PROFBOARD

Facten und Daten

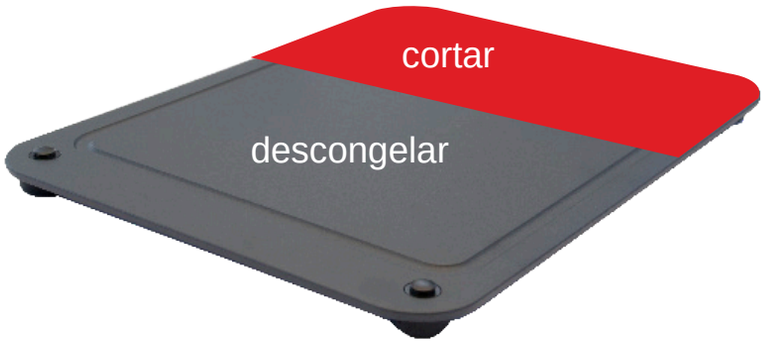
PROFBOARD COOL

Profboard Cool 2 en 1

descongela sano y tabla de corte higienico

PROFBOARD

www.profboard.es



400 gr. salmon descongelado dentro de sólo 20-25 minutos.

500gr. carne picado descongelado dentro de 55-60minutos

gambas descongelad dentro de 5 - 10 minutos.

Profboard cool es un concepto completamente nuevo y unico.
Descongela rapidamente y con cuidado.
Gracias a una aleacion de aluminio especial se descongela 5 vecesa más rápido

No descongelar más en agua caliente o en l a microondas

Además Profboard cool esta compatible con nuestras hojas de corte con el unico sistema "click" para el uso como tabla de corte

Ventajas de "cool"

- Descongelación de todos los alimentos hasta 5 veces más rápido que lo normal.
- Función 2 en 1, descongelación y tabla de cortar
- Pies de goma antideslizante
- Minimizar Salmonella y Riesgo de Campolybachter
- Diseño danés

Profboard cool:

PROFBOARD

www.profboard.es

Profboard - Cool - tabla base 30x40m
La tabla base es resistente a todos los productos de limpieza habitual. Simplemente bajo agua tibia corriente - **no apto para lavavajillas.**

Hojas de cortes

Use las hojas de corte para alimentos fríos.
Por favor, no coloque elementos calientes o alimentos en las hojas de corte, ya que pueden deformarse. Los hojas de corte se pueden usar en ambos lados.
Los insertos están hechos de PP (polipropileno) y así protegen sus cuchillos. El corte deja rallas en las hojas de corte. Si se han usado demasiadas las hojas de corte, puede comprar un paquete de recambios nuevas. Vida útil de aproximadamente 4-8 meses, dependiendo de la frecuencia de uso.
La base de nuestro concepto es la fácil intercambiabilidad de los insertos (sin placa base) para garantizar una buena higiene de los alimentos. A largo plazo, eso es razonable y ahorra costos.

PROFBOARD limpieza - hojas de cortes

Las hojas de cortes son resistentes a todos los productos de limpieza habitual.

Tambien son aptos para la lavavajillas o bajo agua corriente. Las hojas deben estar rectas en el lavavajillas, de lo contrario, pueden deformarse durante el secado.

No coloque ollas o sartenes calientes sobre las placas, ya que pueden deformarse.

Al igual que la tabla base, las hojas de cortes se expanden cuando se calienta. Se retraen después de enfriarse a su forma original. Tan pronto como la placa de corte y la placa de base tengan la misma temperatura, vuelven a encajar.

materiales/medio ambiente

LEGACIÓN ESPECIAL DE ALUMINIO -
Profboard Cool está hecho de aleación de metal PTFE y acabado con un recubrimiento antiadherente.

Polipropileno virgen
Las hojas de corte están hechas de polipropileno seguro para alimentos y resistente a los cuchillos.

Diseño danés -
Nuestros profesionales trabajan todos los días para producir un producto de alta calidad.

Aptacion normativa FDA y la UE
Todos los materiales de Proboard Cool son aptos para la alimentacion y cumplen las normativas la UE y la FDA.

medio ambiente
Todos los materiales de Profboard Cool son reciclables o respetuosos con el medio ambiente para su eliminación.

Es difícil de creer!

Te sorprenderás de la rapidez y facilidad con que se descongelan tus frutas congeladas, carne, pasteles, pescado, etc.

Y eso sucede sin electricidad, baterías.