

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- CATEGORÍA: UTENSILIOS PARA COCINA Y RESTAURANTE (TABLAS DE CORTE)
- MATERIAL PRINCIPAL: POLIPROPILENO (PP) DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO COMERCIAL (TAMBIÉN CLASIFICADO COMERCIALMENTE BAJO POLÍMEROS DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD)
- INOCUIDAD ALIMENTARIA: LIBRE DE BPA (BISFENOL A)
- CERTIFICACIÓN DE SANIDAD: CERTIFICACIÓN NSF (NATIONAL SANITATION FOUNDATION), QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO DE ESTRUCTOS ESTÁNDARES DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FACILIDAD DE LIMPIEZA EN ENTORNOS GASTRONÓMICOS.
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: EL USO DEL COLOR AZUL PREVIENE QUE ALÉRGENOS Y BACTERIAS PROPIOS DE LOS PRODUCTOS MARINOS CRUDOS ENTREN EN CONTACTO CON OTROS INSUMOS.
- SUPERFICIE HIGIÉNICA NO POROSA: NO ABSORBE LÍQUIDOS, HUMEDAD, NI LOS OLORES FUERTES CARACTERÍSTICOS DE LOS MARISCOS CRUDOS, FACILITANDO UNA LIMPIEZA PROFUNDA Y PREVINIENDO LA PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS.
- CUIDADO DE LOS CUCHILLOS: SU RIGIDEZ ESTRUCTURAL AMORTIGUA EL IMPACTO DEL CORTE, EVITANDO UN DESGASTE ACELERADO EN EL FILO DE LOS CUCHILLOS DE COCINA PROFESIONAL.
- ÁREA ÚTIL MAXIMIZADA: DISEÑO LISO Y RECTANGULAR QUE APROVECHA AL MÁXIMO LA SUPERFICIE DE TRABAJO SIN OBSTRUCCIONES NI RANURAS DONDE SE ACUMULEN RESIDUOS.
- USO RECOMENDADO: PESCADERÍAS, RESTAURANTES DE MARISCOS, COCINAS PROFESIONALES, HOTELES, BUFFETS Y COMEDORES INDUSTRIALES.
- MANTENIMIENTO: REUTILIZABLE Y APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES. ALTAMENTE RESISTENTE AL CALOR Y A AGENTES QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GRADO INDUSTRIAL SIN AGRIETARSE NI PANDEARSE.



DIMENSIONES Y PESO

- ANCHO / LARGO: 61 CM
- FONDO / ANCHO: 45 CM (46 CM SEGÚN REPORTE DE ALGUNOS DISTRIBUIDORES)
- ESPESOR / ALTURA: 1.2 CM
- PESO NETO: 3.1 KG