



Ceppo macelleria in legno e fibra di polietilene 40x40 cm h981_06

Ceppo da macelleria in legno con piano in fibra di polietilene ad alta densità. Dimensioni: 400 x 400 x h. 900 cm. Con supporto in legno.

Il ceppo da macelleria h981_06 è una soluzione innovativa che combina la tradizione del legno con la praticità della fibra di polietilene ad alta densità, offrendo un piano di lavoro professionale, resistente e igienico per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

La superficie di taglio è composta da uno strato in legno spesso 20 cm e uno strato superiore in fibra di polietilene ad alta densità da 5 cm, materiale particolarmente adatto all'uso alimentare per la sua resistenza all'usura e facilità di pulizia. Questa combinazione consente di avere una base stabile e duratura con una superficie facilmente igienizzabile, ideale per la lavorazione della carne.

Quali

ceppi

Grazie alle dimensioni 40x40 cm e all'altezza di 90 cm, il ceppo assicura un'ergonomia ottimale per l'operatore, riducendo l'affaticamento durante le operazioni di taglio. Il supporto in legno garantisce stabilità e solidità, minimizzando vibrazioni e garantendo precisione nel lavoro. Perfetto per chi necessita di un ceppo professionale con superficie igienica e resistente, progettato per un uso intensivo.

pesanti?

Stile

Il

Il portacoltello e la sua robustezza e resistenza nella tua macelleria con il ceppo h981_06! Ordina subito per garantire un piano di lavoro stabile, igienico e professionale.

Qualità

La

massima

efficienza

Le caratteristiche tecniche:

● Dimensioni: 400 x 400 x h. 900 mm

● Materiale piano di lavoro: legno (spessore 20 cm) e fibra di polietilene ad alta densità (spessore 5 cm)

● Supporto: in legno

● Altezza: fissa

●

●

●

●

● Optional:

●

● Portacoltelli in legno

●

● Guida all'acquisto:

●

●

● Benefici per l'utente:

● Se cerchi un ceppo da macelleria professionale con una superficie igienica e resistente, il modello h981_06 è la scelta perfetta.

● Doppio materiale per massima efficienza: legno per la robustezza, polietilene per un piano di lavoro igienico e facile da pulire.

● Grazie alla combinazione di legno e fibra di polietilene ad alta densità, questo ceppo offre il massimo della durabilità e della praticità. Il supporto in legno garantisce stabilità e sicurezza, mentre il piano in polietilene assicura un'igiene ottimale e una

manutenzione semplice. Ideale per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo nel tempo.

● Stabilità e sicurezza: il supporto in legno garantisce un utilizzo fermo e sicuro.

● Adatto a utilizzi intensivi: progettato per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Ceppo macelleria legno e polietilene, ceppo professionale per macelleria, ceppo con supporto in legno, ceppo in polietilene ad alta densità, attrezzature per macellerie, ceppo per taglio carne, ceppo con superficie igienica, ceppo alimentare resistente.

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

*Coltelli non inclusi nella fornitura.

INFORMAZIONI

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

Ceppo macelleria in legno e fibra di polietilene 40x40 cm h981_06



Ceppo macelleria in
legno e fibra
di polietilene 40x40
cm h981_06

Ceppi: con sgabello
Materiale: materiale plastico