




















# CAPITOLATO COLTELLERIA PROFESSIONALE











## *Linea Professional*

### ARTICOLI IN DOTAZIONE

FOTO	DESCRIZIONE	COLORAZIONE	MARCHE	UTILIZZO
	<b>art. 010 FALCETTA</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO OSSI GRANDI
	<b>art. 020 PESANTE DA COLPO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO OSSI GRANDI
	<b>art. 034 1/2 COLPO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO CARNE CON OSSI PICCOLI E MEDI
	<b>art. 044 BISTECHE cm.32 - BANCO 70</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO CARNE SENZA OSSI
	<b>art. 045 COLTELLO PER PESCE (ondulato)</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO TRANCI DI PESCE CON SPINA DORSALE
	<b>art. 041 FRANCESE cm. 28/30</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO CARNE SENZA OSSI E COTENNE SALUMI
	<b>art. 043 FRANCESE cm.24/26</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO CARNE SENZA OSSI E COTENNE SALUMI
	<b>art. 049 FRANCESE cm. 36</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO CARNE SENZA OSSI E COTENNE SALUMI
	<b>art. 055 CUOCO cm.25/27</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO E SMINUZZAMENTO VERDURE

	<b>art. 061 - B SALUMI LARGO DOPPIO MANICO cm. 42</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO FORME GRANA GRANDI
	<b>art. 061 SALUMI LARGO cm. 42</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO FORME GRANA - ANGURIE - ZUCCHE
	<b>art. 063 SALUMI LARGO cm.36</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO FORME GRANA - ANGURIE - ZUCCHE - FORMAGGI DURI
	<b>art. 066 SALUMI MEDIO cm. 32</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO COTENNE, SALUMI IN GENERE E FORMAGGI SEMI- DURI
	<b>art. 068 SALUMI STRETTO cm. 32</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO FORMAGGI DUREZZA MEDIA E MORBIDI
	<b>art. 069 SALUMI STRETTISSIMO CONSUMATO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO FORMAGGI MOLLI
	<b>art. 070 SCANNO cm.21</b>	CASUALE	NAZIONALE	DISOSSO -SCANNO
	<b>art. 090 SCANNO cm.16</b>	CASUALE	NAZIONALE	DISOSSO -SCANNO
	<b>art. 073 MONDARE cm.18/23</b>	CASUALE	NAZIONALE	MONDATURA CARNI E SALUMI
	<b>art. 075 FRANCESE cm. 20/22</b>	CASUALE	NAZIONALE	MONDATURA CARNI E SALUMI

	<b>art. 080 DISOSSO MEDIO cm. 14/16/18</b>	CASUALE	NAZIONALE	DISOSSO CARNE E SALUMI
	<b>art. 085 DISOSSO CURVO cm.14/15</b>	CASUALE	NAZIONALE	DISOSSO CARNE E SALUMI
	<b>art. 088 DISOSSO STRETTO cm. 14/16</b>	CASUALE	NAZIONALE	OPERAZIONI DI DISOSSO CARNE E SALUMI
	<b>art. 135 SFILETTASOGLIOLE</b>	CASUALE	NAZIONALE	SFILETTARE PESCE
	<b>art. 136 SFILETTAPOLLI</b>	CASUALE	NAZIONALE	SFILETTARE PETI DI POLLO
	<b>art. 120 COLTELLO PER SALMONE (alveolato)</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO SALMONE AFFUMICATO
	<b>art. 130 COLTELLO PER PANE (ondulato)</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO PANE E COTENNE CRUDI MOLTO DURE
	<b>art. 902 SPELLUCCHINO DRITTO cm. 10 (noleggio gratuito)</b>	CASUALE	NAZIONALE	MONDATURA FRUTTA E VERDURA
	<b>art. 500 SEGHETTO INOX LAMA INTERCAMBIABILE cm. 45/50</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO OSSI GRANDI
	<b>art. 900 CESOIA INOX DA CUCINA</b>	CASUALE	NAZIONALE	PULIZIA PESCE - LAVORAZIONI VARIE

	<b>art. 03CU22 CESOIA INOX PESCE</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO E PULIZIA PESCE
	<b>art. 04GR12 GRANA PAVIA</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040810 GRANA UNCINO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040416 GRANA PREMANA</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040214 GRANA MILANO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040514 GRANA BERGAMO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040917 GRANA ROMA</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040915 GRANA VERCELLI</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>art. 040713 GRANA QUADRO 13x7 17x9</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA
	<b>ART. 040614 GRANA VENETO</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO - SPACCATURA FORME GRANA

	<b>art. SGO SGORBIA PER CRUDI</b>	CASUALE	NAZIONALE	DISOSSO PROSCIUTTI CRUDI
	<b>art.111050 ROTELLA TAGLIAPIZZA</b>	CASUALE	NAZIONALE	TAGLIO PIZZA
	<b>art. ACC ACCIAINO PROFESIONALE grana media ovale/tondo</b>	CASUALE	NAZIONALE	RAVVIVATURA IL FILO DEI COLTELLI TRA UN'AFFILATURA E L'ALTRA

Tutti gli articoli del presente capitolato sono conformi alle vigenti normative secondo il regolamento CE n.1935/2004CE relativo ai materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (M.O.C.A.) e vengono consegnati corredati di dichiarazione di conformità alle normative CE , sia delle aziende produttrici sia di Tagliabene che se ne assume la responsabilità verso la propria clientela.

**Optional**

**COLORAZIONE MANICO A SCELTA O PER REPARTO**  
**MARCHE DESTINATE ALLA *Linea Professional***  
**PERSONALIZZAZIONE CON LOGO CLIENTE**

**NON PREVISTA**  
**NAZIONALI**  
**NON PREVISTA**









