

**HOLITY.COM**

Ceppo macelleria in legno di quercia 40x40 cm h981_01

Ceppo da macelleria in legno di quercia. Dimensioni: 40 x 40 x h. 90 cm. Con supporto in legno e altezza fissa.

Il ceppo h981_01 è progettato per soddisfare le esigenze di macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, garantendo una superficie di lavoro solida e sicura. Realizzato in legno di quercia, un materiale noto per la sua resistenza e durabilità, questo ceppo assicura un utilizzo prolungato anche in ambienti professionali ad alta intensità.

Con dimensioni di 40x40 cm e un'altezza di 90 cm, offre un piano di lavoro stabile e rialzato, ideale per operazioni di taglio e lavorazione della carne. Il supporto in legno integrato assicura ulteriore stabilità, evitando vibrazioni e garantendo una superficie ferma durante l'uso.

Grazie alla qualità del legno di quercia, il ceppo è resistente all'usura e progettato per mantenere la sua integrità nel tempo, anche con utilizzo intensivo. Perfetto per chi cerca un ceppo da macelleria professionale con caratteristiche di robustezza e affidabilità.

Affidati alla qualità del ceppo h981_01! Ordina ora per garantire alla tua macelleria o laboratorio un piano di lavoro robusto e durevole.

Qualità

adattato

per

caratteristiche tecniche:

Dimensioni

• Dimensioni: 400 x 400 x h. 900 mm

• Materiale: legno di quercia

• Spessore blocco in legno: 25 cm

• Supporto: integrato in legno

• Altezza: fissa

Progettato

per

uso

Optional:

• Portacoltelli in legno

• Accessori

• Accessori

• Accessori

Benefici per l'utente:

• Robustezza e durata: realizzato in legno di quercia, resistente all'usura e all'utilizzo intensivo.

• Stabilità ottimale: supporto in legno progettato per garantire una base solida e sicura.

• Superficie ideale per il taglio: perfetto per la lavorazione professionale della carne.

• Design funzionale: dimensioni compatte con altezza ottimale per un utilizzo pratico e confortevole.

dopo

ogni

utilizzo.

FAQ:

Mini guida all'acquisto:

Se cerchi un ceppo da macelleria solido e professionale, il modello h981_01 è la scelta perfetta. Realizzato in legno di quercia, offre una superficie resistente e durevole, ideale per il taglio della carne in ambienti professionali.

Grazie al supporto in legno integrato, garantisce stabilità e sicurezza, riducendo le vibrazioni durante l'uso. Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo, mantenendo qualità e funzionalità nel tempo.

Ceppo macelleria in legno, ceppo in quercia, ceppo professionale per macelleria, piano di lavoro per taglio carne, ceppo da macellaio, ceppo con supporto in legno, ceppo per lavorazione carne, attrezzature per macellerie, ceppo alimentare resistente.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

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

Ceppo macelleria in legno di quercia 40x40 cm h981_01



Ceppo macelleria in
legno di quercia
40x40 cm h981_01

Ceppi: con sgabello
Materiale: legno