

TAGLIERE POLIETILENE CON FERMI cm.50X40X2 BIANCO

Tagliere in polietilene con fermi applicati con viti inox - cm 50x40x2, bianco



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il tagliere in polietilene ad alto peso molecolare (300.000) è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore Ho.Re.Ca., combinando praticità e resistenza.

Caratteristiche principali:

- Materiale di alta qualità: polietilene pressato e rettificato su entrambi i lati per garantire uno spessore omogeneo e prestazioni ottimali.
- Atossico e sicuro: idoneo per il contatto con alimenti, conforme alle normative di sicurezza alimentare.
- Ampio intervallo di temperatura: utilizzabile da -50°C a +80°C, ideale per diversi tipi di lavorazione.
- Elevata resistenza: eccellente resistenza all'abrasione e agli urti per una lunga durata nel tempo.
- Superficie antiaderente: facilita la manutenzione e la pulizia quotidiana.

Manutenzione:

- Dopo l'uso, grattare con un raschietto specifico.
- Lavare in lavastoviglie o con idropulitrice; in alternativa, usare acqua bollente.
- Pulire con sgrassanti specifici e disinfettanti per alimenti, oppure utilizzare sale grosso per una sanificazione naturale notturna.
- Per una durata maggiore, ruotare periodicamente il tagliere per un consumo uniforme.

Consigli di utilizzo:

- Rettificare o piallare il tagliere a seconda dell'usura per mantenerlo in condizioni ottimali.

Smaltimento:

A fine ciclo di utilizzo, il tagliere è riciclabile come plastica PE. Smaltirlo pulito per contribuire alla sostenibilità ambientale. Un accessorio indispensabile per chi cerca un tagliere professionale, robusto e facile da mantenere. Scegli la qualità per il tuo lavoro!