

CEPPO 40

CEPPO 50

CEPPO 60



CEPPO 50



CEPPO 50LE

CEPPI IN POLIETILENE E LEGNO

Polyethylene and wooden chopping blocks / Tables de découpe en polyéthylène et bois
Hackblöcke aus Polyethylen und Holz / Cepos de corte en polietileno y madera

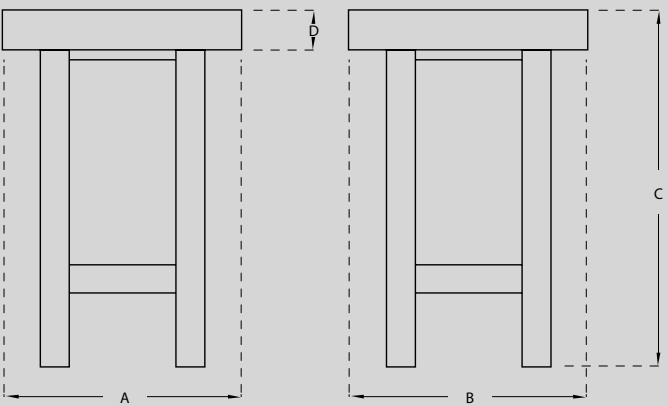
Strumenti ideali per la lavorazione della carne, usati nelle macellerie e nelle cucine professionali. Disponibili in due diverse versioni: CEPPO IN POLIETILENE: Struttura in tubolare quadro 50x50 inox, piedini in gomma antivibrazione, piano in polietilene alimentare con angoli raggiati sp. 8 cm. CEPPO IN LEGNO: Struttura e piano sp. 25 cm in legno di acacia, trattato con vernice atossica e collanti ecologici, batticarne reversibile.

🇬🇧 Recommended for meat processing, indispensable for any butcher shop and professional kitchen. Available in two versions: POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK: 50x50 square tubular s/steel structure, anti/vibration rubber feet, polyethylene food grade worktop with rounded edges, thickness 8 cm. WOOD CHOPPING BLOCK: Acacia wood structure, worktop thickness 25 cm, treated with non/toxic paint and ecological adhesives, reversible worktop.

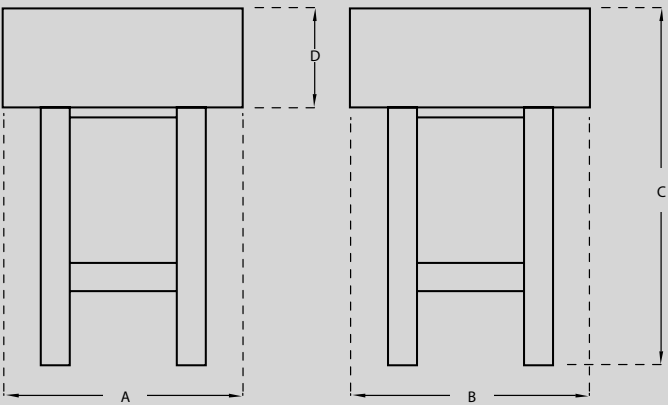
🇫🇷 Indispensables dans toutes boucheries et cuisines professionnelles. Disponibles en deux versions: TABLES DE DÉCOUPE EN POLYÉTHYLÈNE: Structure en tubulaire carré 50x50 inox, pieds en caoutchouc anti/vibration, table de découpe en polyéthylène alimentaire avec coins arrondis, épaisseur 8 cm. TABLE DE DÉCOUPE EN BOIS: Structure et table en Acacia, épaisseur 25 cm, traitée avec vernis non/toxic et colle écologique, table de découpe réversible.

🇩🇪 Idealer Zubehör für die Fleischverarbeitung, die in Metzgereien und Profiküchen verwendet werden. Verfügbar in zwei verschiedenen Versionen: HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN: Vierkantrohrstruktur aus Edelstahl 50x50, vibrationsfreie Gummifüße, Oberseite aus Polyethylen für Lebensmittel gestattet mit abgerundeten Ecken 8 cm dick. SOCKEL AUS HOLZ: Struktur und Ebene 25 cm dick, aus Akazienholz, behandelt mit ungiftiger Farbe und ökologischen Klebstoffen, reversibler Fleischklopper.

🇪🇸 Ideales para carnicerías y cocinas profesionales. Disponibles en dos versiones: CEPOS DE CORTE EN POLIETILENO: Estructura tubular cuadrada 50x50 en acero inoxidable, patas de goma antivibración, plano de trabajo en polietileno alimentario con ángulos radiantes, espesor plano de trabajo 8 cm. CEPOS DE CORTE EN MADERA: Estructura y plano en madera de acacia con espesor de 25 cm, tratado con pintura atóxica y colas ecológicas, plano de trabajo reversible.



MODELLO	CEPPO 40	CEPPO 50	CEPPO 60
LARGHEZZA (A) <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm	600 mm
LUNGHEZZA (B) <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	400 mm	500 mm	600 mm
ALTEZZA (C) <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm	900 mm
SPESSORE PIANO (D) <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopper Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	80 mm	80 mm	80 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	21 kg	29 kg	40 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	520x520x930 mm	520x520x930 mm	720x720x930 mm



MODELLO	CEPPO 40LE	CEPPO 50LE	CEPPO 60LE
LARGHEZZA (A) <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm	600 mm
LUNGHEZZA (B) <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	400 mm	500 mm	600 mm
ALTEZZA (C) <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm	900 mm
SPESSORE PIANO (D) <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopper Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	250 mm	250 mm	250 mm
PESO <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	38 kg	61 kg	90 kg
DIMENSIONI IMBALLO <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	80x65x105 mm	80x65x105 mm	80x65x105 mm