

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- CATEGORÍA: UTENSILIOS PARA COCINA Y RESTAURANTE (TABLAS DE CORTE)
- MATERIAL PRINCIPAL: POLIPROPILENO (PP) DE ALTA DENSIDAD Y CALIDAD PROFESIONAL
- PROPIEDAD ALIMENTICIA: LIBRE DE BPA (BISFENOL A)
- CERTIFICACIÓN SANITARIA: CERTIFICACIÓN NSF (NATIONAL SANITATION FOUNDATION), QUE GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE LOS MÁS Estrictos ESTÁNDARES INTERNACIONALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE PÚBLICA.
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA: EL USO DE CODIFICACIÓN POR COLOR VERDE ASEGURA QUE LA SUPERFICIE NO SE MEZCLE CON CARNES, LÁCTEOS O PESCADOS.
- SUPERFICIE DE CORTE: ACABADO LISO, RECTANGULAR, SIN MANIJAS NI CANALETAS PARA MAXIMIZAR EL ÁREA ÚTIL DE TRABAJO.
- CUIDADO DE CUCHILLOS: EL POLIPROPILENO DE ALTA CALIDAD OFRECE UNA SUPERFICIE FIRME PERO LO SUFICIENTEMENTE FLEXIBLE PARA PROTEGER EL FILO DE LOS CUCHILLOS PROFESIONALES DE COCINA.
- APLICACIÓN RECOMENDADA: RESTAURANTES, HOTELES, ESCUELAS DE GASTRONOMÍA, COMISARIATOS, FRUTERÍAS Y NEGOCIOS DE ALIMENTOS.
- MANTENIMIENTO: APTA PARA LAVAVAJILLAS COMERCIALES, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS DE DESINFECCIÓN Y AL USO CONSTANTE DE QUÍMICOS DE LIMPIEZA TRADICIONALES SIN AGRIETARSE NI PANDEARSE.



DIMENSIONES Y PESO

- ANCHO / LARGO: 61 CM
- FONDO / ANCHO: 45 CM (ALGUNOS DISTRIBUIDORES REPORTAN 46 CM)
- ESPESOR / ALTURA: 1.2 CM
- PESO NETO: 3.1 KG
- COLOR: VERDE (ESTÁNDAR INTERNACIONAL PARA LA PREPARACIÓN EXCLUSIVA DE FRUTAS Y VERDURAS)