



CUTTING BOARDS

PLANCHES A DECOUPER



Both sides useable

Peut être utilisée
des deux côtés



Color coding

Codification couleur



Non-slip

Appuis antidérapants



Permanent corners

Angles permanents
intégrés



Patented
Breveté

Araven cutting boards are fundamental in the implementation of HACCP systems in handling processes, ensuring that the cutting, filleting, etc. processes are always carried out with the same type of product: Meat, fish, vegetables, dairy products, cured sausage products. When in use, cutting boards, either through wear or due to other causes, often do not rest correctly on work surfaces and food handlers place cloths or other items under them, which end up being a source of contamination because of food liquids.

An Araven cutting board sits firmly on in the work surface thanks to its permanent corners made of injected rubber. These supports stop the board from sliding on the work surface, providing greater safety in the work processes.

Work surfaces in direct contact with food must be solid, durable and easy to clean, maintain and disinfect. They must be made of smooth, non-absorbent and non-toxic material, inert to food, detergents and disinfectants used in normal working conditions.

The use of wood and other materials that cannot be properly cleaned and disinfected and should be avoided, unless you are certain that their use will not be a source of contamination.

Araven cutting boards are made of high-density PE, a plastic material highly resistant to corrosion and that impedes the passage of moisture. Its surface is white, which does not conceal dirt, as occurs in the case of colored boards.

La Planche à Découper Araven est un allié essentiel dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de manipulation assurant que les opérations de découpage en morceaux, tranchage, découpe, etc., sont toujours effectuées avec le même type de produit: viande, poisson, légumes frais, produits laitiers, charcuterie. Dans la pratique, ces planches, soit par usure soit pour d'autres raisons, n'appuient pas correctement sur les surfaces des tables de travail, les manipulateurs devant donc placer sur la base des linges ou autres éléments qui, par l'exsudat des aliments finissent pas devenir des foyers de contamination.

La Planche à Découper Araven prend correctement appui sur les surfaces de travail grâce à ses angles permanents en caoutchouc surinjecté. Ces appuis évitent que la table ne glisse sur ces surfaces apportant une plus grande sécurité dans les processus de travail.

Les surfaces de travail qui doivent entrer en contact direct avec les aliments devront être solides, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter. Elles devront être faites de matériau lisse, non absorbant et non toxique, inerte aux aliments, aux détergents et aux désinfectants utilisés dans les conditions de travail normales.

Il faudra éviter l'emploi de bois et autres matériaux qui ne peuvent être nettoyés et désinfectés correctement, à moins d'avoir la certitude que leur utilisation ne sera pas source de contamination.

Les planches à découper Araven sont fabriquées en PE haute densité, matériau plastique de grande résistance à la corrosion qui empêche le passage de l'humidité. La surface est de couleur blanche qui ne cache pas la saleté comme dans le cas de planches en couleur.



HDPE High-density polyethylene
-40° +90°

CUTTING BOARDS

PLANCHES A DECOUPER



Raw meat
Viande crue



Raw poultry
Chaire de volaille crue



Fruit and vegetables
Fruits et légumes frais



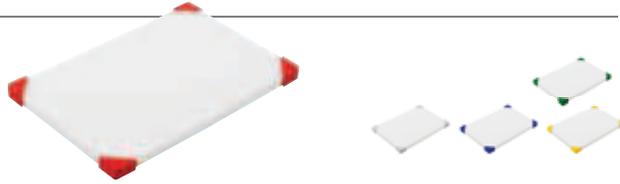
Raw fish
Poisson cru



Bread and cheeses
Produits boulangers et fromages

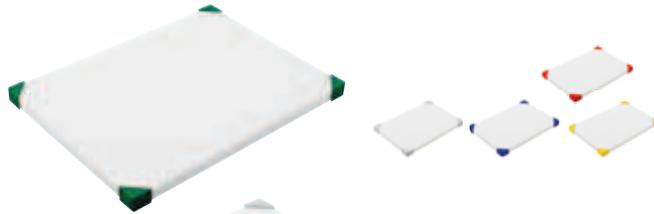
304 x 204 mm

Item	h
103	19 mm



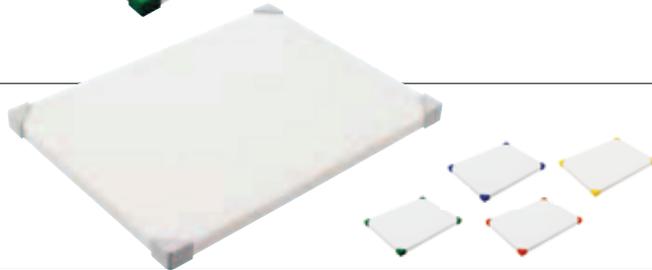
404 x 304 mm

Item	h
102	24 mm



504 x 304 mm

Item	h
101	34 mm



Color coding: The colored corner of the board identifies the type of food to be handled. Araven cutting boards have permanent colored corners that enable the work surfaces to be identified according to the groups of food to be handled, thus avoiding cross-contamination. This differentiation is especially important to distinguish between raw and prepared food.

Codification couleur: L'angle de couleur de la planche identifie le type d'aliment à manipuler. La Planche à Découper Araven a des angles permanents en couleur qui permettent de différencier ces surfaces de travail selon le groupe d'aliments à manipuler évitant ainsi, la contamination croisée. Cette différenciation est particulièrement importante entre les aliments crus et les aliments élaborés.



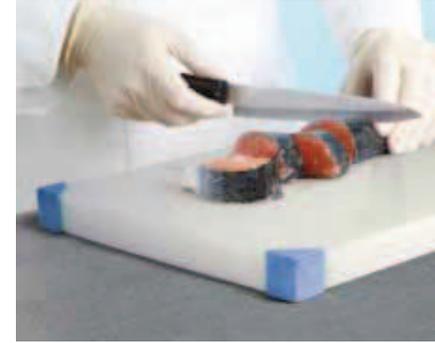
Permanent injected corners: includes non-detachable rubber corners. The rubber corner pieces are permanently bonded to the PE body.

Angles permanents intégrés par surinjection: Incorpore des pieds en caoutchouc aux angles qui ne se détachent pas. Les pieds en caoutchouc sont unis en permanence au corps de PE.



Non-slip supports, safety at work: The board does not slide, thus providing maximum safety when cutting. No need to use a cloth under the board to stop it sliding, eliminating a possible source of infection.

Appuis antidérapants, sécurité dans le travail: la planche ne glisse pas offrant ainsi un maximum de sécurité dans la découpe. Les linges pour éviter qu'elle ne glisse ne sont pas nécessaires, évitant de ce fait un éventuel foyer d'infection.



604 x 404 mm

Item	h
858	24



604 x 404 mm

Item	h
859	34



Reversible: Both sides are useable, prolonging the useful life of the cutting board.

Réversible: Peut être utilisée des deux côtés. Prolonge la vie utile de la planche à découper.



Hygiene: A clean colour that does not conceal dirt, as occurs when using coloured boards. Can be washed in a dishwasher.

Hygiène: Couleur propre qui ne cache pas la saleté comme dans le cas d'utilisation de planche en couleur. Apte au lave-vaisselle.



Tidiness: The boards can be stored vertically without any additional rack.

Ordre: Les planches peuvent être rangées verticalement sans aucun élément supplémentaire.

