

Tabla de cortar PRO 32x26 B-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 azul se ha diseñado de acuerdo con los principios HACCP para cortar pescado.

Características

- | | |
|--------------------------|---|
| • Color: | Azul |
| • Material: | Polietileno |
| • Canal recoge grasas: | Sí |
| • Características: | Adecuado para alimentos
Conforme con HACCP
De olor y sabor neutro
Resistente a los impactos y a los cortes
Apto para lavavajillas
No daña los cuchillos. |
| • Indicación importante: | - |
| • Reborde: | No |
| • Incluye: | - |
| • Superficie de corte: | 290 x 225 mm |
| • Grosor de la placa: | 20 mm |
| • Medidas: | an. 325 x prof. 265 x al. 25 mm |
| • Peso: | 1,57 kg |



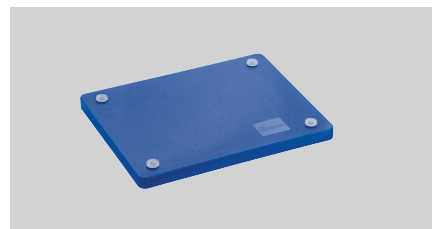
- ▶ La higiene en primer plano: tablas de cortar serie PRO
- ✓ Tablas de cortar disponibles en varios colores para los diferentes grupos de alimentos



- ▶ Tabla de cortar azul
- ✓ Para pescado
- ✓ 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

