

Snijplank PRO 32x26 BR-R



- ▶ Hygiëne centraal – Snijplankserie PRO
- ✓ Verschillend gekleurde snijplanken voor de verschillende levensmiddelgroepen



- ▶ Snijplank in bruin
- ✓ Voor gegaard vlees
- ✓ Snijvlak: 290 x 225 mm



- ▶ Plaatdikte: 20 mm
- ✓ Vaatwasserbestendig

- ▶ Met sapgroef
- ✓ Levensmiddelveilig
- ✓ HACCP-conform



- ▶ 4 rubberen voeten
- ✓ Antislip

Beschrijving

Hygiëne centraal met de snijplankserie PRO in het formaat 32 x 26 cm - Verschillende kleuren snijplanken voor de verschillende levensmiddelgroepen. De HACCP-conforme bruine snijplank is ontworpen voor het snijden van gegaard vlees.

Kenmerken

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| • Sapgoot: | Ja |
| • Kleur: | Bruin |
| • Materiaal: | Polyethyleen |
| • Stopperand: | Nee |
| • Eigenschappen: | Geschikt voor de vaatwasmachine |
| | Zacht voor het mes |
| | Slag- en snijvast |
| | Smaak- en geurneutraal |
| | Voedselveilig |
| | HACCP-conform |
| | 4 rubberen voeten, antislip |
| | - |
| • Belangrijke aanwijzing: | 290 x 225 mm |
| • Snijvlak: | - |
| • Inclusief: | 20 mm |
| • Plaatdikte: | B 325 x D 265 x H 25 mm |
| • Afmetingen: | 1,6 kg |
| • Gewicht: | |