



Ceppo in legno e polietilene 40x40 cm con supporto in inox h981_08

Ceppo da macelleria con blocco da taglio in legno e polietilene ad alta densità. Dimensioni: 400 x 400 x h. 900 mm. Con supporto in acciaio inox.

Il ceppo da macelleria h981_08 è progettato per garantire una superficie di taglio stabile, igienica e resistente, ideale per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari. Il blocco da taglio è composto da un maglio in legno massiccio da 20 cm di spessore e da uno strato superiore in fibra di polietilene ad alta densità di 5 cm, che assicura una maggiore resistenza all'usura e facilità di pulizia.

Le dimensioni 40x40 cm lo rendono pratico e adatto anche a spazi ridotti, mentre l'altezza fissa di 90 cm consente di lavorare in una posizione ergonomica, riducendo l'affaticamento dell'operatore. Il supporto in acciaio inox assicura massima stabilità, resistenza alla corrosione e igiene, risultando perfetto per ambienti alimentari con standard sanitari elevati.

Questa combinazione di materiali garantisce una durata ottimale nel tempo, riducendo l'usura del piano di lavoro e mantenendo una superficie sempre efficiente. Perfetto per chi cerca un ceppo professionale con supporto in inox, che unisca robustezza, igiene e praticità per un utilizzo quotidiano e intensivo.

Per tagliare con la massima qualità e l'igiene del ceppo h981_08! Ordinalo oggi per migliorare l'efficienza della tua macelleria o laboratorio alimentare con un piano di lavoro stabile e facile da pulire.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 400 x 400 x h. 900 mm
- Materiale piano di lavoro: maglio in legno (spessore 20 cm) e fibra di polietilene ad alta densità (spessore 5 cm)
- Supporto: in acciaio inox
- Altezza: fissa

Optional:

- Portacoltelli in acciaio inossidabile

Benefici per l'utente:

- **Resistenza:** Elevata igiene e facilità di pulizia: il polietilene ad alta densità è resistente ai liquidi e agli odori, ideale per ambienti alimentari.
- **Igienicità:** Superficie di taglio robusta: il maglio in legno assicura solidità, mentre il polietilene protegge dall'usura.
- **Struttura stabile e resistente:** il supporto in acciaio inox garantisce massima durata e resistenza alla corrosione.
- **Ergonomia ottimale:** altezza perfetta per ridurre l'affaticamento durante il lavoro.

Mini guida all'acquisto:

FAQ:
Se cerchi un ceppo da macelleria professionale che offra massima igiene, resistenza e stabilità, il modello h981_08 è la scelta perfetta.

La combinazione tra maglio in legno e fibra di polietilene ad alta densità assicura una lunga durata e una superficie facile da pulire, mentre il supporto in acciaio inox garantisce igiene e resistenza alla corrosione. Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, questo ceppo è progettato per un utilizzo intensivo, mantenendo sempre elevati standard di qualità e sicurezza.

Ceppo macelleria in legno e polietilene, ceppo con supporto in inox, ceppo professionale per macelleria, ceppo con piano in polietilene ad alta densità, ceppo alimentare resistente, attrezzature per macellerie, ceppo per taglio carne, ceppo da macellaio con supporto in acciaio inox.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

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

Ceppo in legno e polietilene 40x40 cm con supporto in inox h981_08



**Ceppo in legno
e polietilene 40x40
cm con supporto
in inox h981_08**

Ceppi: con sgabello
Materiale: materiale plastico