



## Ceppo per macelleria in acciaio inox h982\_03

Ceppo per macelleria in acciaio inox AISI 304 con piano rimovibile in polietilene da 50 mm. Dimensioni: L 500 x P 500 x h 880 mm.

Il ceppo per macelleria h982\_03 è una postazione professionale pensata per attività di taglio intenso in macellerie, salumerie, laboratori alimentari e cucine industriali.

Progettato per garantire massima igiene, resistenza strutturale e praticità, rappresenta una scelta ideale per chi lavora ogni giorno a stretto contatto con carni, salumi e alimenti freschi.

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, materiale di altissima qualità.

La robustezza è garantita da una struttura saldata, completa di gambe quadre da 40x40 mm e barre trasversali da 30x30 mm, che assicurano stabilità anche durante l'uso intensivo.

Il piano di lavoro in polietilene da 50 mm di spessore è antibatterico, facilmente rimovibile e lavabile, perfetto per operazioni di taglio alimentare quotidiano. I piedini regolabili con perni filettati nascosti consentono di adattare il ceppo a qualsiasi superficie, migliorando la stabilità su pavimenti irregolari.

Il modello h982\_03 viene fornito assemblato, pronto all'uso, ed è pensato per professionisti che cercano una postazione da lavoro solida, igienica e facile da mantenere.

Scegli la massima igiene e robustezza per il tuo laboratorio. Ordina ora il ceppo inox h982\_03 per macelleria o richiedi un preventivo personalizzato per forniture professionali.

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: ceppo da lavoro per macelleria
- Destinazione d'uso: macellerie, salumerie, cucine industriali, laboratori alimentari
- Dimensioni: L 500 x P 500 x h 880 mm
- Struttura: acciaio inox AISI 304 18/10, completamente saldata
- Gambe: sezione 40x40 mm con piedini regolabili a perno filettato nascosto
- Barre trasversali: acciaio inox 30x30 mm
- Piano di lavoro: in polietilene, spessore 50 mm
- Piano di lavoro removibile: sì, per facile pulizia
- Fornitura: fornito assemblato

#### Benefici per l'utente:

- Massima igiene: piano in polietilene antibatterico e struttura inox AISI 304.
- Resistenza elevata: struttura completamente saldata con rinforzi.
- Stabilità garantita: piedini regolabili per adattarsi a qualsiasi pavimento.
- Facile da pulire: piano removibile per sanificazione profonda.
- Pronto all'uso: consegnato già montato, senza necessità di assemblaggio.
- Adatto a uso intensivo: progettato per lavorazioni pesanti e continuative.

#### FAQ:

1. Il piano di lavoro è incluso? Sì, il ceppo viene fornito con piano in polietilene da 50 mm di spessore già installato.
2. Il piano si può rimuovere? Sì, è removibile per consentire una pulizia accurata o eventuale sostituzione.
3. Il ceppo è adatto a uso alimentare? Sì è adatto al contatto diretto con alimenti.
4. Serve montaggio? No, il prodotto è fornito assemblato, pronto all'uso.
5. È stabile su pavimenti irregolari? Sì, grazie ai piedini regolabili con perni filettati nascosti, si adatta facilmente a qualsiasi superficie.

#### Mini guida all'acquisto:

Quando si sceglie un ceppo professionale da macelleria, è fondamentale puntare su tre aspetti: resistenza, igiene e praticità. Il modello h982\_03 risponde perfettamente a questi criteri, grazie alla sua struttura in acciaio inox AISI 304, completamente saldata per evitare l'accumulo di sporco, e al piano di lavoro in polietilene spessore 50 mm, igienico e conforme per uso alimentare.

Un ceppo basso con dimensioni compatte (500x500 mm) è ideale per postazioni singole o per affiancamento in spazi ristretti. La presenza di piedini regolabili ne aumenta la versatilità in laboratorio. Se cerchi una soluzione pronta all'uso, sicura e conforme agli standard igienico-sanitari, questo modello è la scelta giusta per te.

Ceppo inox per macelleria, ceppo da taglio professionale, tavolo da taglio in polietilene, postazione macellaio inox, banco da lavoro cucina industriale, ceppo acciaio inox con piano removibile, arredo laboratorio alimentare

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **Ceppi** con sgabello

Ceppo per macelleria in acciaio inox h982\_03

Ceppo per macelleria  
in acciaio inox  
h982\_03

---

Ceppi: con sgabello

