



Ceppo per macelleria 50x50 cm h509_99

Ceppo trinciatutto per macelleria con piano in fibra di polietilene. Dimensioni: L. 500 x P. 500 x h. 950 mm.

All'interno di macellerie, salumerie, supermercati non possono mancare i **ceppi batticarne e trinciatutto**. Si tratta di piani di lavoro progettati appositamente per tagliare la carne. Questo modello ha una **base in acciaio inox** e **piano di lavoro in fibra di polietilene**, munito di **comodo ripiano inferiore** da utilizzare come base d'appoggio per strumenti del mestiere. **Resistente e solido**, consente di lavorare le carni in totale comodità.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 500 x P. 500 x h. 950 mm
- Altezza ripiano inferiore - suolo: 200 mm
- Peso: circa 25,90 kg
- Materiale base: acciaio inox
- Materiale piano di lavoro: fibra di polietilene
- Con ripiano inferiore

**Immagine puramente indicativa.*

INFORMAZIONI

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

Ceppo per macelleria 50x50 cm h509_99



HOLITY.COM

Ceppo per macelleria
50x50 cm h509_99

Ceppi: con sgabello

Materiale: materiale plastico