TABLA DE TAJO BLANCO

Tablas de tajo, perfectas para carnicerías y pescaderías. Contamos con una amplia gama de tablas tajo de troceo y corte. La diferencia entre tablas de corte y tajo es el espesor, ya que en estos últimos el espesor es mayor.

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:69,84 €

Precio con descuento57,72 €

PVP Final:69,84 €

PVP sin IVA:57,72 €

12,12 €

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

Contamos con una amplia gama de tablas tajo de troceo y corte. La diferencia entre tablas de corte y tajo es el espesor, ya que en estos últimos el espesor es mayor. En las cocinas profesionales se deben usar tablas y tajos de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.

Características de las tablas de tajo de polietileno

- Color blanco
- Fabricados en polietileno de alta densidad
- Especial para uso en hostelería, carnicerías, pescaderías
- No transmite olores ni sabores a los alimentos
- Apta para uso alimentario
- Fabricadas para deteriorar lo mínimo posible las hojas de los cuchillos
- Muy buena resistencia al impacto

¿Necesitas una medida especial? Contactanos y te la cotizamos a medida.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.