



## Ceppo macelleria in fibra di polietilene 40x40 cm supporto inox h981\_12

Ceppo da macelleria con blocco di taglio in fibra di polietilene ad alta densità e acciaio inox. Dimensioni: 40 x 40 x h. 90 cm. Supporto zavorrato in acciaio inox.

Il ceppo per macellerie h981\_12 è la soluzione ideale per chi necessita di una superficie di taglio stabile, resistente e professionale. La sua struttura è composta da un blocco di taglio in acciaio inox e fibra di polietilene ad alta densità da 5 cm di spessore, un materiale apprezzato per la sua resistenza agli urti, la facilità di pulizia e la totale impermeabilità ai liquidi e agli odori.

Il peso elevato del ceppo è stato progettato per minimizzare le vibrazioni e ridurre il rumore durante l'impatto del coltello, garantendo un taglio più preciso e confortevole per l'operatore. Il supporto zavorrato in acciaio inox assicura una base estremamente solida e durevole, offrendo resistenza alla corrosione e igiene ottimale per ambienti con alti standard sanitari.

Grazie alle dimensioni compatte di 40x40 cm, questo ceppo è ideale anche per spazi limitati, pur mantenendo la massima efficienza nelle operazioni di taglio. L'altezza fissa di 90 cm consente una postura ergonomica, migliorando il comfort durante

Per un uso prolungato.

Il ceppo è  
adatto  
per la

Per migliorare la precisione e il comfort del tuo lavoro con il ceppo h981\_12! Ordina ora per avere un piano di taglio stabile, resistente e igienico per la tua macelleria o laboratorio alimentare.

Caratteristiche tecniche:

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

Optional:  
● Portacoltelli in acciaio inox

Benefici per l'utente:

- Taglio più confortevole: il peso del ceppo riduce vibrazioni e rumore, migliorando la precisione e il comfort dell'operatore.
- Massima igiene e resistenza: la combinazione di acciaio inox e fibra di polietilene assicura una superficie facile da sanificare e resistente all'usura.
- Supporto estremamente stabile: la base zavorrata in acciaio inox garantisce un utilizzo sicuro e duraturo.
- Adatto a utilizzi intensivi: progettato per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Mini guida all'acquisto:

FAQ:

Se cerchi un ceppo da macelleria professionale che offra stabilità, resistenza e riduzione del rumore, il modello h981\_12 è la soluzione ideale.

La combinazione tra blocco di taglio in acciaio inox e fibra di polietilene ad alta densità garantisce un'ottima resistenza all'usura, mentre il supporto zavorrato in acciaio inox assicura una base solida e sicura. 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 supporto zavorrato in inox, ceppo professionale per macelleria, ceppo con superficie anti-vibrazione, attrezzature per macellerie, ceppo per taglio carne, ceppo con base stabile in acciaio inox, ceppo alimentare resistente.

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

\*Coltelli non inclusi nella fornitura.

## INFORMAZIONI

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

Ceppo macelleria in fibra di polietilene 40x40 cm supporto inox h981\_12



**Ceppo macelleria in  
fibra di polietilene  
40x40 cm supporto  
inox h981\_12**

Ceppi: con sgabello  
Materiale: materiale plastico