

Ficha Técnica – Tablas de Corte de Polipropileno (Color-Coding HACCP)

Marca: Buffetware

Material: Polipropileno (PP) grado alimenticio, libre de BPA

Color/Acabado: Marrón, Amarillo, Azul, Verde, Rojo y Blanco · Superficie lisa con base texturizada antideslizante

Uso recomendado: Preparación de alimentos en cocinas profesionales (restaurantes, hoteles, comedores industriales, catering)

| Tamaño en pulgadas | Tamaño en centímetros | Espesor |
|--------------------|-----------------------|---------|
| 18 x 12 x 0.5 in | 45.7 x 30.5 x 1.3 cm | 1.27 cm |
| 20 x 15 x 0.5 in | 50.8 x 38.1 x 1.3 cm | 1.27 cm |
| 24 x 18 x 0.5 in | 61.0 x 45.7 x 1.3 cm | 1.27 cm |

Características Destacadas

- Polipropileno grado alimenticio: Material no poroso que no absorbe olores ni sabores; apto para contacto directo con alimentos.
- Base texturizada antideslizante: Mejora la estabilidad en la mesa de trabajo y ayuda a que el cuchillo no patine.
- Amigable con el filo: La dureza del PP protege el filo del cuchillo frente a superficies abrasivas.
- Codificación por color (HACCP): Facilita separar alimentos y reducir contaminación cruzada.
- Bordes y esquinas redondeadas: Manipulación más cómoda y menor riesgo de astillas o esquinas levantadas.
- Mantenimiento sencillo: Lavable a mano o en lavavajillas industrial.

Beneficios para el Usuario

- Higiene y seguridad: Colores dedicados para cada familia de alimentos disminuyen riesgos sanitarios.
- Mayor vida útil del cuchillo: Superficie que protege el filo por más tiempo.
- Operación eficiente: Estabilidad y formato profesional que agilizan la preparación.

Sugerencia de uso por color (referencia común en cocinas)

- Rojo: Carnes rojas crudas
- Amarillo: Aves crudas
- Azul: Pescados y mariscos
- Verde: Frutas y verduras
- Marrón: Carnes cocidas
- Blanco: Panadería, lácteos o uso general

Nota Técnica (cuidado, limpieza y límites)

- Temperatura de trabajo: Hasta 70 °C continuos. No exponer a flama directa.
- Limpieza y desinfección: Lavar con agua caliente y detergente neutro.
- Superficie de apoyo: Usar sobre mesas firmes; puede añadirse tapete antideslizante.
- Corte recomendado: Para cuchillos de filo liso o alveolado.
- Almacenamiento: Guardar verticalmente y separadas por color.
- Vida útil: Reemplazar cuando existan surcos profundos.

Compatibilidades: Procesos de mise en place, fileteado, rebanado y emplatado en cocinas profesionales.

Observaciones: Producto apto para sistemas HACCP; dimensiones con tolerancia ± 3 mm; otras medidas bajo pedido especial.