

Planche à découper PRO 32x26 BR-R



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.

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 4 pieds en caoutchouc, antidérapants Compatible norme HACCP
• Remarque importante :	-
• Surface de découpe :	290 x 225 mm
• Compris :	-
• Épaisseur de la planche :	20 mm
• Dimensions :	L 325 x P 265 x H 25 mm
• Poids :	1,58 kg



- ▶ L'hygiène avant tout : série de planches à découper PRO
- ✓ Des planches à découper de différentes couleurs pour les différents groupes d'aliments

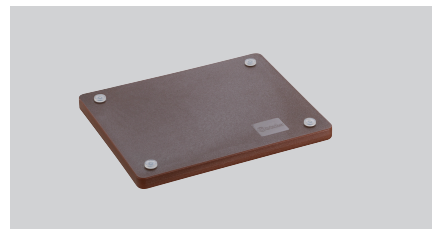


- ▶ Planche à découper en brun
- ✓ Pour la viande cuite
- ✓ Surface de coupe : 290 x 225 mm



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

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



- ▶ 4 pieds en caoutchouc
- ✓ Antidérapant

