TABLE DÉCOUPE BOUCHERIE EN INOX
Référence : 09422



RESUME

Découvrez la table de boucherie en inox, utilisée pour faciliter la découpe et la préparation de la viande dans des conditions hygiéniques optimales.

La surface de travail est durable et facile à nettoyer, réduisant ainsi le risque de contamination croisée et assurant la sécurité alimentaire.

De plus, cette table possède une étagère sous la surface de découpe afin de pouvoir stocker des équipements utiles aux métiers de la boucherie.

Plusieurs dimensions sont disponibles, avec ou sans dosseret en option. Le dosseret permet d’éviter la chute des aliments à l’arrière et de protéger le mur.

Les points forts :

- Conforme aux principes HACCP
- Facilité d’entretien
- Hauteur réglable
- Robuste



DECLINAISONS

Largeur	Longueur	Avec dosseret
600 mm	600 mm	Non
600 mm	600 mm	Oui
700 mm	600 mm	Non
700 mm	600 mm	Oui
600 mm	800 mm	Non
600 mm	800 mm	Oui

700 mm	800 mm	Non
700 mm	800 mm	Oui
600 mm	1000 mm	Non
600 mm	1000 mm	Oui
700 mm	1000 mm	Non
700 mm	1000 mm	Oui
600 mm	1200 mm	Non
600 mm	1200 mm	Oui
700 mm	1200 mm	Non
700 mm	1200 mm	Oui
600 mm	1400 mm	Non
600 mm	1400 mm	Oui
700 mm	1400 mm	Non
600 mm	1500 mm	Oui
700 mm	1500 mm	Non
700 mm	1500 mm	Oui
600 mm	1600 mm	Non
600 mm	1600 mm	Oui
700 mm	1600 mm	Non
700 mm	1600 mm	Oui
600 mm	1800 mm	Non
600 mm	1800 mm	Oui
700 mm	1800 mm	Non
700 mm	1800 mm	Oui
600 mm	2000 mm	Non
600 mm	2000 mm	Oui
700 mm	2000 mm	Non
700 mm	2000 mm	Oui

DESCRIPTION

Pourquoi choisir une table boucherie inox ?

La table de boucherie en inox est une table de travail spécialement conçue pour les activités de découpe et de préparation de la viande, fabriquée en acier inoxydable. Elle peut être utilisée dans les boucheries, les abattoirs et les cuisines professionnelles.

Cette table permet de garantir une hygiène optimale grâce aux propriétés de l'acier inoxydable, qui est résistant à la corrosion et facile à nettoyer. Elle offre une surface robuste et durable capable de supporter les rigueurs de la découpe de viande. De plus, elle aide à maintenir un environnement de travail sûr et propre, ce qui est important pour la manipulation de produits alimentaires.

Utilisation de la table boucherie :

Avant toute utilisation, nettoyez la table avec une solution désinfectante adaptée aux surfaces alimentaires pour éliminer toute bactérie ou résidu.

Disposez les outils de découpe (couteaux, scies, etc.) et les matériaux (viandes, assaisonnements) de manière organisée pour faciliter le travail et éviter les contaminations croisées.

Portez des équipements de protection, comme des gants anti-coupure et un tablier en caoutchouc, pour assurer votre sécurité pendant la découpe.

Utilisez des couteaux bien aiguisés pour découper la viande sur la table. Assurez-vous que la table est stable et que les outils sont utilisés correctement pour éviter les accidents.

Si vous travaillez avec différents types de viande (porc, bœuf, volaille), utilisez des sections séparées de la table ou différentes planches à découper pour éviter la contamination croisée.

Après chaque utilisation, nettoyez et désinfectez la table de manière approfondie avec des produits appropriés. Utilisez une brosse ou une éponge pour enlever les débris de viande et de graisse, puis rincez à l'eau chaude.

Pour maintenir la table en bon état, effectuez un entretien régulier. Vérifiez l'absence de dommages ou de corrosion, et effectuez des nettoyages en profondeur périodiques.

Complétez l'aménagement de votre table de boucher en y installant un poussoir à saucisse. Retrouvez par exemple notre poussoir à saucisse vertical 5L inox, ou encore notre machine à embosser horizontale 7 litres pour vos fabrications artisanales.

Caractéristiques techniques :

Matériau : Acier inoxydable (inox 304 sur le dessus et inox 201 sur le reste de la table)

Dimensions (Largeur) :

- 600 mm
- 700 mm

Dimensions (Longueur) :

- 600 mm
- 700 mm
- 800 mm
- 1000 mm
- 1200 mm
- 1400 mm
- 1500 mm
- 1600 mm
- 1800 mm
- 2000 mm

Option :

- Avec dosseret
- Sans dosseret

Hauteur réglable pour les pieds sans roues : 850 à 900 mm

Livraison : Table démontée