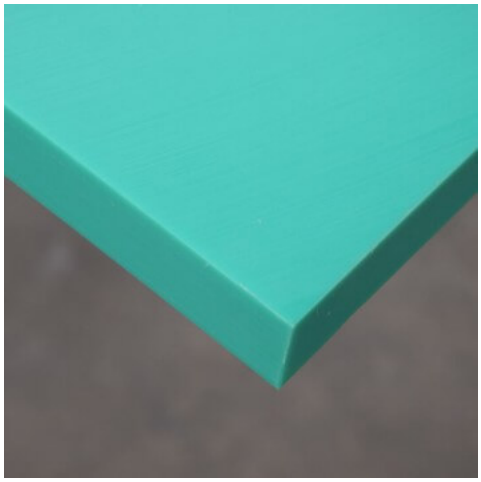
Plaque de découpe Polyéthylène Alimentaire Sur Mesure



Unité

Billot, planche à découper de grandes dimensions en PEHD 500 alimentaire

DESCRIPTION

- Qualité alimentaire professionnelle
- Conforme pour le travail et découpe des fromages, produits laitiers et pain (cadre HACCP)
- Grande résistance dans le temps
- Ne se déforme pas à l'utilisation et lors des nettoyages à chaud
- Disponible en multiples formats

Planches à découper de grandes dimensions en polyéthylène haute densité (PEHD 500) alimentaire:

- Dimensions et couleurs à votre choix
- Surface lisse et non poreuse (aucun transfert d'odeur possible)
- Facile à nettoyer : résiste aux agents désinfectants, aux nettoyages à chaud (lave vaisselle) et à haute pression
- Imputrescible et chimiquement inerte
- Existe en plusieurs couleurs, toutes teintées dans la masse et de qualité alimentaire selon les recommandations HACCP

Le polyéthylène haute densité 500 est LA matière de référence des professionnels de l'agroalimentaire pour travailler, découper les aliments. Cette matière également utilisée aussi dans le domaine de la protection des murs et cloisons dans l'agroalimentaire et l'industrie pharmaceutique ne contient aucune substance toxique (Bisphénol A, Phtalates) contrairement aux autres planches à découper en matière plastique et bénéficie de tous les agréments d'alimentarité.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de découpe en polyéthylène 500 haute densité (PEHD 500) alimentaire sur mesure. Indiquez nous vos couleurs, dimensions et épaisseurs !

Objectifs

- Assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire lors de toutes les opérations de découpe d'aliment dans les cuisines ou laboratoire de transformation alimentaires

Description

- Planches / Plaques de découpe professionnelles en Polyéthylène 500 haute densité (PEHD 500) qualité alimentaire
- Surface lisse et non poreuse (aucun transfert d'odeur possible)
- Grande résistance lors des opérations de découpe (couteaux), aux chocs, à l'abrasion
- Imputrescible et chimiquement inerte
- Existe en plusieurs couleurs (vert, jaune, rouge, jaune, bleu), toutes teintées dans la masse et de qualité alimentaire selon les recommandations HACCP

Nous sommes spécialisés dans l'usinage du polyéthylène: nous réalisons des planches à découper professionnelles dans des dimensions standards mais nous pouvons réaliser vos pièces ou les découper sur mesure en fonction de vos contraintes d'aménagement intérieur par exemple. N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos demandes

Utilisation

L'HACCP a mis en place des codes couleurs dans les cuisines professionnelles pour contribuer à éviter toutes contaminations croisées par les ustensiles (planche à découper, couteaux, pinces à aliments...) lors de la préparation alimentaire.

- Blanc: fromage, produits laitiers, pain (secteur boulangerie)
- Vert: fruits et légumes
- Rouge: viande crue
- Jaune:Volaille
- Marron: viande cuite
- Bleu: poissons

Entretien

- Entretien facile à l'eau et au savon
- Résiste aux agents désinfectants et nettoyages à chaud (lave vaisselle pour les planches de petites dimensions) et à haute pression
- Peut être rectifié en cours de vie (opération consistant à enlever quelques dizièmes de mm de matière dans l'épaisseur) de manière à retrouver un état de surface parfait

Destination

- Remplacement d'un billot ou d'une plaque de découpe usagée
- Peut s'insérer dans un chassis existant en inox ou être positionné sur une table ou un plan de travail
- Industrie agro-alimentaire, cuisine, laboratoires de préparations alimentaires
- Métiers de bouche
- Industrie pharmaceutique
- Industrie chimique