

CEPPO PER MACELLERIE

dal 1950
Swedlinghaus®

CEPPO 40 - 50 - 60



CEPPO 40STE - 50 STE



CEPPO 40LE - 50LE - 60LE



CEPPO IN LEGNO DI ACACIA CEPPO 40LE • CEPPO 50LE • CEPPO 60LE

Strumento ideale per la lavorazione della carne, usato nelle macellerie e nelle cucine professionali. Costruito completamente in legno di acacia, trattato con vernice atossica e collanti ecologici, batticarne reversibile.



Recommended for meat processing, is indispensable for any butcher shop and professional kitchen. Acacia wood construction, treated with non-toxic paint and ecological adhesives, reversible worktop.



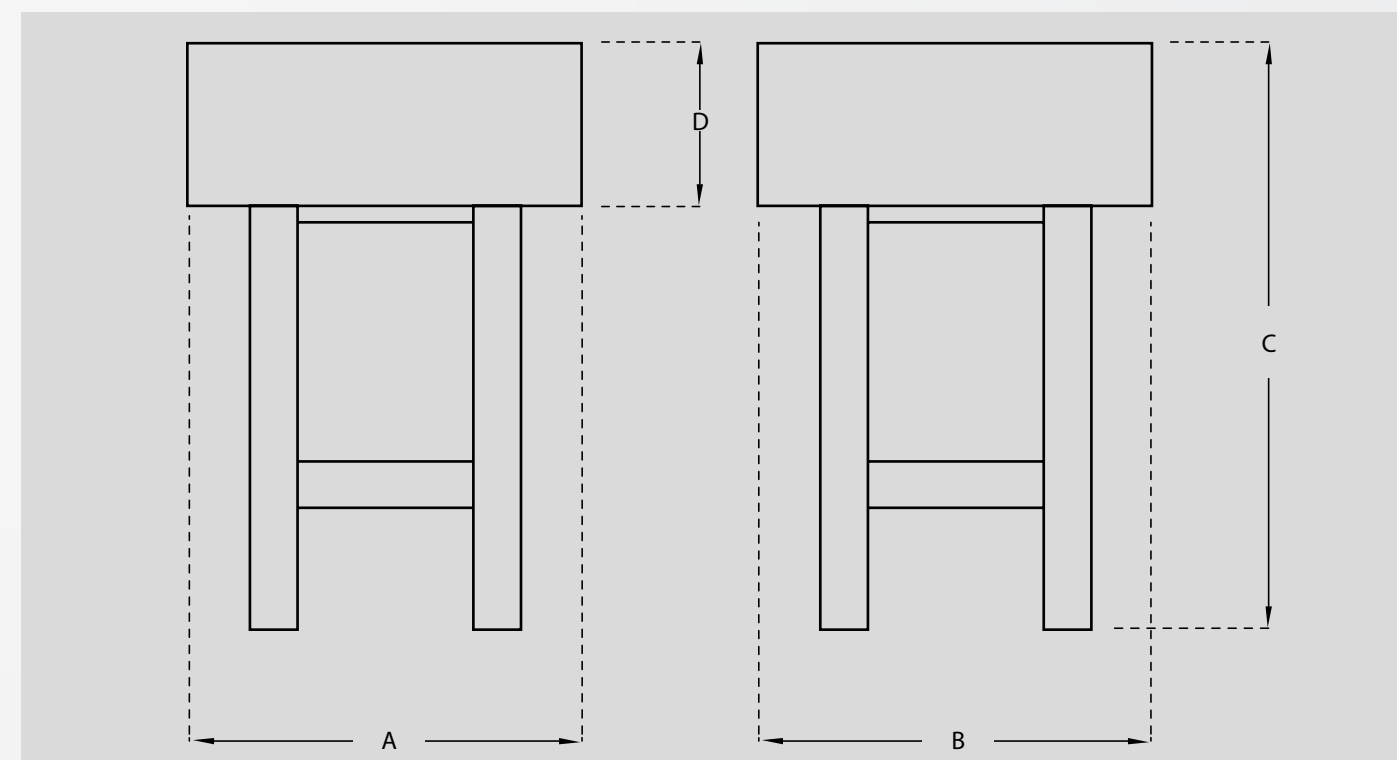
Indispensable dans toutes boucheries et cuisines professionnelles. Complètement en Acacia, traité avec vernis non-toxic et colle écologique, table de découpe réversible.



Ideale Gerätschaft für die Fleischverarbeitung, in Metzgereien und professionellen Küchen benutzt. Völlig aus Akazienholz gebaut, mit ungiftiger Lack und umweltfreundlichen Klebstoffen behandelt, reversibler Fleischklopfer.



Instrumento ideal para la elaboración de carne, usado en las carnicerías y en las cocinas profesionales. Construido completamente en madera de acacia, tratado con pintura atóxica y colas ecológicas, plano de trabajo reversible.



MODELLO	CEPPO 40LE	CEPPO 50LE	CEPPO 60LE
LARGHEZZA (A) Width / Largeur / Breite / Ancho	400 mm	500 mm	600 mm
LUNGHEZZA (B) Lenght / Longueur / Länge / Largo	400 mm	500 mm	600 mm
ALTEZZA (C) Height / Hauteur / Höhe / Altura	900 mm	900 mm	900 mm
SPESSORE PIANO (D) Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopfer Dicke / Espesor plano de trabajo	250 mm	250 mm	250 mm

Chopping Block
 Table de découpe
 Hackklotz
 Cepo de corte

CEPPO 40 CEPPO 50STE
 CEPPO 50 CEPPO 40LE
 CEPPO 60 CEPPO 50LE
 CEPPO 40STE CEPPO 60LE

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it

CEPPO POLIETILENE ALIMENTARE
CEPPO 40 • CEPPO 50 • CEPPO 60

Strumento ideale per la lavorazione della carne, usato nelle macellerie e nelle cucine professionali. Struttura in tubolare quadro 50x50 inox, piedini in gomma antivibrazione, piano in polietilene alimentare con angoli raggiati.



Recommended for meat processing, is indispensable for any butcher shop and professional kitchen. 50x50 square tubular s/steel structure, anti-vibration rubber feet , polyethylene food grade worktop with rounded edges.



Indispensable dans toutes boucheries et cuisines professionnelles. Structure en tubulaire carré 50x50 inox, pieds en caoutchouc anti-vibration, table de découpe en polyéthylène alimentaire avec coins arrondis.




Ideale Gerätschaft für die Fleischverarbeitung, in Metzgereien und professionellen Küchen benutzt. Struktur aus viereckigem Edelstahl Rohr 50x50, Gummifüßchen gegen Vibrationen, Brett aus lebensmittelechtem Polyethylen mit abgerundeten Ecken.




Instrumento ideal para la elaboración de la carne, usado en las carnicerías y en las cocinas profesionales. Estructura tubular cuadrada 50x50 en acero inoxidable, patas de goma antivibración, plano de trabajo en polietileno alimentario con ángulos radiantes.

CEPPO POLIETILENE ALIMENTARE CON STERILIZZATORE
CEPPO 40STE • CEPPO 50STE


Strumento ideale per la lavorazione della carne, usato nelle macellerie e nelle cucine professionali. Struttura in tubolare quadro 50x50 inox, piedini in gomma antivibrazione, piano in polietilene alimentare con angoli raggiati, sterilizzatore con lampada germicida a raggi UV con capacità 10 coltelli.




Recommended for meat processing, is indispensable for any butcher shop and professional kitchen. 50x50 square tubular s/steel structure, anti-vibration rubber feet , polyethylene food grade worktop with rounded edges, 10 knives UV sterilizer.



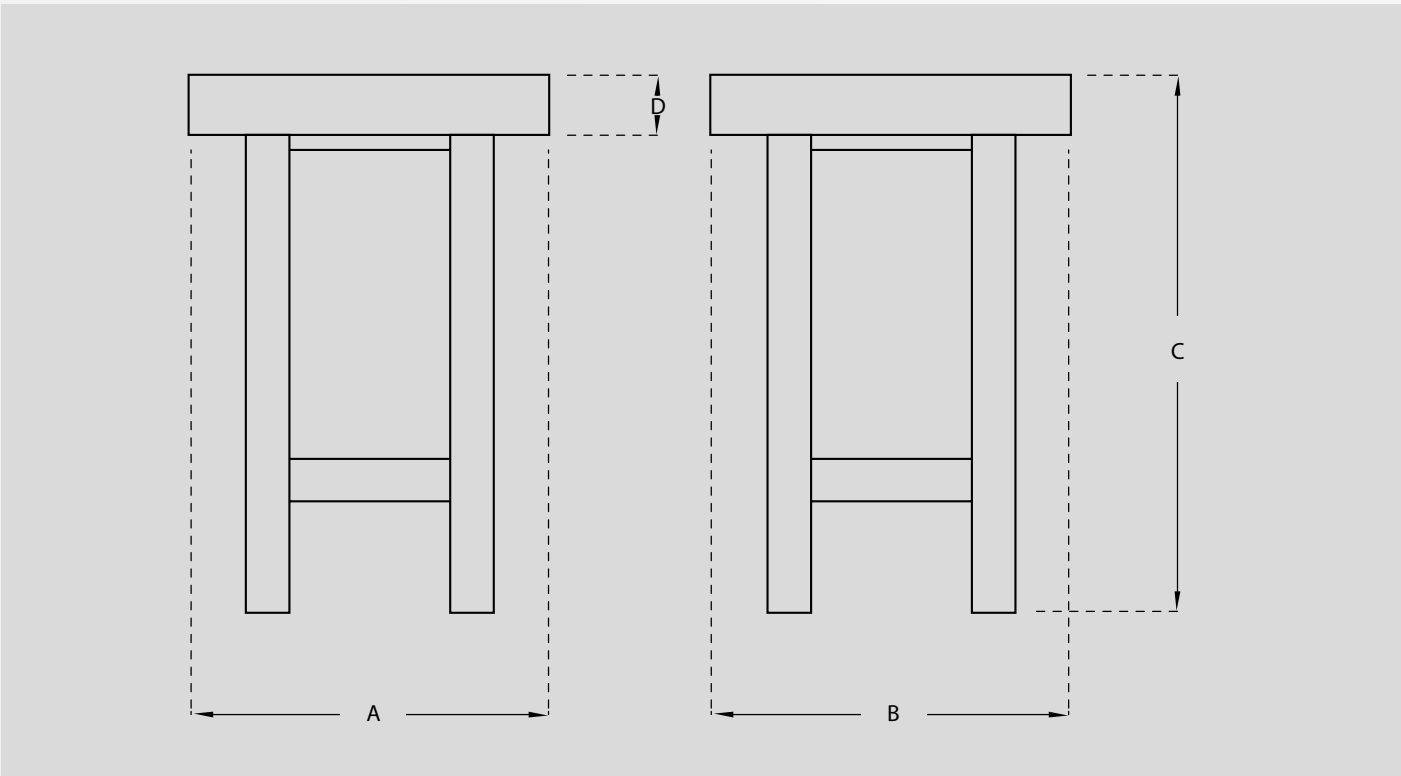
Indispensable dans toutes boucheries et cuisines professionnelles. Structure en tubulaire carré 50x50 inox, pieds en caoutchouc anti-vibration, table de découpe en polyéthylène alimentaire avec coins arrondis, stérilisateur rayons UV capacité 10 couteaux.



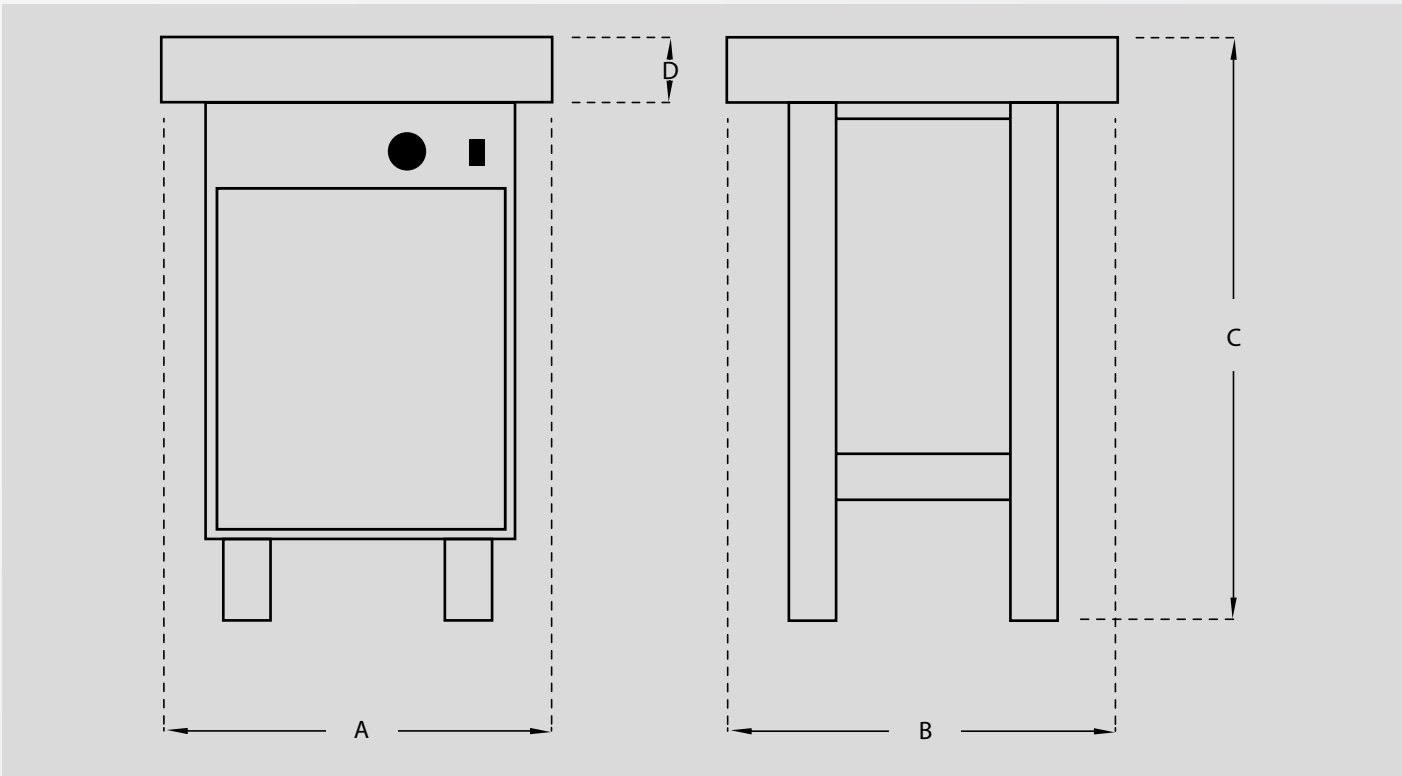
Ideale Gerätschaft für die Fleischverarbeitung, in Metzgereien und professionellen Küchen benutzt. Struktur aus viereckigem Edelstahl Rohr 50x50, Gummifüßchen gegen Vibrationen, Brett aus lebensmittelechtem Polyethylen mit abgerundeten Ecken, Sterilisator mit bakterizide UV Lampe mit Fassungsvermögen von 10 Messern.



Instrumento ideal para la elaboración de carne, usado en las carnicerías y en las cocinas profesionales. Estructura tubular cuadrada 50x50 en acero inoxidable, patas de goma antivibración, plano de trabajo en polietileno alimentario con ángulos radiantes, esterilizador con lámpara germicida a rayos UV con capacidad de 10 cuchillos.



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 Fleischklopfer Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	80 mm	80 mm	80 mm



MODELLO	CEPPO 40STE	CEPPO 50STE
LARGHEZZA (A) <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	400 mm	500 mm
LUNGHEZZA (B) <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	500 mm	600 mm
ALTEZZA (C) <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	900 mm	900 mm
SPESSORE PIANO (D) <i>Worktop thickness / Épaisseur table de découpe Fleischklopfer Dicke / Espesor plano de trabajo</i>	80 mm	80 mm