



Ceppo macelleria con sgabello in alluminio h675_17

Ceppo per usi professionali con sgabello in alluminio. Dimensioni: 40x40 cm. Spessore: 8 cm.

Il ceppo in polietilene è un prodotto progettato per lavorare carni e salumi e perciò ideale per macellerie e per tutti gli usi professionali. Il prodotto risulta inoltre adatto anche alle cucine di ristoranti e hotel, in cui quotidianamente vengono lavorati prodotti di qualità. Il ceppo è realizzato in polietilene ed è dotato di sgabello in alluminio smontabile con piedini regolabili.

Il ceppo risulta altamente resistente ai tagli e grazie al materiale di alta qualità risulta facilmente disinfettabile.

Caratteristiche tecniche:

- Ceppo per macellerie
- Materiale: polietilene
- Sgabello in alluminio
- Spessore: 8 cm
- Dimensioni: 40 x 40 cm
- Altezza da terra: 90 cm

INFORMAZIONI

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



Ceppo macelleria con sgabello in alluminio h675_17

Ceppi: con sgabello

Materiale: materiale plastico