

Planche à découper PRO 53x32 LI-R



Description

L'hygiène au coeur de l'attention avec la série de planches à découper PRO dans un format de $53 \times 32 \text{ cm}$ — Planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper conforme HACCP de couleur mauve est conçu pour la découpe d'aliments sans allergènes.

Caractéristiques

Lavable en machine Neutre au goût et inodore Compatible norme HACCP

Gentle on blades Convient aux aliments

6 pieds en caoutchouc, antidérapants Résistante aux chocs et à la découpe

Remarque importante : Surface de découpe : 490 x 285 mm

• Compris :

• Épaisseur de la planche : 20

• Dimensions : L 530 x P 325 x H 24 mm

• Poids : 3,0



- L'hygiène avant tout : série de planches à découper PRO
 - Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments



- Planche à découper en brun
 - ✓ Pour la viande cuite
 - ✓ Surface de coupe : 490 x 285 mm



- ► Épaisseur de plaque : 20 mm
 - ✓ Lavable en machine
- Avec rainure d'écoulement
 - ✓ Convient aux aliments
 - ✓ Conforme HACCP



- ▶ 6 pieds en caoutchouc
 - ✓ Antidérapant

