



## TABLAS DE POLIETILENO:

Sus aplicaciones van destinadas a la hostelería, industria alimentaria, restaurantes, industrias cárnicas, sectores de catering, etc.

El plástico con el que están fabricadas es sólido y de alta calidad.

Con el objeto de disminuir las probabilidades de contaminación cruzada se estandarizó el uso de tablas de colores. Lo ideal es usar el tipo de tabla adecuada para cada producto. La clasificación es la siguiente.

Tabla de corte **blanca**: Pastas, quesos, pan, bollería.

Tabla de corte **verde**: Frutas y verduras.

Tabla de corte **amarilla**: Carnes blancas (pollo, pavo...)

Tabla de corte **azul**: Pescados y mariscos.

Tabla de corte **roja**: Carnes rojas (ternera, cordero...)

Tabla de corte **marrón**: Carnes cocinadas y fiambres.

Tabla de corte **negro**: Presentación de alimentos.



## MEDIDAS ESTANDARIZADAS (Otras medidas, consultar)

En espesores de 10,15, 20,25,30,40 y 50 mm

En anchos de 200, 250,300,400,450,500 y 600 mm

En largos de 300,400,450,500,600 y 700 mm



## Certificados de Calidad

- Certificado ISO 9001-2008
- Inscripción registro sanitario
- Certificado Garantía Sanitaria

# MENAJE



MORTERO



MANGO  
MORTERO



MANGO  
CHINO



TRIÁNGULO



PALA HOSTELERA  
500,700 Y 1000 MM



RODILLO  
D-60X500 MM  
D-70X600 MM



TABLA PANERA  
CON Y SIN CAJÓN



TABLA PLATO  
SALSERA



BACALADERO



GUANTES ANTICORTES  
INOXIDABLES



RASCADOR  
DE TABLAS



JAMONERO



TABLA DE CORTE  
CON  
RECOGE JUGOS

Certificados de Calidad

- Certificado ISO 9001-2008
- Inscripción registro sanitario
- Certificado Garantía Sanitaria