



▶ Hygiëne in focus  
- Snijplank-serie PRO

✓ Verschillend gekleurde snijplanken voor verschillende voedingsgroepen



▶ Snijplank in blauw

✓ Voor vis

✓ Snijvlak: 490 x 285 mm



▶ Plaatdikte: 20 mm

✓ Geschikt voor de vaatwasmachine



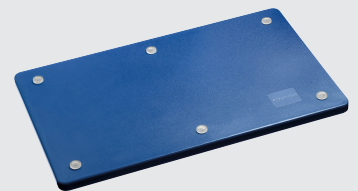
▶ Met saprand

▶ Voedselveilig

▶ HACCP-conform

▶ 6 rubberen voeten

✓ Antislip



Hygiëne in focus met de snijplanken uit de serie PRO - verschillend gekleurde snijplanken voor verschillende voedingsgroepen. De HACCP-conforme blauwe snijplank is ontworpen voor het snijden van vis.

- Stopperrand: Nee
- Kleur: Blauw
- Inclusief: -
- Belangrijke aanwijzing: -
- Sapgoot: Ja
- Eigenschappen: Voedselveilig  
HACCP-conform  
Smaak- en geurneutraal  
Geschikt voor de vaatwasmachine  
Slag- en snijvast  
Zacht voor het mes  
6 rubberen voeten, antislip
- Materiaal: Hard-polyethyleen (HDPE)
- Snijvlak: 490 x 285 mm
- Plaatdikte: 20 mm
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 24 mm
- Gewicht: 3,2 kg



### Snijplankstandaard 60

STAINLESS  
STEEL



- Opnamecapaciteit: 6 snijplanken
- Afstand tussen de roosters: 35 mm
- Geschikt voor de vaatwasmachine: Ja
- Standvoeten: Rubber, antislip
- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 265 x D 280 x H 305 mm
- Gewicht: 1,17 kg

Art.-Nr A120516  
GTIN 4015613733722