

ESPECIFICACIONES TECNICAS



- CATEGORÍA: UTENSILIOS PARA COCINA Y RESTAURANTE (TABLAS DE CORTE)
- MATERIAL PRINCIPAL: POLIPROPILENO (PP) DE CALIDAD PROFESIONAL Y ALTA DENSIDAD
- SEGURIDAD: LIBRE DE BPA (BISFENOL A)
- CERTIFICACIÓN SANITARIA: CERTIFICACIÓN NSF (NATIONAL SANITATION FOUNDATION), QUE GARANTIZA SU USO SEGURO EN CONTACTO CON ALIMENTOS EN CUALQUIER INSPECCIÓN DE SALUD PÚBLICA.
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: EL USO DEL CÓDIGO DE COLOR ROJO ASEGURA QUE NO SE CORTEN ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR O VEGETALES EN LA MISMA SUPERFICIE UTILIZADA PARA CARNES CRUDAS
- HIGIENE SUPERIOR: NO ES POROSA, LO QUE EVITA LA ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS, SANGRE, OLORES Y BACTERIAS.
- CUIDADO DEL FILO: SU DENSIDAD AMORTIGUA EL GOLPE DEL CUCHILLO, PROLONGANDO LA VIDA ÚTIL DEL FILO DE LAS HERRAMIENTAS DE CORTE.
- DISEÑO LISO: SUPERFICIE RECTANGULAR TOTALMENTE UTILIZABLE SIN RANURAS DONDE PUEDAN ACUMULARSE BACTERIAS.
- USO RECOMENDADO: CARNICERÍAS, RESTAURANTES, SECCIONES DE PREPARACIÓN EN SUPERMERCADOS, HOTELES Y COCINAS PROFESIONALES.
- MANTENIMIENTO: APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES. ALTAMENTE RESISTENTE AL CALOR Y A DESINFECTANTES QUÍMICOS DE GRADO INDUSTRIAL SIN DEFORMARSE NI CUARTEARSE.



DIMENSIONES Y PESO

- ANCHO / LARGO: 61 CM (24 PULGADAS DE ESTÁNDAR COMERCIAL)
- FONDO / ANCHO: 45 CM (18 PULGADAS DE ESTÁNDAR COMERCIAL)
- ESPESOR / ALTURA: 1.2 CM (0.5 PULGADAS)
- PESO NETO: 3.1 KG