

Planche à découper PRO 53x32 BR-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 – Planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments. La planche à découper brune conforme HACCP est conçue pour découper de la viande cuite.

Caractéristiques

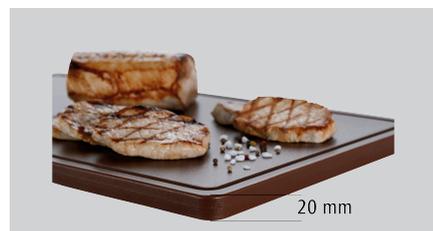
• Couleur :	Brun
• Matériau :	Polyéthylène
• Gouttière à jus :	Oui
• Propriétés :	Gentle on blades Lavable en machine Compatible norme HACCP Résistante aux chocs et à la découpe 6 pieds en caoutchouc, antidérapants Convient aux aliments Neutre au goût et inodore
• Remarque importante :	-
• Bord de butée :	Non
• Compris :	-
• Surface de découpe :	490 x 285 mm
• Épaisseur de la planche :	20 mm
• Dimensions :	L 530 x P 325 x H 24 mm
• Poids :	3,08 kg



- ▶ 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

