

Aus hochwertigem Polyäthylen PE-500

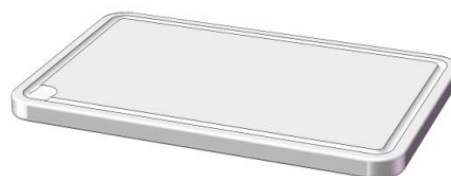
Schnittkanten & gebrochen

unzerbrechlich

Hitzebeständig bis 90°C

Entsprechen den internationalen Hygiene-Bestimmungen nach HACCP

Massiver hochwertiger Kunststoff (Neugranulat kein Regenerat)



Schneidbretter glatt weiss GN = Gastro Norm | SRA = Saftrille & Auffang | EG = Ecken gerundet
>> mit Saftrille & Auffang

Grösse	GN	Alle Masse in mm											
		Standard											
		12		15		20		25		30		40	
		SRA	EG	SRA	EG	SRA	EG	SRA	EG	SRA	EG	SRA	EG
650x530	2/1	48.90	56.90	58.70	66.70	66.45	74.45	75.80	83.80	89.20	97.20	107.30	115.30
325x530	1/1	34.90	42.90	39.90	47.90	43.75	51.75	48.40	54.60	55.20	63.20	64.15	72.15
325x352	2/3	30.30	38.30	33.60	41.60	36.10	44.10	39.20	47.20	43.65	51.70	49.70	58.70
325x265	1/2	27.90	35.90	30.40	38.40	32.40	40.40	34.70	42.70	38.10	46.10	42.60	50.60
325x176	1/3	25.65	33.65	27.30	35.30	28.55	36.55	30.10	38.10	32.40	40.40	35.40	43.40
162x265	1/4	24.50	32.50	25.70	33.70	26.65	34.65	27.85	35.85	29.85	37.85	31.75	39.75
325x131	2/8	24.50	32.50	25.70	33.70	26.65	34.65	27.85	35.85	29.50	38.75	31.75	39.75
162x530	2/4	27.95	35.95	30.40	38.40	32.40	40.40	34.70	42.70	38.10	46.10	42.60	50.60
162x176	1/6	23.30	31.30	24.20	32.20	24.80	32.80	25.60	33.60	26.65	34.65	28.20	36.20
108x176	1/9	22.60	30.60	23.10	31.10	23.50	31.50	24.10	32.10	24.80	32.80	25.80	33.80

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** GN = Gastro Norm | SRA = Saftrille & Auffang | EG = Ecken gerundet >> mit Saftrille & Auffang

Grösse	GN	alle Masse in mm Standard							
		15		20		30		40	
		SRA	EG	SRA	EG	SRA	EG	SRA	EG
650x530	2/1	58.70	66.70	66.45	74.45	89.20	97.20	107.30	115.30
325x530	1/1	39.90	47.90	43.75	51.75	55.20	63.20	64.15	72.15
325x352	2/3	33.60	41.60	36.10	44.10	43.65	51.65	49.70	57.70
325x265	1/2	30.40	38.40	32.40	40.40	38.10	46.10	42.60	50.60
325x176	1/3	27.30	35.30	28.55	36.55	32.40	40.40	35.40	43.40
162x265	1/4	25.70	33.70	26.65	34.65	29.85	37.85	31.75	39.75
325x131	2/8	25.70	33.70	26.65	34.65	29.50	37.50	31.75	39.75
162x530	2/4	30.40	38.40	32.40	40.40	38.10	46.10	42.60	50.60
162x176	1/6	24.20	32.20	24.80	32.80	26.65	34.65	28.20	36.20
108x176	1/9	23.10	31.10	23.50	31.50	24.80	32.80	25.80	33.80