

Cod: 42320966

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 3140x3940x2540h mm



Descrizione

Cos'è un ceppo professionale

I ceppi sono delle strutture, alte quanto uno sgabello, che includono un tagliere professionale sulla parte più alta.

Il tagliere si presta a fornire una base per tagliare e assottigliare le carni e i salumi. Possono fungere da ripiano d'appoggio per battere la carne con i batticarne, aggiungendo spazio in più in macelleria o salumeria per trattare la carne prima di servirla al cliente.

Caratteristiche ceppi professionali

I taglieri dei ceppi professionali sono realizzati in legno o polietilene. Il legno si presta bene al trattamento della carne e del taglio, grazie alla sua alta resistenza; così come il polietilene, richiede una pulizia accurata dopo ogni utilizzo, per evitare la sedimentazione di macchie.

Il legno è inoltre ottimo, grazie alla sua naturale porosità, per assorbire i liquidi e prevenire la proliferazione di germi.

Gli sgabelli dei ceppi professionali hanno un'altezza variabile da 40 cm a 80 cm.

Come pulire il ceppo in legno.

La pulizia del tagliere è semplice: dopo ogni utilizzo, basta pulire con una spugna o panno da cucina e un detergente non abrasivo. Ogni due settimane all'incirca è consigliabile eseguire una pulizia più profonda, utilizzando il sale grosso e il limone per attirare i liquidi depositati all'interno del legno e rimuoverli fino in fondo. Così la disinfezione è naturale e il legno resta intatto a lungo.

Ceppi professionali su Ristoattrezzature

Tutti i ceppi professionali in vendita su Ristoattrezzature sono dotati di marchio CE. Sia il legno che il polietilene sono adatti al contatto con gli alimenti, secondo le normative vigenti.

Dimensioni

Dimensioni esterne	3140x3940x2540 mm
Spessore pareti	70 mm

Scheda tecnica

Materiale	acciaio inox
-----------	--------------