



Ceppo in fibra di polietilene 40x40 cm supporto in legno h981_10

Ceppo da macelleria con blocco da taglio in fibra di polietilene ad alta densità e supporto in legno. Dimensioni: 40 x 40 x h. 90 cm.

Il ceppo h981_10 è una soluzione pratica e resistente per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari che necessitano di una superficie di taglio igienica e durevole. Il blocco da taglio è realizzato in fibra di polietilene ad alta densità da 5 cm di spessore, un materiale perfetto per il contatto con alimenti, resistente ai liquidi e facile da pulire.

La base in legno conferisce solidità alla struttura, offrendo un appoggio stabile per garantire un utilizzo sicuro durante le operazioni di taglio. Con le sue dimensioni compatte 40x40 cm e un'altezza fissa di 90 cm, il ceppo è ideale anche per spazi ridotti, garantendo una posizione di lavoro ergonomica e confortevole.

Grazie alla combinazione tra fibra di polietilene e supporto in legno, questo ceppo offre un'ottima resistenza all'usura, risultando una scelta ideale per chi cerca un prodotto professionale e facile da igienizzare.

Ideale per chi necessita di un ceppo con superficie igienica e base stabile in legno, adatto a un uso quotidiano e intensivo.

Per chi preferisce la praticità del ceppo h981_10! Aggiungilo al carrello ora per ottenere un piano di lavoro igienico, resistente e stabile per la macelleria o laboratorio alimentare.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 400 x 400 x h. 900 mm
- Materiale blocco da taglio: legno e fibra di polietilene ad alta densità (spessore 5 cm)
- Supporto: in legno
- Altezza: fissa

Optional:
• Portacoltelli in legno

Benefici per l'utente:

- Massima igiene: la fibra di polietilene è resistente ai liquidi e agli odori, facile da sanificare.
- Stabilità garantita: la base in legno assicura solidità e sicurezza durante l'uso.
- Superficie durevole: il polietilene ad alta densità è progettato per resistere all'usura e ai tagli ripetuti.

Adatto a utilizzi intensivi: perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Mini guida all'acquisto:
Se sei alla ricerca di un ceppo da macelleria professionale che offra massima igiene, resistenza e stabilità, il modello h981_10 è la scelta perfetta.
La combinazione tra fibra di polietilene ad alta densità e base in legno garantisce un'ottima durata e una superficie facile da pulire. Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo mantenendo elevati standard di qualità e sicurezza.
Ceppo macelleria in fibra di polietilene, ceppo con base in legno, ceppo professionale per macelleria, ceppo con superficie igienica, attrezzature per macellerie, ceppo per taglio carne, ceppo con base stabile in legno, ceppo alimentare resistente.

*Immagine puramente indicativa. Il portacoltelli non è incluso ed è acquistabile come optional.

INFORMAZIONI

- **Ceppi** con sgabello
- **materiale** materiale plastico

Ceppo in fibra di polietilene 40x40 cm supporto in legno h981_10



Ceppo in fibra
di polietilene 40x40
cm supporto in
legno h981_10

Ceppi: con sgabello
Materiale: materiale plastico