

Aus hochwertigem Polyäthylen PE-500

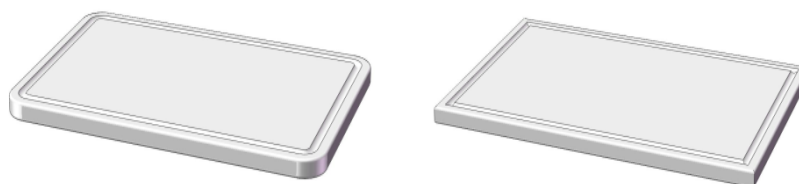
Schnittkanten & gebrochen

unzerbrechlich

Hitzebeständig bis 90°C

Entsprechen den internationalen Hygiene-Bestimmungen nach HACCP

Massiver hochwertiger Kunststoff (Neugranulat kein Regenerat)



Schneidbretter glatt weiss >> mit Safrille

GN = Gastro Norm | SR = Safrille | EG = Ecken gerundet

Grösse	GN	Alle Masse in mm											
		Standard											
		12		15		20		25		30		40	
		SR	EG	SR	EG	SR	EG	SR	EG	SR	EG		
650x530	2/1	67.70	75.70	77.50	85.50	85.25	93.25	94.55	102.55	108.00	116.00	115.75	134.10
325x530	1/1	46.90	54.90	51.80	59.80	55.70	63.70	60.35	68.35	67.05	75.05	76.10	84.10
325x352	2/3	38.50	46.50	41.75	49.75	44.30	52.30	47.40	55.40	51.85	59.85	57.85	65.85
325x265	1/2	34.35	42.35	36.80	44.80	38.75	46.75	41.10	49.10	44.45	52.45	48.95	56.95
325x176	1/3	30.15	38.15	31.80	39.80	33.05	41.05	34.60	42.60	36.85	44.85	39.85	47.85
162x265	1/4	27.45	35.45	28.65	36.65	29.65	37.65	30.80	38.80	32.45	40.45	38.15	42.70
325x131	2/8	28.00	36.00	29.25	37.25	30.20	38.20	31.35	39.35	33.00	41.00	35.25	43.25
162x530	2/4	36.50	44.50	38.95	46.95	40.85	48.85	43.20	51.20	46.55	54.55	51.05	59.05
162x176	1/6	24.40	32.40	25.20	33.20	25.85	33.85	26.65	34.65	27.75	35.75	29.25	37.25
108x176	1/9	22.50	30.50	23.05	31.05	23.45	31.45	24.00	32.00	24.75	32.75	25.75	33.75

Aus hochwertigem Polyäthylen PE-500

Schnittkanten & gebrochen

unzerbrechlich

Hitzebeständig bis 90°C

Entsprechen den internationalen Hygiene-Bestimmungen nach HACCP

Massiver hochwertiger Kunststoff (Neugranulat kein Regenerat)



weiss	●	Milchprodukte
rot	●	Fleisch
blau	●	Fisch
gelb	●	Geflügel
rotbraun	●	Wurstwaren
grün	●	Obst&Gemüse
schwarz	●	Tranchieren
grau	●	Allgemein

Farbige Schneidbretter gemäss HACCP – Konzept

Seit dem 1.1.06 gilt das HACCP – Konzept europaweit. Für die

Umsetzung dieser verpflichtenden Richtlinie sind die farbigen

Schneidbretter oder die farbigen Messer geeignet. Dur Ihren Einsatz

können Überkreuzkontamonationen vorgebeugt werden.

Schneidbretter glatt **farbig** >> mit Safrille

GN = Gastro Norm | SR = Safrille | EG = Ecken gerundet

Grösse	GN	alle Masse in mm Standard							
		15		20		30		40	
		SR	EG	SR	EG	SR	EG	SR	EG
650x530	2/1	81.65	89.65	90.95	98.95	116.25	124.25	136.40	144.40
325x530	1/1	53.90	61.90	58.55	66.55	71.20	79.20	81.25	89.25
325x352	2/3	43.10	51.10	46.20	54.20	54.60	62.60	61.30	69.30
325x265	1/2	37.85	45.85	40.20	48.20	46.50	54.50	51.55	59.55
325x176	1/3	32.45	40.45	34.00	42.00	38.20	46.20	39.70	49.55
162x265	1/4	29.20	37.20	30.35	38.35	33.50	41.50	36.00	44.00
325x131	2/8	29.75	37.75	30.90	38.90	34.05	42.05	36.50	44.50
162x530	2/4	39.95	47.95	42.30	50.30	48.60	56.60	53.60	61.60
162x176	1/6	25.55	33.55	26.35	34.35	28.45	36.45	30.10	38.10
108x176	1/9	23.25	31.25	23.80	31.80	25.20	33.20	26.30	34.30