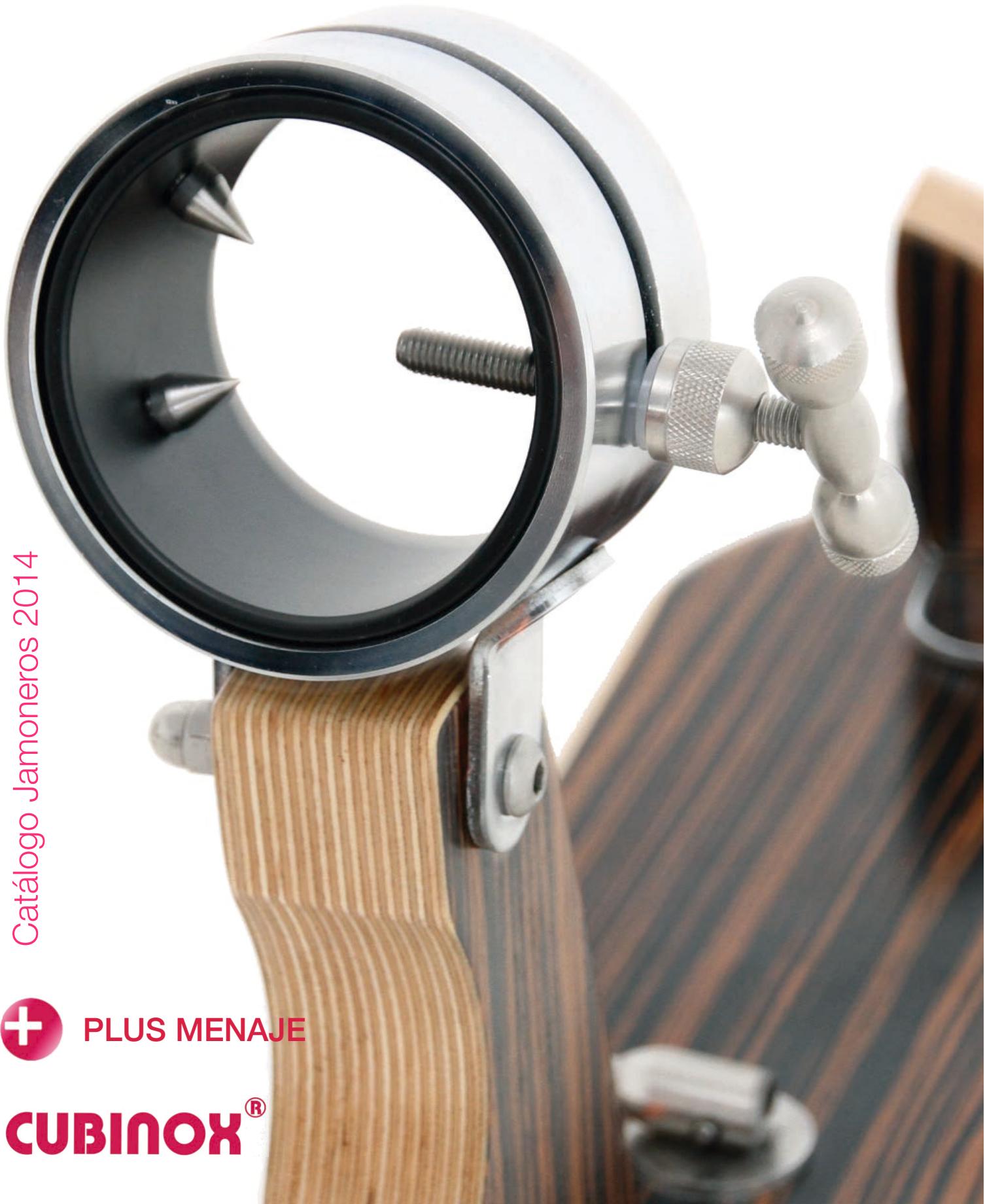


El mejor corte



Catálogo Jamoneros 2014



PLUS MENAJE

CUBINOX®

Soporte para cortar jamón de alta calidad, fabricado con tablero marino fenólico de clase 3, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Su dispositivo de sujeción a la superficie de trabajo (patentado) de fácil accionamiento y gran firmeza le proporciona la mayor seguridad para el corte.

Cabezales de acero de 360° ó 180°, acabados Inox, pintura Epoxi o exterior Inox e interior Epoxi.

De elegante diseño y atrevidos acabados lo convierte en un elemento decorativo de gran utilidad.



Ref. 39.81.00 Cebrano 360°
Ref. 39.81.01 Cebrano 180°
Ref. 39.81.10 Ebano 360°
Ref. 39.81.11 Ebano 180°



Ref. 39.80.00 Cebrano 360°
Ref. 39.80.01 Cebrano 180°
Ref. 39.80.10 Ebano 360°
Ref. 39.80.11 Ebano 180°



PLUS MENAJE

Soporte para cortar jamón de alta calidad, fabricado con tablero y accesorios de Polietileno PE-500 y Acero Inoxidable (AISI - 304), resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo. También disponible con tablero de madera lacada de haya blanca europea.

Ref. 39.82.00 PE.500 negro

Ref. 39.82.03 Haya Wengué



Su dispositivo de sujeción (patentado) posibilita el mejor posicionamiento en el plano horizontal y vertical, adaptándose así a la mayor o menor pericia del Cortador de Jamón y proporcionando la mayor seguridad para el corte.

Cabezal de acero de 360°, acabado interior Inox y exterior polietileno PE-500 (negro).

De elegante diseño lo convierte en un elemento decorativo de gran utilidad.

Soporte para cortar jamón horizontal, fabricado con tablero de madera lacada de haya blanca europea, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo. Disponible con tablero largo de 530 mm y corto de 480 mm.

Dispositivos de sujeción de acero cromado con pinchos de acero Inoxidable muy sólidos proporcionando la mayor seguridad para el corte.

De **moderno diseño**, un jamonero práctico y de reducidas dimensiones.



Ref. 39.83.00 Haya natural
Ref. 39.83.01 Haya tabaco
(Tablero corto)



Ref. 39.83.10 Haya natural
Ref. 39.83.11 Haya tabaco
(Tablero largo)



PLUS MENAJE

Soporte para cortar jamón horizontal, fabricado con tablero de madera lacada de haya blanca europea, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Dispositivos de sujeción de acero cromado con pinchos de acero Inoxidable muy sólido, accionado por tornillo, proporcionando la mayor firmeza y seguridad para el corte.

De **diseño clásico**, un jamonero práctico, ideal para ambientación de bodegas.



Ref. 39.84.00 Haya natural

Soporte para cortar jamón horizontal, fabricado con tablero de madera lacada de pino insigne chileno, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Dispositivos de sujeción de acero cromado con pinchos de acero Inoxidable muy sólido de la mayor simplicidad, proporcionando la mayor firmeza y seguridad para el corte.

De **diseño moderno y minimalista**, un jamonero práctico, ideal para cualquier ambiente.



Ref. 39.84.10 Pino tabaco



Ref. 39.27.50 Lacado Nogal



Ref. 39.27.60 Lacado Roble



Ref. 39.27.70 Lacado Nogal

Soportes para cortar jamón inclinado (30° y 45°), fabricado con tablero de madera lacada de pino insignie chileno, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Dispositivos de sujeción de acero cromado con pinchos de acero cromo brillo, muy sólido, accionado por tornillo, proporcionando la mayor firmeza y seguridad para el corte.

De **diseño clásico**, un jamonero práctico, ideal para ambientación de bodegas.

Soportes para cortar jamón inclinado (70°), fabricado con tablero de madera de pino insignie chileno lacada, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Dispositivos de sujeción de acero cromado con pinchos de acero cromo brillo, muy sólido y regulable en altura proporcionando la mayor firmeza y seguridad para el corte.

De **diseño moderno**, un jamonero práctico, ideal para ambientación de bodegas.





Soportes plegable, fabricado con tablero de madera de pino insigne chileno lacada, resistente a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Dispositivos de sujeción con bisagra de acero cromado y pinchos de acero cromo brillo muy sólido, nos permite guardar el jamonero rápidamente después de su uso.

De diseño moderno, un jamonero práctico, ideal para espacios reducidos.



Ref. 39.27.40 Lacado Nogal

Soportes jamonero básico, fabricado con tablero de madera de pino insigne chileno lacada, resistente a la humedad y a las exigencias domésticas.

Dispositivos de sujeción de acero pintado en negro Epoxi (no tóxico) y pinchos de acero cromo brillo.

De diseño práctico y sencillo, permite un corte fácil y comodo.



Ref. 39.27.00 Lacado Nogal

Mesas de corte, fabricadas en madera lacada color Wengué de pino macizo, resistentes a la humedad y a las más exigentes condiciones de trabajo.

Equipadas, con tabla de polietileno, cajones y jamoneros a escoger entre 4 modelos diferentes, también existen diversos accesorios que las convierten en el más comodo centro de trabajo, manteniendo todos los elementos a su disposición y ordenados.

De **diseño actual**, con ruedas, que permiten transportarlas facilmente, son de gran utilidad para cualquier establecimiento profesional.



Ref. 39.90.02 1200 x 600 x 900 Lacado Wengué



PLUS MENAJE

Ref. 39.90.00 600 x 600 x 900 Lacado Wengué

Ref. 39.90.01 800 x 600 x 900 Lacado Wengué



Complementos para mesas de corte.

Bandeja doble de Acero Inoxidable.
Barra para colgar trapos.



Jamoneros color Wengué para mesas de corte.



Ref. 39.82.00 PE.500 negro

Ref. 39.82.03 Haya Wengué

Ref. 39.83.13 Wengué

Ref. 39.83.43 Wengué

Ref. 39.84.00 Wengué

Estuches cortador de jamón, mantenga sus cuchillos a salvo de accidentes, ordenados y preparados para su uso. Diseñadas para un cómodo y fácil transporte de sus herramientas con la máxima seguridad.



Ref. 34.29.10



Ref. 34.29.11



Ref. 34.29.12

Estuche regalo cortador de jamón, además de una lujosa caja de regalo este estuche con interior de Foam, mantendrá sus cuchillos a salvo de accidentes, ordenados y preparados para su uso.

Ref. 34.29.13



Cuchillos jamoneros de uso profesional, fabricados con Acero Inoxidable 3Cr12, con alto contenido en Carbono que aseguran un corte fácil y un filo duradero, mangos ergonómicos en POM y Polipropileno higiénicos y resistentes a las más exigentes condiciones de trabajo.

El amolado de las hojas les aseguran la máxima flexibilidad así como la suficiente firmeza para garantizar un buen corte, equilibrio y la máxima seguridad.

Ref. 30.06.10 cuchillo jamonero PP 30 cm.



Ref. 34.06.20 cuchillo jamonero POM 30 cm.



Ref. 34.06.21 cuchillo jamonero POM 24 cm. alveolado



Ref. 34.06.30 cuchillo jamonero POM 28 cm.



Ref. 48.06.10 cuchillo jamonero FORJA 26 cm.



Ref. 48.03.20 cuchillo deshuesador FORJA 13 cm.



Afiladores de Acero extra duro, las diferentes formas y tratamientos satisfarán al cortador de jamón, manteniendo sus cuchillos extremadamente afilados durante largo tiempo.

Es necesario conocer la técnica de aplicación, de lo contrario estroperá el filo del cuchillo.

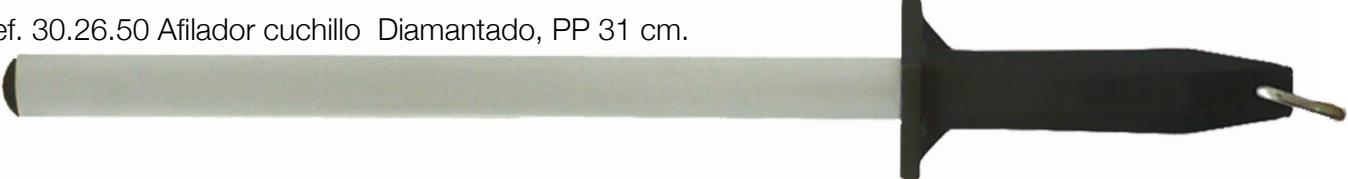
Ref. 30.26.30 Afilador cuchillo PP 25 cm.



Ref. 30.26.40 Afilador cuchillo ovalado, PP 31 cm.



Ref. 30.26.50 Afilador cuchillo Diamantado, PP 31 cm.



Ref. 38.06.00 cuchillo jamonero pp 22 cm.



Ref. 30.06.00 cuchillo jamonero pp 24 cm.



Ref. 38.06.10 cuchillo jamonero pp 24 cm.



Ref. 31.06.10 cuchillo jamonero madera 26 cm.

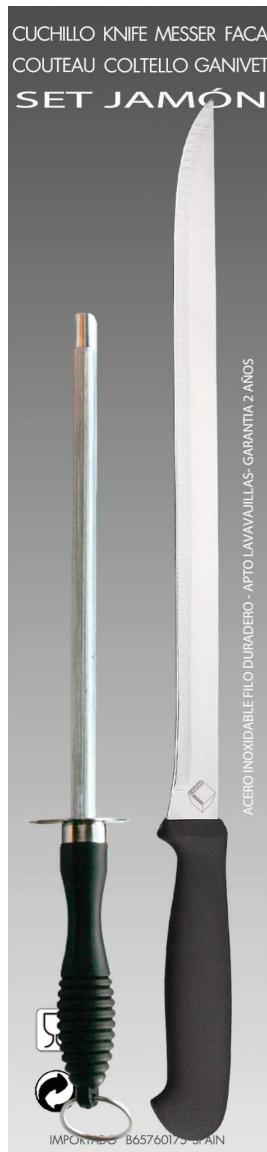


Ref. 31.06.30 cuchillo jamonero madera 24 cm.



Ref. 30.26.20 Afilador cuchillos PP 20 cm.

Ref. 30.26.10 Afilador cuchillos PP 18 cm.



PLUS MENAJE

Soportes jamoneros básicos, fabricados con madera de pino lijada y acabado tintado o crudo.

Dispositivos de sujeción de acero pintado en negro Epoxi (no tóxico) o zincados, pinchos de acero cromado.

Estudiados para **potenciar la venta** de sus productos.

Envases personalizables y marcaje de logotipos con diversas técnicas.



Ref. 39.27.01 (tabla tintada de 20 mm.)



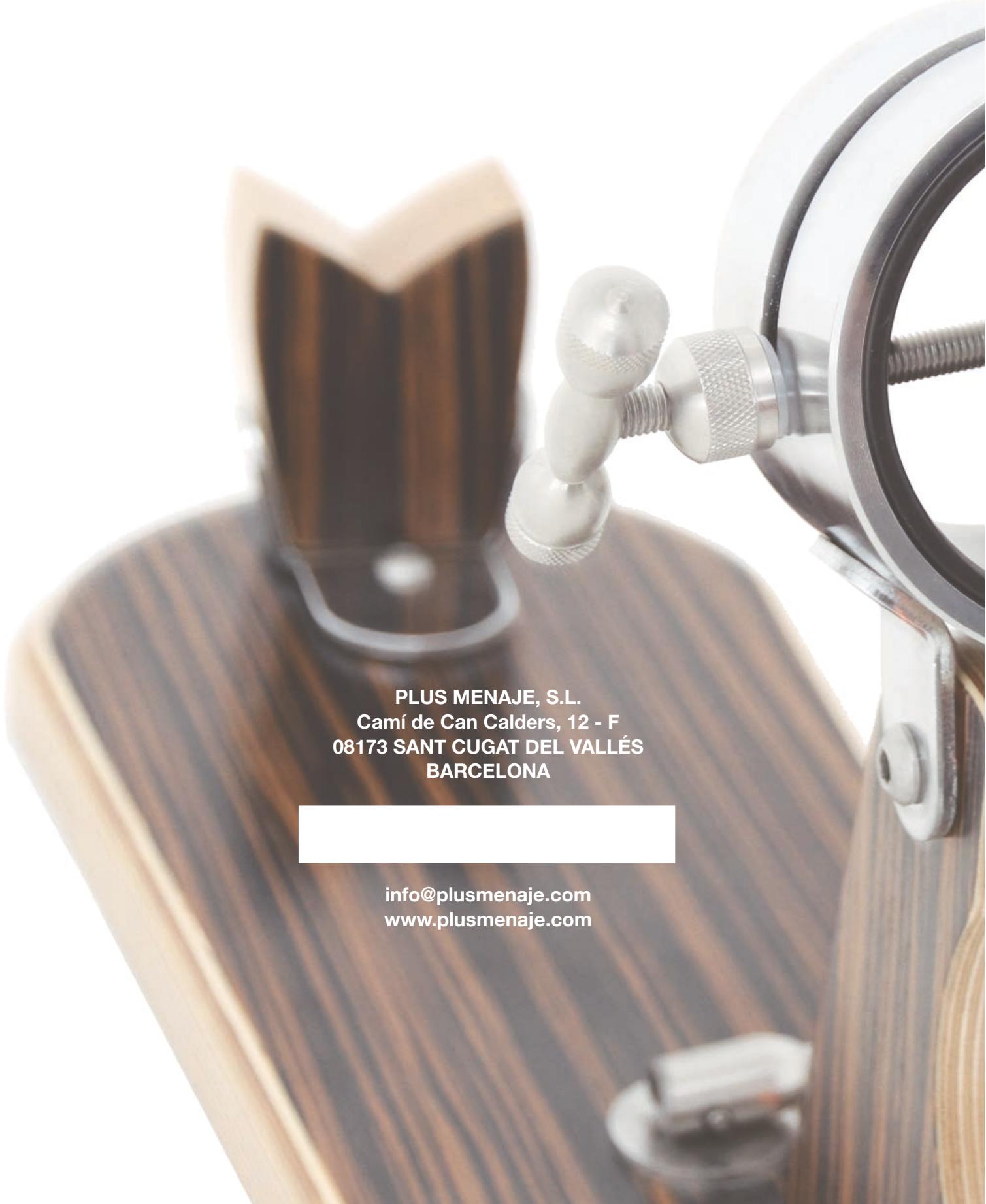
Ref. 39.27.02 (tabla tintada de 20 mm.)



Ref. 39.27.03 Soporte para centro de jamón (tabla cruda de 30 mm.)



PLUS MENAJE
CUBINOX®



PLUS MENAJE, S.L.
Camí de Can Calders, 12 - F
08173 SANT CUGAT DEL VALLÉS
BARCELONA

info@plusmenaje.com
www.plusmenaje.com