

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- CATEGORÍA: UTENSILIOS PARA COCINA Y RESTAURANTE (TABLAS DE CORTE)
- MATERIAL PRINCIPAL: POLIPROPILENO (PP) DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO PROFESIONAL
- INOCUIDAD ALIMENTARIA: LIBRE DE BPA (BISFENOL A)
- CERTIFICACIÓN SANITARIA: CERTIFICACIÓN NSF (NATIONAL SANITATION FOUNDATION), QUE AVALA EL CUMPLIMIENTO Estricto DE ESTÁNDARES GLOBALES DE HIGIENE Y RESISTENCIA.
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: SU LLAMATIVO COLOR AMARILLO GARANTIZA LA SEGREGACIÓN VISUAL DEL ÁREA DE TRABAJO, EVITANDO EL CONTACTO ACCIDENTAL CON AGENTES PATÓGENOS COMUNES EN LAS AVES (COMO LA SALMONELLA).
- SUPERFICIE NO POROSA: IMPIDE QUE LOS JUGOS DE LAS CARNES CRUDAS PENETREN EL MATERIAL, IMPIDIENDO EL CRECIMIENTO BACTERIANO Y FACILITANDO LA DESODORIZACIÓN.
- RESISTENCIA ESTRUCTURAL: DISEÑADA PARA SOPORTAR EL USO PESADO DIARIO Y CONTINUO EN ESTACIONES DE ALTA PRODUCCIÓN.
- CUIDADO DE HERRAMIENTAS: SU TEXTURA SUPERFICIAL PREVIENE EL DESGASTE ACELERADO Y DESAFILADO DE TUS CUCHILLOS PROFESIONALES.
- USO RECOMENDADO: POLLERÍAS, RESTAURANTES, HOTELES, PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS, ESCUELAS GASTRONÓMICAS Y COCINAS PROFESIONALES.
- MANTENIMIENTO: APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES. TOLERA SIN PROBLEMAS EL LAVADO A TEMPERATURAS DE ESTERILIZACIÓN Y EL USO DE QUÍMICOS SANITIZANTES DE GRADO INDUSTRIAL.



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