



Ceppo in fibra di polietilene 65x45 cm supporto in legno h981_11

Ceppo da macelleria con blocco da taglio in fibra di polietilene ad alta densità e base in legno. Dimensioni: 65 x 45 x h.90 cm.

Ceppo da macelleria h981_11, progettato per offrire massima stabilità, resistenza e igiene, rendendolo ideale per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari. La sua struttura è composta da un blocco da taglio in legno e fibra di polietilene ad alta densità da 5 cm, materiale altamente resistente all'usura, che non assorbe liquidi ed è facile da sanificare, e da una base in legno solida e robusta, che garantisce un supporto stabile per un utilizzo professionale quotidiano.

Le dimensioni 65x45 cm forniscono una superficie di lavoro spaziosa, permettendo di eseguire tagli e lavorazioni con maggiore libertà di movimento. L'altezza di 90 cm è studiata per garantire una postura ergonomica, riducendo l'affaticamento dell'operatore anche durante lunghe sessioni di utilizzo.

Il supporto in legno assicura una solida base d'appoggio, minimizzando le vibrazioni e migliorando la precisione nelle operazioni di taglio. Grazie alla combinazione di materiali resistenti e di alta qualità, il ceppo h981_11 è una scelta perfetta per chi necessita di un piano di lavoro duraturo, pratico e conforme agli standard igienici professionali.

Qualità

Incrementa l'efficienza del tuo lavoro con il ceppo h981_11! Acquistalo ora per garantire un piano di lavoro ampio, resistente e facile da sanificare per la tua macelleria o laboratorio alimentare.

Resistente
Facile da pulire

Caratteristiche tecniche:

● Dimensioni: 650 x 450 x h. 900 mm
● Materiale piano di lavoro: legno e fibra di polietilene ad alta densità (spessore 5 cm)

● Base: in legno

● Altezza: fissa

● Materiale

● Opzionale:

● Portacoltelli in legno

● Materiale

● Benefici per l'utente:

● Ampia superficie di lavoro: dimensioni maggiorate per facilitare le operazioni di taglio.

● Elevata igiene: il polietilene ad alta densità non assorbe liquidi ed è facile da pulire.

● Robustezza e stabilità: la base in legno assicura un utilizzo sicuro e duraturo.

● Perfetto per utilizzo professionale: progettato per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

● Materiale

● Materiale

● Benefici per l'utente:

● Ampia superficie di lavoro: dimensioni maggiorate per facilitare le operazioni di taglio.

● Elevata igiene: il polietilene ad alta densità non assorbe liquidi ed è facile da pulire.

● Robustezza e stabilità: la base in legno assicura un utilizzo sicuro e duraturo.

● Perfetto per utilizzo professionale: progettato per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

● Materiale

● Materiale

● Materiale

● Materiale

FAQ:

Mini guida all'acquisto:

Se cerchi un ceppo da macelleria professionale con una superficie di taglio ampia, igienica e resistente, il modello h981_11 è la soluzione perfetta.

La combinazione tra fibra di polietilene ad alta densità e base in legno garantisce massima durata, stabilità e facilità di manutenzione. Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo, assicurando elevati standard di sicurezza e praticità.

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 65x45 cm supporto in legno h981_11



Ceppo in fibra
di polietilene 65x45
cm supporto in
legno h981_11

Ceppi: con sgabello
Materiale: materiale plastico