





















Прайс-лист на ножи Polkars, Польша





















Компания Polkars производит широкий спектр режущих инструментов для мясной промышленности (прорезные, жиловочные, обвалочные, реберные, разделочные ножи), а также для использования в быту (кухонные ножи). Кроме этого, в ассортименте представлены мусаты, топоры и тесаки.

Ножи сертифицированы в соответствии с нормами ISO 9001.

Лезвие ножа имеет оптимальную твердость, изготовлено из хромированной молибденовой стали 1.4110. Рукоятки изготовлены из дерева или нескользкого пластика с вариациями по цвету и конструкции.




Номер ножа	Наименование	Вид ножа	Длина лезвия, мм	Цена, Евро
1.	Нож обвалочный		125 мм	4,84
2.	Нож обвалочный	 występują również jako giętkie	150 мм	5,74
3.	Нож обвалочный	 3 Długość ostrza: 175 mm	175 мм	5,18
4.	Нож обвалочный		150 мм	4,84
5.	Нож обвалочный		175 мм	5,01
6.	Нож жиловочный		250 мм	7,03
7.	Нож для снятия шкуры		175 мм	5,78
8.	Нож разделочный		175 мм	5,30
9.	Нож жиловочный		175 мм	6,21
10.	Нож разделочный		175 мм	6,35
11.	Нож обвалочный		175 мм	6,35
12.	Нож обвалочный		150 мм	5,78
13.	Нож разделочный		150 мм	5,10
14.	Нож разделочный		155 мм	5,10
15.	Нож жиловочный		200 мм	5,60
16.	Нож разделочный		150 мм	5,74
17.	Нож разделочный		125 мм	4,84
18.	Нож разделочный		150 мм	5,66
19.	Нож разделочный		125 мм	5,78
20.	Нож шкуроемный		125 мм	4,69

10 ЛЕТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА!

21.	Нож шкуроръемный		150 мм	5,30
22.	Нож разделочный		180 мм	6,87
23.	Нож разделочный		210 мм	8,14
24.	Нож разделочный		200 мм	7,97
25.	Нож для убоя птицы		140 мм	4,95
26.	Нож разделочный		200 мм	5,60
27.	Нож для филетирования	 Nr 27 Długość ostrza: 280 mm	280 мм	5,78
28.	Нож разделочный		280 мм	7,40
29.	Нож разделочный		200 мм	6,13
30.	Нож разделочный		520 мм	23,12
31.	Нож разделочный	 długość ostrza: 140 mm	140 мм	5,21
32.	Нож разделочный		210 мм	7,71
33.	Нож мясоразделочный		210 мм	7,97
34.	Нож жиловочный		260 мм	8,83
35.	Нож для убоя		210 мм	12,52
36.	Нож для нарезки		400 мм	14,45
37.	Кухонный нож		175 мм	3,68
38.	Кухонный нож		165 мм	3,68
39.	Кухонный нож		150 мм	3,68
40.	Кухонный нож		125 мм	2,69
41.	Кухонный нож		115 мм	2,69
43.	Нож жиловочный		260 мм	7,18
44.	Нож мясоразделочный		250 мм	9,02
45.	Кухонный нож		90 мм	2,38
46.	Кухонный нож		90 мм	2,38

10 ЛЕТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА!

47	Кухонный нож		70 мм	2,38
48	Нож разделочный		70 мм	2,38
49	Нож для рыбы		260 мм	7,18
50	Нож для рыбы		175 мм	5,30
51	Нож для рыбы		210 мм	5,60
52	Нож для рыбы		160 мм	5,60
53	Нож для рыбы		180 мм	6,87
54	Нож для рыбы		210 мм	7,31
55	Нож обвалочный №68		180 мм	16,86
56	Нож для ребер			13,97
57	Нож для сыра		260 мм 330 мм 400 мм	28,90 37,22 45,10
58	Лезвие для ножа для ребер		14, 16, 18, 20, 22 мм	3,50
59	Мусат KL - 250 – прямоугольный		250 мм	18,78
60	Игла	 lala masarska		7,22
61	Крюк/звонок			7,22
62	Нож / секач		150 мм	24,08
63			180 мм	31,96
64			240 мм	68,74
65	Тесак для разрубки		300 мм	86,70
66			350 мм	95,45

67	Топор		230 мм	101,14
68.	Топор		260 мм	105,96
69.	Чехол для ножей		Пластиковый	13,49
70	Нож утюжковый		Пластиковый	9,63

**Цены указаны в Евро с учетом НДС, по коммерческому курсу со склада в г.Борисполь.*