



## Ceppo macelleria in legno e fibra di polietilene 50x50 cm h981\_07

Ceppo da macelleria con blocco da taglio in legno e fibra di polietilene ad alta densità. Dimensioni: 50 x 50 x h. 90 cm. Con supporto in legno.

Il ceppo h981\_07 è la soluzione ideale per professionisti del settore alimentare che necessitano di una superficie di taglio robusta e facilmente igienizzabile. La sua struttura è composta da un blocco da taglio in legno massiccio di 20 cm di spessore abbinato a un rivestimento in fibra di polietilene ad alta densità da 5 cm, materiale noto per la sua resistenza e facilità di pulizia.

Con le sue dimensioni 50x50 cm, offre una superficie di lavoro più ampia, perfetta per la lavorazione di grandi quantità di carne e altri alimenti. L'altezza fissa di 90 cm assicura una postura ergonomica e confortevole per l'operatore, riducendo l'affaticamento durante l'uso prolungato.

Il supporto in legno garantisce massima stabilità e robustezza, assorbendo le vibrazioni e migliorando la precisione nelle operazioni di taglio. La combinazione tra legno e polietilene ad alta densità rende questo ceppo estremamente duraturo, ideale per un utilizzo intensivo in macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Qualità del tuo laboratorio con il ceppo h981\_07! Ordina ora per avere un piano di lavoro ampio, stabile e facile da lavorare.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 500 x 500 x h. 900 mm
- Materiale piano di lavoro: maglio in legno (spessore 20 cm) e fibra di polietilene ad alta densità (spessore 5 cm)
- Supporto: in legno
- Altezza: fissa

Optional:

- Portacoltelli in legno

Benefici per l'utente:

- Superficie di taglio professionale: combinazione di legno e polietilene per una maggiore durata e resistenza.
- Facile da pulire: il polietilene ad alta densità non assorbe liquidi ed è igienico.
- Ampia area di lavoro: dimensioni generose per operazioni di taglio più agevoli.
- Massima stabilità: il supporto in legno garantisce un utilizzo sicuro senza vibrazioni.
- Perfetto per uso intensivo: progettato per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari.

Se hai bisogno di un ceppo da macelleria professionale con un'ampia superficie di lavoro, massima igiene e resistenza, il modello h981\_07 è la scelta perfetta.

La combinazione tra maglio in legno e fibra di polietilene ad alta densità offre il massimo della durabilità e della praticità, rendendolo perfetto per il taglio della carne in ambienti professionali. Il supporto in legno garantisce stabilità e sicurezza, mentre la superficie in polietilene assicura una manutenzione semplice e igienica.

Perfetto per macellerie, ristoranti e laboratori alimentari, è progettato per un utilizzo intensivo mantenendo elevati standard di qualità e sicurezza.

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, ceppo per lavorazione carne di grandi dimensioni.

\*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 50x50 cm h981\_07



Ceppo macelleria in  
legno e fibra  
di polietilene 50x50  
cm h981\_07

---

Ceppi: con sgabello  
Materiale: materiale plastico