pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

EMPRESA CERTIFICADA

FICHA TÉCNICA

Tablas De Corte Blanco

Artículo: P911801

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 | Cátering y Eventos | Colectividades | Hotelería | Restauración | Restauración Organizada

CARACTERÍSTICAS

Material:	Polietileno	**Color:**	Blanco	**Ancho:**	20
Largo:	30	**Altura:**	20 Mm	**Grosor:**	8.18
EAN 13:	8421661911818	**UPC:**	P911801	**Código arancelario:**	3924100090

EMBALAJE

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

DETALLES

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 (135,4ºC). Temperatura de reblandecimiento (83ºC). 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.