



## ARBEITSPLATZMATTE FÜR GASTRONOMIE- & LEBENSMITTELBRANCHE #562

- Exzellente Drainage
- Anti-Rutsch
- Basiskomfort



---

**Artikelnummer:** N / A

**Kategorien:** [Produktion & Industrie](#)

## GALERIEBILDER



## BESCHREIBUNG

### EMPFOHLENE ANWENDUNGEN:

Diese [Arbeitsplatzmatten](#) sind hergestellt, um den individuellen Ansprüchen der

Nahrungsmittelindustrie gerecht zu werden. 12,7 mm – 19 mm dickes Material garantieren den ergonomischen. Die Matte ist aus einer robusten, elastischen Nitril Gummi-Mischung hergestellt und ist resistent gegen Pflanzen-und Schmierfett.

Anti-Rutsch Oberfläche bietet sicheren Halt sogar in rutschigen Umgebungen. Abgeschrägte Kanten verhindern Stolpern und Fallen auf der Matte. Erhältlich als geschlossene Version oder mit Drainage Löchern. Reinigung mit Seife und Wasser empfohlen für verlängerte Lebensdauer.

Sorgt für einen guten Basiskomfort in nassen, fettigen Bereichen. Große Drainage-Löcher und erhöhte Stege sorgen für gute Belüftung und ermöglichen das Abfließen von Flüssigkeiten und Verschmutzungen; die Oberfläche bleibt sauber und rutschfest.

### **ANWENDUNG:**

- 75% Nitril-Gummi, resistent gegen Öl und Fett
- Gewicht 8 kg pro m<sup>2</sup>
- Stärke: 12.7 mm

## ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

### Größen

Standardgrößen: 91 cm x 152 cm 91 cm x 297 cm 91 cm x 594 cm  
Weitere Größen auf Anfrage.