



Planche à découper antiglisse



Produits laitiers



Viande crue



Poisson crue



Chaire de volaille crue



Fruits et légumes frais



Produits préparés



Allergènes

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

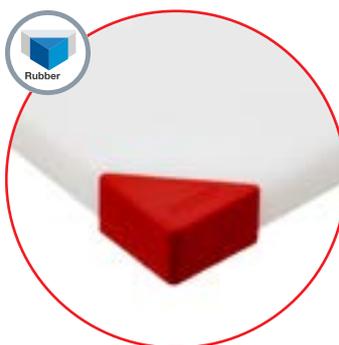
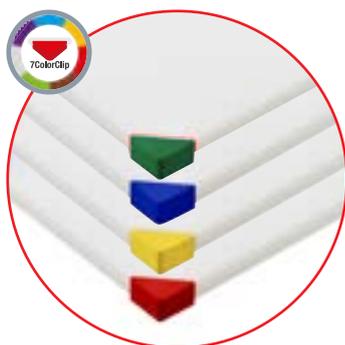
à nettoyer, à entretenir et à désinfecter. Elles devront être faites de matériau lisse, non absorbant et non toxique, inerte aux aliments, aux détergents et aux désinfectants utilisés dans les conditions de travail normales.

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.

Breveté

Planche à découper antiglisse



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.

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.

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.



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

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

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



○ Ref. 00 --- ● Ref. 02 --- ● Ref. 03 --- ● Ref. 05 --- ● Ref. 07 --- ● Ref. 22 --- ● Ref. 60 ---

19mm

24mm

34mm



Ref. __103
304x204xh19 mm



Ref. __102
404x304xh24 mm



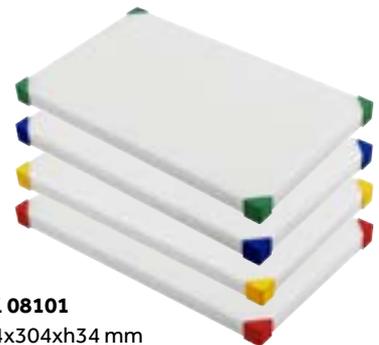
Ref. __101
504x304xh34 mm



Ref. 08103
304x204xh19 mm



Ref. 08102
404x304xh24 mm



Ref. 08101
504x304xh34 mm



○ Ref. 00 --- ● Ref. 22 --- ● Ref. 03 --- ● Ref. 05 --- ● Ref. 07 --- ● Ref. 32 --- ● Ref. 60 ---

24 mm

34 mm



Ref. __858
604x404xh24 mm



Ref. __859
604x404xh34 mm