





CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE

Both sides useable
Uso por ambas caras



Colour coding
Codificación color



Non-slip
Antideslizante



Permanent corners
Esquinas permanentes



Patented
Patentado

Araven cutting boards are fundamental in the implementation of HACCP systems in handling processes, ensuring that the cutting, filleting, etc. processes are always carried out with the same type of product: Meat, fish, vegetables, dairy products, cured sausage products. When in use, cutting boards, either through wear or due to other causes, often do not rest correctly on work surfaces and food handlers place cloths or other items under them, which end up being a source of contamination because of food exudates.

An Araven cutting board sits correctly in the work surface thanks to its permanent corners made of injected rubber. These supports stop the board from sliding on the work surface, providing greater safety in the work processes.

Work surfaces in direct contact with food must be solid, durable and easy to clean, maintain and disinfect. They must be made of smooth, non-absorbent and non-toxic material, inert to food, detergents and disinfectants used in normal working conditions.

The use of wood and other materials that cannot be properly cleaned and disinfected should be avoided, unless you are sure that their use will not be a source of contamination.

Araven cutting boards are made of high-density PE, a plastic material highly resistant to corrosion and that impedes the passage of moisture. Its surface is white, which does not conceal dirt, as occurs in the case of coloured boards.

La Tabla de Corte Araven es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC 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.



HDPE

High-density polyethylene
-40°F+194°F

CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE



Raw meat
Carne cruda



Raw poultry
Carne de aves cruda



Fruit and vegetables
Frutas y hortalizas



Raw fish
Pescado crudo



Bread and cheeses
Panadería y quesos

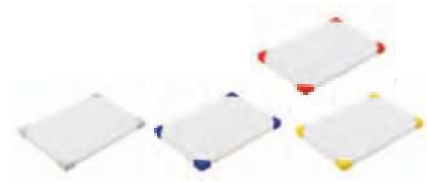
11^{31/32}"x8^{1/32}"

Item	h
103	3/4"



15^{29/32}"x11^{31/32}"

Item	h
102	15/16"



19^{27/32}"x11^{31/32}"

Item	h
101	1 ^{21/64} "



Colour coding: The coloured corner of the board identifies the type of food to be handled. Araven cutting boards have permanent coloured corners that enable the work surfaces to be identified according to the groups of food to be handled, thus avoiding cross-contamination. This differentiation is especially important to distinguish between raw and prepared food.

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.



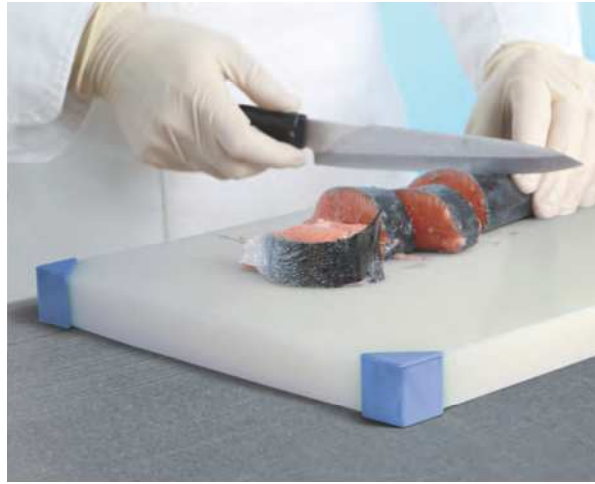
Permanent injected corners: includes non-detachable rubber corners. The rubber corner pieces are permanently bonded to the PE body.

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 la cuerpo de PE.



Non-slip supports, safety at work: The board does not slide, thus providing maximum safety when cutting. No need to use a cloth under the board to stop it sliding, eliminating a possible source of infection.

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.



23^{49/64}"x15^{29/32}"

Item	h
858	1 ^{5/16} "



23^{49/64}"x15^{29/32}"

Item	h
859	1 ^{23/64} "



Reversible: Both sides are useable, prolonging the useful life of the cutting board.

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



Hygiene: A clean colour that does not conceal dirt, as occurs when using coloured boards. Can be washed in a dishwasher.

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.



Tidiness: The boards can be stored vertically without any additional element.

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

