# BILLOT BOUCHERIE EN INOX
Référence : 09419



## RESUME

Découvrez le billot boucherie en inox, élément de mobilier robuste et hygiénique spécialement conçu pour la découpe de viande dans des environnements alimentaires (boucherie et cuisine professionnelle).

Ce produit dispose d'une planche à découper en polyéthylène réversible et amovible haute densité conçue pour une utilisation professionnelle quotidienne en cuisine. De plus, il possède une solide tablette inférieure galvanisée, offrant un petit peu de rangement.

Opter pour un billot en inox garantit une surface durable, facile à nettoyer et résistante aux bactéries.

2 dimensions :

- 900(H) x 500(L) x 500(P)mm
- 900(H) x 900(L) x 600(P)mm

Les points forts :

- Robuste
- Pratique
- Hygiénique



## DECLINAISONS

| Dimensions |
| --- |
| H.900 x L.500 x P.500 mm |
| H.900 x L.900 x P.600 mm |

DESCRIPTION

## Billot boucherie : Utilité et avantages

Le billot de boucherie en inox offre plusieurs avantages significatifs dans un environnement de boucherie ou de cuisine professionnelle. Tout d'abord, sa surface en acier est extrêmement durable et résistante à l'usure, ce qui en fait un outil robuste pour le travail intensif de découpe de viande. Contrairement aux billots en bois, l'acier est non poreux et donc plus hygiénique, car il est moins susceptible d'absorber les bactéries et les odeurs. De plus, un billot en acier est plus facile à nettoyer et à désinfecter, ce qui est essentiel dans un environnement où l'hygiène est primordiale. Enfin, sa surface lisse permet une découpe précise et efficace, ce qui améliore la productivité et la sécurité des opérations de boucherie.

Découvrez toute notre gamme de mobilier pour boucher.

## Comment monter le billot boucherie ?

Le montage du billot boucherie est simple et rapide, voici comment procéder :

Tout d'abord, assurez-vous d'avoir une surface plane et stable pour placer le billot. Placez les pieds ou les supports de manière équilibrée sous le billot, en vous assurant qu'ils sont solidement fixés pour supporter le poids de l'outil et les forces exercées pendant la découpe. Le billot est équipé de pieds réglables, ajustez-les pour assurer une hauteur confortable et ergonomique pour le travail de découpe. Une fois monté, vérifiez que le billot est stable et ne bouge pas lorsqu'il est sollicité.

Fixation de la table découpe boucherie :

1. Placez le cadre en acier inoxydable au sol, sur le côté.

2. Insérez les pieds dans les trous prévus à cet effet à chaque coin du cadre en acier inoxydable en alignant le trou avec la ligne figurant sur le pied.

3. Fixez les pieds au cadre sans trop serrer à l'aide des vis sans tête avant de remettre l'ensemble droit.

4. Placez le plateau à découper sur les pieds en s'assurant que chaque pied est fermement inséré dans le trou correspondant.

5. Fixez le plateau à découper en position à l'aide des vis sans tête restantes. Vérifier que le plateau à découper est de niveau et bien fixé.

Retrouvez nos accessoires de boucherie ainsi que nos rôtissoires poulet pro.

Nous vendons aussi des poussoirs à saucisse, retrouvez notre poussoir à saucisse électrique 10 litres professionnel et un poussoir à saucisse automatique 15 litres.

## Caractéristiques techniques :

Dimensions :

- 900(H) x 500(L) x 500(P) mm
- 900(H) x 900(L) x 600(P) mm

Matière de la structure : Inox 304

Matière de la planche à découper : Polyéthylène