TABLAS PARA PICAR ALIMENTOS CUT

Fabricadas en polietileno de alta densidad, estas tablas no porosas garantizan una seguridad alimentaria superior al no absorber líquidos ni bacterias. Son resistentes a golpes y deformaciones, ofreciendo una durabilidad extrema en entornos comerciales exigentes. Su superficie está diseñada para no desgastar sus cuchillos, y su codificación por colores previene la contaminación cruzada, cumpliendo con las más estrictas normas sanitarias.

Beneficios de las tablas para picar CUT

- Superficie no porosa que evita la absorción de olores, líquidos y bacterias
- Resistente a golpes, deformaciones y ralladuras
- Material que no desgasta ni daña el filo de sus cuchillos
- Fácil limpieza

¿Sabías que?

Nuestras tablas de polietileno no desgastan tus cuchillos y son clave para la seguridad alimentaria de tu negocio. Su superficie no porosa y el uso de colores reglamentarios previenen eficazmente la contaminación cruzada, ofreciendo durabilidad para el uso comercial más exigente.

“Higiene y rendimiento en cada corte.”

USOS COMUNES

Cocinas Industriales

Carnicerías

Pescaderías

Dimensiones CUT-1

45 x 30 x 1,3cm

Dimensiones CUT-2

60 x 40 x 1,3cm

Dimensiones CUT-3

60 x 40 x 2cm

AMARILLA
Carnes blancas y aves.

AZUL
Pescados y mariscos.

ROJA
Carnes rojas.

BLANCA
Pastas, quesos y pan.

VERDE
Frutas y verduras.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
Referencia	CUT
Fabricación	Polietileno de plástico
Resistencia	Material resistente a golpes, ralladuras y deformaciones
Superficie	No porosa: no absorbe líquidos, olores ni bacterias
Mantenimiento	Resistente a manchas y de fácil limpieza
Durabilidad	Hechas para durar en los entornos comerciales más exigentes
Normatividad	Cumple con las normas sanitarias vigentes