

FICHA TÉCNICA



Tabla De Corte Gn 1/2

Artículo: P911701

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado



Bar y
Cafetería



Catering y
Eventos



Colectividades



Hotelería



Restauración



Restauración
Organizada

CARACTERÍSTICAS

Material:	Polietileno	Color:	Blanco	Ancho:	26.5
Largo:	32.5	Altura:	20 Mm	Capacidad:	1/2
Grosor:	0.1	EAN 13:	8421661911719	UPC:	P911701
Código arancelario:	3924100090				

EMBALAJE

Ancho caja:	80	Ancho caja:	120
Alto caja:	63		

DETALLES

Con pies silicona La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por TERMOCOMPRESIÓN Características principales: Las tablas de corte fabricadas en polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo: Alta durabilidad. 25% más resistencia a la abrasión. Mayor temperatura de fusión (135,4°C). Temperatura de reblandecimiento (83°C). Mayor rigidez. Conforme a las normativas siguientes: RD 1712/91 registro sanitario de alimentos CE 1935/2004 Gama de tablas de corte de alimentos con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades de la cocina profesional. Su gama de colores, acorde con la normativa HCCP ayuda a no mezclar alimentos y reducir la contaminación cruzada. Su diseño y hergonomía ofrecen una gran resistencia y permiten una fácil limpieza. La nueva gama de planchas de corte se presenta en dos modalidades: unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido.