



Tablas de corte antideslizantes



Lácteos

Carnes rojas

Pescados

Aves

Vegetales

Elaborados

Alérgenos

La Tabla de Corte ARAVEN es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC/HACCP 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.

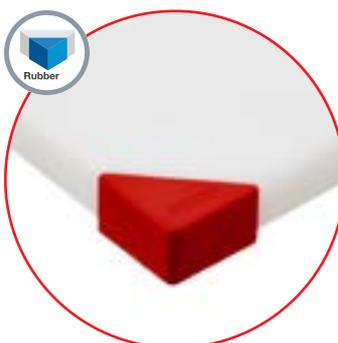
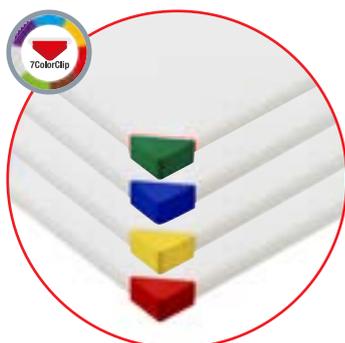
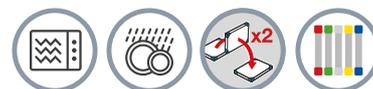
Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas

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.

Patentado

Tablas de corte antideslizantes



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

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.

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.



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

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.

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



○ 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



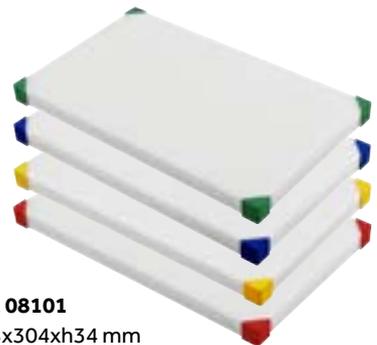
Ref. __101
504x304xh34 mm



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