

**HOLITY.COM**

Ceppo macelleria in legno di quercia 100x50 cm h981_03

Ceppo da macelleria in legno di quercia. Dimensioni: 100 x 50 x h. 90 cm. Munito di supporto in legno. Ideale per utilizzo professionale in macellerie e laboratori alimentari.

Il ceppo h981_03 è una scelta ideale per chi lavora in macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, offrendo una superficie di lavoro ampia, solida e resistente. Realizzato interamente in legno di quercia, è progettato per resistere all'usura e agli impatti derivanti dall'uso professionale quotidiano.

Le dimensioni di 100x50 cm garantiscono uno spazio di lavoro ampio, ideale per operazioni di taglio, porzionatura e preparazione della carne. Con un'altezza di 90 cm, permette all'operatore di lavorare in una posizione ergonomica, riducendo l'affaticamento durante l'uso prolungato.

La struttura è completata da un supporto in legno che assicura stabilità e solidità, minimizzando le vibrazioni e migliorando la precisione nel taglio. Questo ceppo è una soluzione affidabile per chi cerca un prodotto professionale di alta qualità, in grado di garantire prestazioni elevate e una lunga durata nel tempo.

Perfetto per chi necessita di un ceppo da macelleria ampio e resistente, pensato per garantire massima stabilità e sicurezza

Qualità durante il lavoro.

Se cerchi un ceppo da macelleria professionale con un'ampia superficie di lavoro, il modello h981_03 è la scelta perfetta. Realizzato in legno di quercia, offre un'elevata resistenza all'usura e una lunga durata, ideale per il taglio della carne in ambienti professionali.

Grazie al supporto in legno integrato, garantisce stabilità e sicurezza, riducendo le vibrazioni e migliorando la precisione nel taglio. Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo senza compromessi sulla qualità e sull'affidabilità.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1000 x 500 x h. 900 mm
- Materiale: legno di quercia
- Spessore blocco in legno: 25 cm
- Supporto: integrato in legno
- Altezza: fissa

Opzioni:

- Portacoltelli in legno

Benefici per l'utente:

- Ampia superficie di lavoro: dimensioni maggiorate per lavorazioni professionali.
- Resistenza e durata: il legno di quercia assicura una lunga vita operativa e resistenza agli impatti.
- Stabilità garantita: il supporto in legno riduce vibrazioni e assicura un utilizzo sicuro.
- Adatto a utilizzi intensivi: progettato per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

FAQ:

Mini guida all'acquisto:

Se cerchi un ceppo da macelleria professionale con un'ampia superficie di lavoro, il modello h981_03 è la scelta perfetta. Realizzato in legno di quercia, offre un'elevata resistenza all'usura e una lunga durata, ideale per il taglio della carne in ambienti professionali.

Grazie al supporto in legno integrato, garantisce stabilità e sicurezza, riducendo le vibrazioni e migliorando la precisione nel taglio. Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo senza compromessi sulla qualità e sull'affidabilità.

Ceppo macelleria in legno, ceppo in quercia, ceppo professionale per macelleria, ceppo per taglio carne, ceppo con supporto in legno, ceppo per lavorazione carne, attrezzature per macellerie, ceppo alimentare resistente, ceppo in legno massiccio, ceppo di grandi dimensioni per macelleria.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Ceppi** con sgabello
- **materiale** legno

Ceppo macelleria in legno di quercia 100x50 cm h981_03



Ceppo macelleria in
legno di quercia
100x50 cm h981_03

Ceppi: con sgabello
Materiale: legno