

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- CATEGORÍA: UTENSILIOS DE CORTE / COMERCIAL
- MATERIAL DE FABRICACIÓN: POLIPROPILENO (PP) DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO PROFESIONAL (TAMBIÉN CATALOGADO COMERCIALMENTE BAJO POLÍMEROS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA)
- INOCUIDAD: LIBRE DE BPA (BISFENOL A)
- CERTIFICACIÓN DE SANIDAD: CERTIFICACIÓN NSF (NATIONAL SANITATION FOUNDATION), QUE AVALA SU CUMPLIMIENTO CON LOS MÁS ESTRUCTOS ESTÁNDARES INTERNACIONALES DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FACILIDAD DE DESINFECCIÓN EN COCINAS PROFESIONALES.
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: EL CÓDIGO DE COLOR AZUL ASEGURA LA SEGREGACIÓN VISUAL EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN, IMPIDIENDO QUE BACTERIAS Y ALÉRGENOS DE LOS PRODUCTOS DEL MAR CRUDOS ENTREN EN CONTACTO CON OTROS INSUMOS.
- SUPERFICIE NO POROSA: NO ABSORBE JUGOS, HUMEDAD NI OLORES INTENSOS CARACTERÍSTICOS DE LOS MARISCOS, FACILITANDO UNA LIMPIEZA PROFUNDA Y PREVIENIENDO EL DESARROLLO DE COLONIAS BACTERIANAS.
- CUIDADO DE HERRAMIENTAS: TEXTURA DISEÑADA PARA MITIGAR EL IMPACTO DE LOS CORTES, REDUCIENDO EL DESGASTE Y MANTENIENDO POR MÁS TIEMPO EL FILO DE TUS CUCHILLOS PROFESIONALES.
- ÁREA ÚTIL MAXIMIZADA: DISEÑO LISO, PLANO Y RECTANGULAR SIN CANALETAS NI RANURAS, EVITANDO PUNTOS DIFÍCILES DONDE SE PUEDAN ACUMULAR BACTERIAS Y RESIDUOS.
- USO RECOMENDADO: PESCADERÍAS, MARISQUERÍAS, COCINAS PROFESIONALES, HOTELES, BUFFETS Y COMEDORES INDUSTRIALES DE FLUJO MEDIANO DE PRODUCCIÓN.
- MANTENIMIENTO: APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES. ALTAMENTE RESISTENTE AL AGUA CALIENTE A TEMPERATURAS DE ESTERILIZACIÓN Y AL USO CONSTANTE DE QUÍMICOS DESINFECTANTES DE GRADO INDUSTRIAL SIN DEFORMARSE NI CUARTEARSE.



DIMENSIONES Y PESO

- LARGO (ANCHO FRONTAL): 45 CM (18 PULGADAS)
- ANCHO (PROFUNDIDAD/FONDO): 30 CM (12 PULGADAS)
- ALTO (ESPESOR): 1.2 CM (0.5 PULGADAS)
- PESO NETO DEL EQUIPO: 1.5 KG