



La planche à découper en PolyÉthylène Haute Densité est utilisée par les professionnels les plus exigeants pour ses propriétés de dureté et d'hygiène. Le polyéthylène résiste aux hachoirs, couteaux, etc., tout en préservant leurs tranchants.

Chez Lobrot, nous transformons le PE depuis plus de 30 ans et nous travaillons avec du PolyÉthylène 500 Haute Densité par thermo compression (HD PE 500). C'est la matière qui a la durée de vie la plus longue, qui est la plus résistante à l'abrasion et qui offre une rigidité maximale.

POINTS FORTS

- **Résistante** : faible coefficient de friction, résistance maximale à l'abrasion, aux chocs, aux acides, à l'eau chaude.
- **Utilisation polyvalente** : idéal en boucherie, cuisine, poissonnerie, pour la découpe de viande, poisson, fromage...
- **HACCP** : conforme aux recommandations HACCP, contact alimentaire.
- **Hygiénique** : planche au format standard livrée sous film, avec étiquette de différenciation et code-barres.
- **Personnalisation** : rigoles, poches à jus, pieds antiglisse et planches vitrines, etc.

CARACTÉRISTIQUES

Référence	L48920
Dim. ext.	530 x 325 mm
Épaisseur	20 mm
Poids	3,45 kg
Coloris	Blanc
Matière	PEHD500
Temp. d'utilisation	-50°C / +80°C
Délai d'expédition	5 jours ouvrés
Norme	Qualité contact alimentaire
Origine	Espagne