



TABLAS DE CORTE

TÁBUAS DE CORTAR

Uso por ambas caras

Utilização por ambas as faces



Codificación color

Codificação cor



Antideslizante

Antideslizante



Esquinas permanentes

Cantos permanentes



Patentado
Patenteado

La Tabla de Corte Araven es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC en procesos de manipulación asegurando que las operaciones de troceado, fileteado, despiece,... se llevan a cabo siempre con la misma tipología de producto: carne, pescado, verduras, lácteos, embutidos. En la práctica las tablas, bien por desgaste u otras causas, no asientan correctamente sobre las superficies de las mesas de trabajo por lo cual los manipuladores colocan en la base trapos u otros elementos que por el exudado de los alimentos terminan siendo un foco de contaminación.

La Tabla de Corte Araven asienta correctamente sobre las superficies de trabajo gracias a sus esquinas permanentes de caucho sobreinyectado. Estos apoyos impiden a la tabla deslizarse sobre estas superficies aportando una mayor seguridad en estos procesos de trabajo.

Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, los detergentes y los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales.

Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.

Las tablas de corte Araven están fabricadas en PE de alta densidad, material plástico con alta resistencia a la corrosión que impide el paso de la humedad. Su superficie es de color blanco que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores.

A Tábua de Cortar Araven é um aliado fundamental na implantação de sistemas APPCC em processos de manipulação, garantindo que as operações de cortar em pedaços, fazer bifés, desmanchar, etc., se levam a cabo sempre com a mesma tipologia de produto: carne, peixe, legumes, lácteos, enchidos. Na prática as tábuas, quer por desgaste ou outras causas, não assentam corretamente sobre as superfícies das mesas de trabalho, por isso os manipuladores colocam na base trapos ou outros elementos que pelo exudado dos alimentos terminam por ser um foco de contaminação.

A Tábua de Cortar Araven assenta corretamente sobre as superfícies de trabalho graças aos seus cantos permanentes de borracha sobreinjetada. Estes apoios impedem que a tábua deslize sobre estas superfícies fornecendo mais segurança nestes processos de trabalho.

As superfícies de trabalho que vão estar em contacto direto com os alimentos devem ser sólidas, duradouras e fáceis de limpar, manter e desinfectar. Devem estar feitas de material liso, não absorvente e não tóxico, e inerte aos alimentos, os detergentes e os desinfectantes utilizados em condições de trabalho normais.

Deve-se evitar usar madeira e outros materiais que não se possam limpar e desinfectar adequadamente, a não ser que se tenha a certeza de que o seu emprego não será uma fonte de contaminação.

As tábuas de cortar Araven estão fabricadas em PE de alta densidade, material plástico com alta resistência à corrosão que impede a passagem da humidade. A sua superfície é branca e não oculta a sujidade tal como sucede na utilização das tábuas de cores.



HDPE High-density polyethylene
-40° +90°

TABLAS DE CORTE

TÁBUAS DE CORTAR



Carne cruda
Carne crua



Carne de aves cruda
Carne de aves crua



Frutas y hortalizas
Frutas e hortalizas



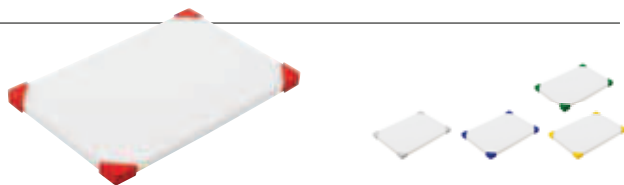
Pescado crudo
Peixe cru



Panadería y quesos
Padaria e queijos

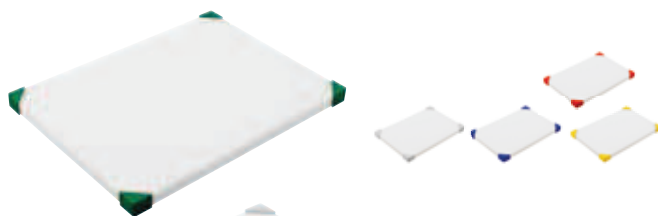
304 x 204 mm

Item	h
103	19 mm



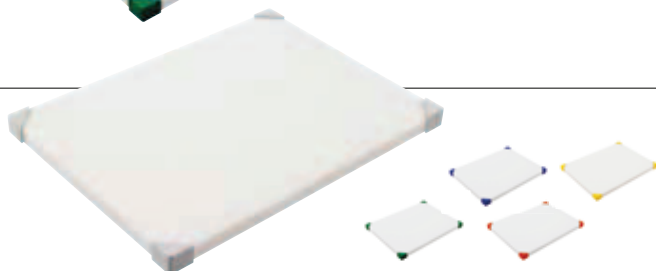
404 x 304 mm

Item	h
102	24 mm



504 x 304 mm

Item	h
101	34 mm



Codificación color: La esquina de color de la tabla identifica el tipo de alimento a manipular. La Tabla de Corte Araven tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar estas superficies de trabajo según grupos de alimentos a manipular evitando así la contaminación cruzada. En especial, esta diferenciación, tiene mayor importancia entre alimentos crudos y elaborados.

Codificação cor: O canto de cor da tábua identifica o tipo de alimento a manipular. A Tábua de Cortar Araven tem uns cantos de cor permanentes, que permitem diferenciar estas superfícies de trabalho segundo grupos de alimentos a manipular evitando assim a contaminação cruzada. Em especial, esta diferenciação, tem maior importância entre alimentos crus e elaborados.



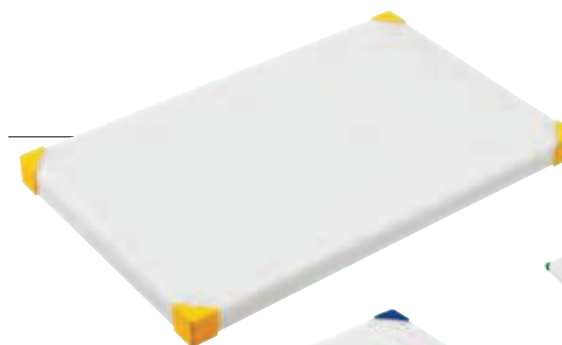
Esquinas permanentes integradas por sobre inyección: Incorpora unas patas de caucho en las esquinas que no se pierden. Las patas de caucho quedan permanentemente unidas al cuerpo de PE.

Cantos permanentes integrados por sobreinjección: Inclui uns pés de borracha nos cantos que não se perdem. Os pés de borracha ficam permanentemente unidos ao corpo de PE.



Apoyos antideslizantes, seguridad en el trabajo: La tabla no desliza proporcionando máxima seguridad para el corte. No necesita trapos para que no deslice, evitando un posible foco de infección.

Apoios antideslizantes, segurança no trabalho: A tábua não desliza proporcionando máxima segurança para o corte. Não necessita trapos para que não deslize, evitando um possível foco de infeção.



604 x 404 mm

Item	h
858	24



604 x 404 mm

Item	h
859	34



Reversible: Puede utilizarse por ambos lados. Alarga la vida útil de la tabla de corte.

Reversível: Pode-se utilizar por ambos os lados. Prolonga a vida útil da tábua de cortar.



Higiene: Color limpio que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores. Permite el lavado en el lavavajillas.

Higiene: Cor limpa que não oculta a sujidade tal como sucede na utilização das tábuas de cores. Pode-se lavar na máquina.



Orden: Las tablas se pueden guardar verticalmente sin ningún elemento adicional.

Orden: As tábuas podem-se guardar verticalmente sem nenhum elemento adicional.

