

Planche à découper PRO 32x26 GE-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 jaune
- ✓ Pour la volaille
- ✓ 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 jaune conforme HACCP est conçue pour découper de la volaille.



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

Caractéristiques

- | | |
|-----------------------------|--|
| • Gouttière à jus : | Oui |
| • Bord de butée : | Non |
| • Surface de découpe : | 290 x 225 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 |
| • Compris : | - |
| • Matériau : | Polyéthylène |
| • Remarque importante : | - |
| • Dimensions : | L 325 x P 265 x H 25 mm |
| • Poids : | 1,6 kg |



- 4 pieds en caoutchouc
- ✓ Antidérapant

