

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- CATEGORÍA: UTENSILIOS PARA COCINA Y RESTAURANTE (TABLAS DE CORTE)
- MATERIAL PRINCIPAL: POLIPROPILENO (PP) DE ALTA CALIDAD (TAMBIÉN CLASIFICADO COMERCIALMENTE BAJO POLÍMEROS DE POLIETILENO DE ALTA RESISTENCIA)
- SEGURIDAD: LIBRE DE BPA (BISFENOL A)
- CERTIFICACIÓN SANITARIA: CERTIFICACIÓN NSF (NATIONAL SANITATION FOUNDATION), GARANTIZANDO QUE CUMPLE CON LAS NORMATIVAS INTERNACIONALES DE HIGIENE Y SEGURIDAD PARA EL CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS.
- HIGIENE CONTROLADA: EL COLOR BLANCO ES IDEAL PARA IDENTIFICAR DE INMEDIATO CUALQUIER RESIDUO O SUCIEDAD ACUMULADA, ASEGURANDO LIMPIEZAS RIGUROSAS.
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: FACILITA LA DIVISIÓN DE TAREAS EN LA COCINA AL SEPARARSE POR CATEGORÍAS DE ALIMENTOS.
- SUPERFICIE DE GRAN FORMATO: BRINDA UN ÁREA DE TRABAJO AMPLIA Y CÓMODA PARA PICAR INGREDIENTES EN COCINAS DE ALTA PRODUCCIÓN.
- PROTECCIÓN DE FILOS: TEXTURA ADECUADA QUE MITIGA EL DESGASTE DE LAS HOJAS DE TUS CUCHILLOS.
- USO RECOMENDADO: RESTAURANTES, PANADERÍAS, CAFETERÍAS, REPOSTERÍAS, HOTELES Y ÁREAS DE PREPARACIÓN PROFESIONAL.
- MANTENIMIENTO: ALTAMENTE RESISTENTE Y APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES. TOLERA DESINFECTANTES QUÍMICOS AGRESIVOS Y AGUA CALIENTE SIN SUFRIR DEFORMACIONES NI CUARTEADURAS EN SU ESTRUCTURA.



DIMENSIONES Y PESO

- ANCHO / LARGO: 61 CM (24 PULGADAS)
- FONDO / ANCHO: 45 CM (18 PULGADAS, ALGUNOS DISTRIBUIDORES REPORTAN 46 CM)
- ESPESOR / ALTURA: 1.2 CM (0.5 PULGADAS)
- PESO NETO: 3.1 KG