Fiche technique

Lot de 6 planches à découper / 400 x 300 x 3 mm

Identification

Désignation	**Lot de 6 planches à découper**
Référence	NPPC
Code barres	3325980008837
Couleur(s)	Gris et inox
Lieu de fabrication	ESPAGNE
Marque	AUTRE MARQUE
Code fiscal	3926909700

Marché Cible

Cible	Professionnel

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	40 x 30 x 0,3 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	4.6 Kg
Matériaux	PEHD
Accessoires	Non
Pièces détachées	Non
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Produit Elec. Nb Piles Fournies	
Produit Elec. Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	
Dimensions (**cm**)	40 x 30 x 2 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	2
Poids (**kg**)	4.8

Logistique

	Inner	Master
Quantités	pcs	pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE : Ce lot de planches à découper Louis Tellier permet de préparer tous types d'aliments en respectant les normes HACCP grâce aux codes couleurs pour éviter toute contamination croisée.

MATÉRIAU ROBUSTE : Conçues en matériau résistant et hygiénique, ces planches garantissent durabilité et facilité d'entretien, même lors d'un usage intensif en cuisine professionnelle.

DIMENSIONS OPTIMALES : Chaque planche mesure 400 x 300 x 3 mm, offrant une surface de découpe spacieuse adaptée à toutes les préparations culinaires.

POLYVALENTES : Le code couleur (6 couleurs) permet de différencier les planches pour légumes, viandes, poissons, volailles, pains et produits cuits, simplifiant l'organisation en cuisine.

PRATIQUE ET FACILE À ENTRETIEN : Légères et maniables, ces planches se nettoient rapidement et peuvent être utilisées au quotidien pour un gain de temps et une hygiène maximale.