



PESCADO CRUDO  
RAW FISH  
POISSON CRU  
ROHER FISCH



CARNE CRUDA  
RAW MEAT  
VIANDE CRU  
ROHES FLEISCH



CARNE CRUDA DE AVE  
RAW POULTRY & CHIKEN  
VIANDE CRU ET VOLAILLES  
ROHES GEFLÜGEL



ANTIÁLÉRGICO  
ALLERGEN-FREE  
ANTI ALLERGIQUE  
ANTI ALLERGIE



PAN Y LÁCTEOS  
BAKERY & DAIRY  
PAIN ET PRODUITS LAITIERS  
BROT UND MILCHPRODUKTE



CARNE GUISADA  
COOKED MEAT  
VIANDE CUISINÉE  
GEKOCHTES FLEISCH



FRUTA Y VEGETALES  
FRUIT & VEGETABLES  
FRUIT ET LÉGUMES  
OBST & GEMÜSE



PRESENTACIÓN  
PRESENTATION  
PRÉSENTATION  
PRÄSENTATION

ESPAÑOL

ENGLISH

FRANÇAIS

DEUTSCH

Presentamos una nueva gama de tablas de corte con más de 20 modelos distintos y más de 100 referencias, concebidas para satisfacer todas las necesidades del mercado. Ofrecemos también la posibilidad de fabricar medidas y grosores especiales sobre pedido. La nueva gama de tablas de corte se presenta en dos modalidades; unas fabricadas en Polietileno (PE) por inyección y la gama más extensa en Polietileno 500 alta densidad (HD PE 500) por termocompresión.

We introduce here with the new range of cutting board with more than 20 different patterns and more than 100 references conceived to fulfill all the market needs. We also offer the possibility to produce special sizes and thicknesses upon request. This new range of cutting boards is presented in two different materials, one made of Polyethylene (PE) using the injection technique and the widest range on High Density Polyethylene 500 (HD PE 500) through thermo compression.

Nous présentons une nouvelle gamme de planches à découper avec plus de 20 modèles différents et plus de 100 références, conçues pour satisfaire tous les besoins du marché. Nous offrons aussi la possibilité de fabriquer des planques avec des mesures et des épaisseurs spéciales sur commande. Cette nouvelle gamme de planches à découper se présentent en deux matériaux différents: certaines sont produites en Polyéthylène (PE) par injection et la majorité de la gamme est produite en Polyéthylène 500 de haute densité (HD PE 500) par thermo compression.

Wir präsentieren eine neue Produktreihe von Schneidbrettern mit mehr als 20 verschiedenen Modellen und über 100 Artikel, um die Bedürfnisse des Markts zufrieden zu stellen. Wir bieten auch die Möglichkeit spezielle Masse und Dicke herzustellen abhängig von der Bestellung. Die neue Produktreihe bieten wir in zwei verschiedenen Varianten an: Eine Variante hergestellt aus Polyethylen (PE) durch Spritzverfahren und die breiteste Produktvariante hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte (HD PE 500) durch Wärmedruckverfahren.



**CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES**

Las tablas de corte fabricadas en Polietileno 500 alta densidad, se caracterizan por un alto peso molecular (HMWPE) ofreciendo:

- Alta DURABILIDAD
- 25% más resistencia a la ABRASIÓN.
- Mayor temperatura de fusión: 135,4 °C.
- Temperatura de reblandecimiento 83 °C
- Mayor RIGIDEZ

\* No presentan deformación durante el aclarado del ciclo de lavado en lavavajillas industriales (temp. máx. aprox. 80 °C).

Conforme a las normativas siguientes:  
RD 1712/91 registro sanitario de alimentos  
CE 1935/2004.

**MAIN FEATURES**

The cutting boards made of High Density Polyethylene 500 have higher molecular weight (HMWPE), offering the following properties:

- High DURABILITY
- 25% more resistance to ABRASION
- Higher Fusion temperature: 135,4 °C
- Softening temperature: 83 °C
- Extraordinary RIGIDNESS

\* Do not present deformation during the rinsing process of industrial dishwasher cleaning cycle (max. temp. aprox. 80 °C).

Following the CE 1935/2004 regulation.

**CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES**

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité ont un poids moléculaire (HMWPE) plus grand qui offre les suivantes propriétés:

- Longue DURÉE
- 25% plus résistant à l'ABRASION
- Température de fusion: 135,4 °C
- Température de ramolissement: 83 °C
- RIGIDITÉ maximale

\* Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max. aprox. 80 °C).

Conforme à la réglementation 1935/2004.

**HAUPTEIGENSCHAFTEN**

Die Schneidbretter hergestellt aus Polyethylen 500 hohe Dichte haben ein höheres Molekulargewicht (HMWPE), mit folgenden Eigenschaften:

- Hohe LANGLEBIGKEIT
- 25% höherer Verschleisswiderstand
- Höhere Schmelztemperatur: 135,4 °C
- Erweichungstemperatur: 83 °C
- Extrahohe Starrheit

\* Es treten keine Verformungen beim Spülvorgang in industriellen Spülmaschinen auf (max. Temp. ca. 80 °C).

Entsprechend der Norm CE 1935/2004.

## P9118

300 x 200 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	
P911.801		300 x 200	20	1
P911.802		300 x 200	20	1
P911.803		300 x 200	20	1
P911.804		300 x 200	20	1
P911.805		300 x 200	20	1
P911.806		300 x 200	20	1
P911.808		300 x 200	20	1

## P9112



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	
P911.201		400 x 300	20	1
P911.202		600 x 400	20	1

## P9120

400 x 200 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	
P912.001		400 x 200	20	1

## P9113 GN 1/1



Con ranura  
With groove  
Avec rigole  
Mit Fuge

Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	
P911.301		530 x 325	20	1
P911.302		530 x 325	20	1
P911.303		530 x 325	20	1
P911.304		530 x 325	20	1
P911.305		530 x 325	20	1
P911.306		530 x 325	20	1

## P9117 GN 1/2

320 x 265 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	
P911.701		320 x 265	20	1

## P9114

400 x 300 x 20

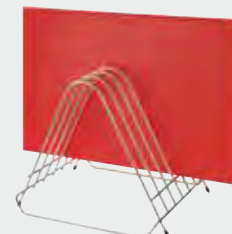


Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüßen

REF	Color	mm	H mm	
P911.401		400 x 300	20	1
P911.402		400 x 300	20	1
P911.403		400 x 300	20	1
P911.404		400 x 300	20	1
P911.405		400 x 300	20	1
P911.406		400 x 300	20	1
P911.408		400 x 300	20	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SOPORTE PARA TAPAS GN / STAND FOR GN LIDS /  
SUPPORT POUR COUVERCLES GN / STÄNDER FÜR GN DECKEL



P. 163

## P9119

500 x 300 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	
P911.901		500 x 300	20	1
P911.902		500 x 300	20	1
P911.903		500 x 300	20	1
P911.904		500 x 300	20	1
P911.905		500 x 300	20	1
P911.906		500 x 300	20	1
P911.908		500 x 300	20	1

## P9115 GN 1/1

530 x 325 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	
P911.501		530 x 325	20	1
P911.502		530 x 325	20	1
P911.503		530 x 325	20	1
P911.504		530 x 325	20	1
P911.505		530 x 325	20	1
P911.506		530 x 325	20	1
P911.508		530 x 325	20	1

## P9116

600 x 400 x 20



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

REF	Color	mm	H mm	
P911.601		600 x 400	20	1
P911.602		600 x 400	20	1
P911.603		600 x 400	20	1
P911.604		600 x 400	20	1
P911.605		600 x 400	20	1
P911.606		600 x 400	20	1
P911.608		600 x 400	20	1

## P9135 Bar



Sin pies  
Without feet  
Sans pieds  
Ohne Füße

REF	Color	mm	H mm	
P913.501		160 x 250	10	1
P913.601		250 x 200	10	1
P913.701		300 x 200	10	1
P913.901		320 x 240	10	1

## P9130 Mesa de corte / Cutting board table / Table de découpe / Schneidstisch



Con ranura  
With groove  
Avec rigole  
Mit Fuge

No incluye contenedor Gastronorm  
Delivered without the GN container  
Livré sans le bac GN  
Ausschliesslich GN Behälter

REF	Color	mm	H mm	
P913.000		650 x 400	110	1

Para almacenar alimentos recién cortados en cubeta GN 1/3  
Perfect for storing direct cut products into a 1/3 GN pan  
Permet découper les produits directement au dessus du bac Gastronorme 1/3  
Für die Aufbewahrung von frischgeschnittenen Lebensmitteln im Behälter GN 1/3

## P911407 Tabla de corte / Cutting Board / Planche à découper / Schneidbretter



Con pies silicona  
With silicon feet  
Avec pieds en silicone  
Mit Silikonfüssen

VIOLET  
COLLECTION  
P. 104

REF	mm	H mm	
P911.407	400 x 300	20	1
P911.507	530 x 325 (1/1)	20	1
P911.607	600 x 400	20	1

## P901 Recogeverduras inox / St/Steel vegetable picker / Pelle à légumes inox / Gemüsehacker rostfrei



REF	cm	
P901.014	14 x 10	1
P901.018	18 x 12	1