

Planche à découper PRO 32x26 BR-R



- 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 : 290 x 225 mm

Description

L'hygiène au cœur de l'attention avec la série de planches à découper PRO dans un format de 32 x 26 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.



- Épaisseur de plaque : 20 mm
- ✓ Lavable en machine

Caractéristiques

- | | |
|---------------------|--------------------------------------|
| • Gouttière à jus : | Oui |
| • Couleur : | Brun |
| • Matériau : | Polyéthylène |
| • Bord de butée : | Non |
| • Propriétés : | Lavable en machine |
| | Gentle on blades |
| | Résistante aux chocs et à la découpe |
| | Neutre au goût et inodore |
| | Convient aux aliments |
| | Compatible norme HACCP |
| | 4 pieds en caoutchouc, antidérapants |
| | - |
| | 290 x 225 mm |
| | - |
| | 20 mm |
| | L 325 x P 265 x H 25 mm |
| | 1,6 kg |
-
- | | |
|-----------------------------|--|
| • Remarque importante : | |
| • Surface de découpe : | |
| • Compris : | |
| • Épaisseur de la planche : | |
| • Dimensions : | |
| • Poids : | |

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



- 4 pieds en caoutchouc
- ✓ Antidérapant

