

Tabla de cortar PRO 32x26 R-R



Descripción

La higiene ocupa el primer plano en la serie de tablas de cortar PRO con formato 32 x 26 cm: tablas de cortar de diferentes colores para diferentes grupos de alimentos. La tabla de cortar roja se ha diseñado de acuerdo con los principios HACCP para cortar carne roja (p.ej., carne de res, cerdo o venado).

Características

- | | |
|--------------------------|---|
| • Canal recoge grasas: | Sí |
| • Color: | Rojo |
| • Material: | Polietileno |
| • Borde: | No |
| • Características: | De olor y sabor neutro
No daña los cuchillos.
Adecuado para alimentos
Apto para lavavajillas
Conforme con HACCP
Resistente a los impactos y a los cortes
4 patas de goma, antideslizantes |
| • Indicación importante: | - |
| • Superficie de corte: | 290 x 225 mm |
| • Incluye: | - |
| • Grosor de la placa: | 20 mm |
| • Medidas: | an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm |
| • Peso: | 1,59 kg |



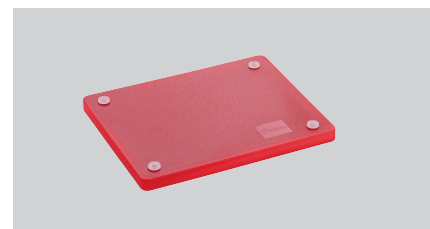
- ▶ La higiene en primer plano: tablas de cortar serie PRO
- ✓ Tablas de cortar disponibles en varios colores para los diferentes grupos de alimentos



- ▶ Tabla de cortar roja
- ✓ Para carne roja (p.ej., carne de res, cerdo o venado)
- ✓ Superficie de corte: 290 x 225 mm



- ▶ Grosor de la tabla: 20 mm
- ✓ Apta para lavavajillas
- ▶ Con canal recoge grasas
- ✓ Apta para el contacto con alimentos
- ✓ Conforme con HACCP



- ▶ 4 patas de goma
- ✓ Antideslizante