessun sedimento di batteri tra plastica ed acciaio
- Largo appoggio per pollice
- Ampia protezione per le dita
- Manico anti-scivolo resistente all'abrasione

Colore disponibile blu

Coltello disossare

DH0225913 *13 cm*
DH0225915 *15 cm*
DH0225918 *18 cm*

Coltello pelare

DH0234815 *15 cm*
DH0234818 *18 cm*
DH0234821 *21 cm*
DH0234823 *23 cm*
DH0234826 *26 cm*
DH0234830 *30 cm*

Coltello da colpo Dick

DH0264228 *28 cm*

Coltello disosso stretto

DH0236810 *10 cm*
DH0236813 *13 cm*
DH0236815 *15 cm*
DH0236818 *18 cm*
DH0236821 *21 cm*

Coltello da banco

DH0264330 *30 x 7 cm*
DH0264334 *34 x 7 cm*

Coltello scegliere

DH0264122 *22 x 8 cm*

Coltello coscia francese

DH0264436 *36 x 5,5 cm*

Coltello disossare

DH0200615 *15 cm*
DH0200618 *18 cm*
DH0200621 *21 cm*

Coltello disossare

DH0200713 *13 cm*
DH0200715 *15 cm*
DH0200718 *18 cm*
DH0200721 *21 cm*

Coltelli disosso speciali Mastergrip

Il coltello disosso per l'industria, indicato per fendere, segare, salmistrare, lardellare:
- Numero di matricola duraturo e resistente alla corrosione
- Combinazione alfanumerica a 5 posizioni
- Livello di ampliamento: Soluzione EDP con software e scanner laser

Gli attrezzi per macellaio DICK sono il giusto complemento ai coltelli professionali.

Coltello disossatore curvo rigido orange

DH0289113 *13 cm*
DH0289115 *15 cm*

Coltello disossatore orange

DH0286813 *13 cm*
DH0286815 *15 cm*

Coltello pane Pro-Dynamic

DH0503730 *30 cm*

Coltello cuoco Pro-Dynamic

DH0544721 *21 cm*
DH0544726 *26 cm*
DH0544730 *30 cm*

Coltello prosciutto

DH0100428 *25 cm*

Mannaretta

DH0202323

Peso	1,2 kg
Lunghezza	23 cm

Siringatrice a mano

DH0222

Raschietto per ceppi e taglieri

DH0002801

Pungisalame

BM01554

Aghi inox curvi

DH0103020 *18-20 cm*

Aghi inox dritti

DH0100320 *18-20 cm*

Magnete

DH059133 *33 cm*

Accessori e macchinari Dick

Spazzola per ceppi
DH01546

Abbattianimali calibro 9
DH01547

L'alternativa all'acciarino Rapid steel action con base nero
DH0009200

- Barrette più aggressive
- Stratificazione speciale extra dura, anti-usura

Rapid steel hyper drill bianco con base
DH0006100

- Barrette acciaio inox
- Massima durata ed igiene
- Barrette affilatrici extrafini per sbavare e lucidare

Master steel hyper drill bianco
DH0008200

- Barrette acciaio inox
- Barrette extrafini per sbavare e lucidare
- Impugnatura manuale per una massima praticità

Base inox supporto banco lavoro per master steel
DH0008202

DICK SM-110

Ergonomica e raffreddata ad acqua la macchina affila e sbava velocemente i coltelli grazie a magneti che garantiscono un preciso angolo di affilatura.
Il movimento opposto delle ruote per sbavatura permette di rimuovere la bava.

MOLACOLTELLI MOD. SM 110 MARCHIO CE

DH09815

DICK SM-111

Offre in aggiunta la possibilità di regolare le mole per sbavare e di lucidare la lama con l'apposita ruota di feltro.

MOLACOLTELLI MOD. SM 111 MARCHIO CE

DH098151

Coltelleria Victorinox

Coltello pelare

HA0115716 *16cm* *Fibrox 5520316*
HA0115718 *18cm* *Fibrox 5520318*
HA0115720 *20cm* *Fibrox 5520320*
HA0115723 *23cm* *Fibrox 5520323*
HA0115726 *26cm* *Fibrox 5520326*
HA0115731 *31cm* *Fibrox 5520331*

Coltello coscia

HA0115436 *36cm* *Fibrox 5520336*

Coltello disosso

HA0116318 *18cm* *Fibrox 5550318*
HA0116320 *20cm* *Fibrox 5550320*
HA0116322 *22cm* *Fibrox 5550322*

Coltello disosso

HA0116414 *14cm* *Fibrox 5560314*
HA0116416 *16cm* *Fibrox 5560316*
HA0116418 *18cm* *Fibrox 5560318*
HA0116420 *20cm* *Fibrox 5560320*

Coltello disosso

HA0116512 *12cm* *Fibrox 5640312*
HA0116515 *15cm* *Fibrox 5640315*

Coltello disosso

HA0116612 *12cm* *Fibrox 5600312*
HA0116615 *15cm* *Fibrox 5600315*

Coltello disosso curvo

HA0116812 *12cm* *Fibrox 5660312*
HA0116815 *15cm* *Fibrox 5660315*

Coltello filetto pesce

HA0116820 *20cm* *Fibrox 5376320*

Coltelleria per formaggio

Tassello assaggia formaggio
LP02842 *15cm*

Coltello mod. Milano
LP0306 *14cm*

Coltello mod. Uncino
LP0308 *9cm*

Coltello punta quadra
LP0309 *16cm*

Coltello mod. Vercelli
LP0310 *15cm*

Coltello formaggio a campana
LP0312 *16cm*

Coltello formaggio inox lama quadra tipo Veneto
LP031315 *15cm*

Coltello formaggio punta quadra
LP031626 *26cm*
LP031630 *30cm*
LP031536 *36cm*
LP031542 *42cm*

Grana Pavia
LP030510 *10cm*
LP0520212 *12cm*

Coltello grana a cuore
LP05204012 *12cm*

Coltello formaggio doppia impugnatura
LP05244036 *36cm*

Lame segaossi

Lama a nastro per segaossi elettrico da macelleria, dentatura spaziata acciaio inox.
Larghezza 16 mm o 19 mm.
Sono disponibili altre misure su richiesta (tempi di consegna 15 giorni lavorativi).
Confezioni da 5 pezzi ognuna.

LA0160016 Lunghezza 160 cm Altezza 1,6 cm

LA0165016 Lunghezza 165 cm Altezza 1,6 cm

LA0171016 Lunghezza 171 cm Altezza 1,6 cm

LA0170020 Lunghezza 170 cm Altezza 2 cm

LA0175020 Lunghezza 175 cm Altezza 2 cm

LA0175016 Lunghezza 175 cm Altezza 1,6 cm

LA0176016 Lunghezza 176 cm Altezza 1,6 cm

LA0155016 Lunghezza 155 cm Altezza 1,6 cm

LA0155020 Lunghezza 155 cm Altezza 2 cm

LA0160020 Lunghezza 160 cm Altezza 2 cm

LA0165020 Lunghezza 165 cm Altezza 2 cm

LA0180020 Lunghezza 180 cm Altezza 2 cm

LA0182020 Lunghezza 182 cm Altezza 2 cm

LA0184020 Lunghezza 184 cm Altezza 2 cm

LA0186020 Lunghezza 186 cm Altezza 2 cm

LA0180016 Lunghezza 180 cm Altezza 1,6 cm

LA0182016 Lunghezza 182 cm Altezza 1,6 cm

LA0184016 Lunghezza 184 cm Altezza 1,6 cm

LA0186016 Lunghezza 186 cm Altezza 1,6 cm

Sega ad arco Dick
DH01007500 Lunghezza 50 cm

Lama stretta
DH0100852 Lunghezza 50 cm

Tagliaformaggio inox
HZ0368

Batticarne e ceppi

Batticarne monoblocco forgiato

DH01071 *0,8 Kg*
DH01064 *1,5 Kg*
DH01065 *2 Kg*
DH01066 *2,5 Kg*

Ceppo

FE0496	Lunghezza	50 cm
	Profondità	50 cm
	Altezza	10 cm

A richiesta realizzazioni su misura

Taglieri

Tagliere 50 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE050402

Lunghezza	50 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 50 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE050402G

Lunghezza	50 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 50 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE050402B

Lunghezza	50 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE060402

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE060402G

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE060402B

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2,5 cm
Materiale Atossico
FE0604025

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2,5 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2,5 cm
Materiale Atossico
FE0604025G

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2,5 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2,5 cm
Materiale Atossico
FE0604025B

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2,5 cm
Colore	

Tagliere 50 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE050402V

Lunghezza	50 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 50 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE050402RB

Lunghezza	50 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 50 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE050402RV

Lunghezza	50 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE060402V

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE060402RB

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2 cm
Materiale Atossico
FE060402RV

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2,5 cm
Materiale Atossico
FE0604025V

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2,5 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2,5 cm
Materiale Atossico
FE0604025RB

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2,5 cm
Colore	

Tagliere 60 x 40 x 2,5 cm
Materiale Atossico
FE0604025RV

Lunghezza	60 cm
Profondità	40 cm
Altezza	2,5 cm
Colore	