

Planche à découper PRO 53x32 GE-R



Description

L'hygiène au cœur de l'attention avec la série de planches à découper PRO dans un format de 53 x 32 cm – des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper jaune conforme HACCP est conçue pour la découpe de la volaille.

Caractéristiques

• Gouttière à jus :	Oui
• Bord de butée :	Non
• Surface de découpe :	490 x 285 mm
• Épaisseur de la planche :	20 mm
• Couleur :	Jaune
• Propriétés :	Neutre au goût et inodore Compatible norme HACCP Convient aux aliments Gentle on blades Résistante aux chocs et à la découpe Lavable en machine 6 pieds en caoutchouc, antidérapants
• Compris :	-
• Matériau :	Polyéthylène
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 530 x P 325 x H 24 mm
• Poids :	3,2 kg



- ▶ Hygiène garantie - Série de planches à découper PRO
- ✓ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments



- ▶ Planche à découper jaune
- ✓ Pour la volaille
- ✓ Surface de découpe : 490 x 285 mm



- ▶ Épaisseur de la planche : 20 mm
- ✓ Lavable en machine

- ▶ Avec rainure d'écoulement
- ▶ Convient aux aliments
- ▶ Conforme HACCP



- ▶ 6 pieds en caoutchouc
- ✓ Antidérapants

Planche à découper PRO 53x32 GE-R

Produits complémentaires

Rangement pour planches à découper 60



- Contenance : 6 planches à découper
- Distance entre les grilles : 35 mm
- Lavable en machine : Oui
- Pieds : Caoutchouc, anti-dérapant
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 265 x P 280 x H 305 mm

Code-No. A120516
GTIN 4015613733722