

PROF BOARD

Już nigdy więcej nie kupisz innej deski do restauracji

profboard.com.pl

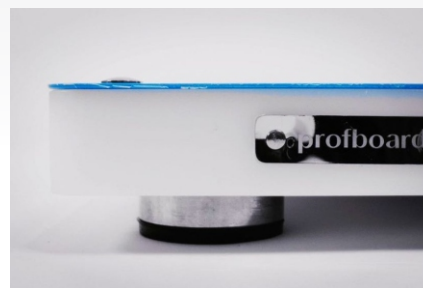
- Spełnia wymogi bezpieczeństwa żywności (HACCP)
- Oszczędność kosztów i czasu (magazynowanie + mycie)
- Wysoka higiena jedzenia
- Stabilna pozycja na stole roboczym
- Wysoka jakość
- Używana przez ponad 100.000 Szefów Kuchni



ProChef
profesjonalne rozwiązania
dla szefów kuchni

PROFBOARD PRO

Seria 270



Trwałe i wytrzymałe systemy desek do krojenia, które pomagają zapobiegać przenoszeniu się bakterii.

Produkowane w Niemczech i Danii od 2006 roku, deski do krojenia **Profboard** są używane przez profesjonalnych szefów kuchni i entuzjastów jedzenia na całym świecie. Wykonane z materiałów bezpiecznych dla żywności, **Profboard** zapewnia solidne, odporne na odkształcenia deski do krojenia, które są wyposażone w wymienne nakładki powierzchni tnącej. Nakładki te są dostępne w różnych rozmiarach i są oznaczone kolorami zgodnie z wymogami bezpieczeństwa żywności.

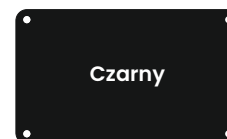
Dlaczego inwestycja w wysokiej jakości deskę do krojenia ma znaczenie.

System zatrzaskowy "click" to kreatywnie zintegrowana funkcja, która pozwalą zaoszczędzić pieniądze w dłuższej perspektywie. System umożliwi wymianę powierzchni krojenia poprzez ściągnięcie górnej nakładki i zatrzaśnięcie w jej miejscu nowej. Zapewnia to nie tylko optymalną higienę, ale także wydłuża długość życia deski do krojenia. Gdy nakładki z czasem ulegną zadrapaniu lub zabrudzeniu, po prostu wymień je przy minimalnych kosztach, zamiast wymieniać całą deskę do krojenia. Nakładki mogą być używane po obu stronach i są wykonane z wysokiej jakości PP (polipropylenu). PP jest dopuszczony do kontaktu z żywnością i może być utylizowany w sposób przyjazny dla środowiska.

Deski bazowe są dostępne w kolorach:

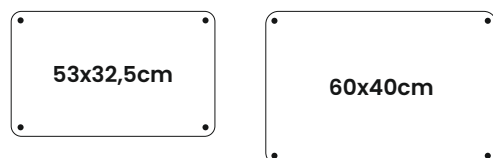


Biały

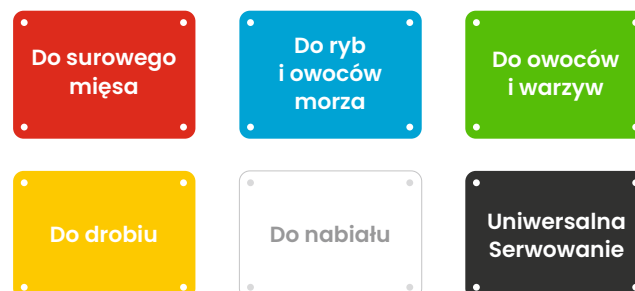


Czarny

Nakładki oraz deski bazowe są dostępne w rozmiarach:



Nakładki w zestawie dostępne w kolorach:



Do surowego mięsa

Do ryb i owoców morza

Do owoców i warzyw

Do drobiu

Do nabiału

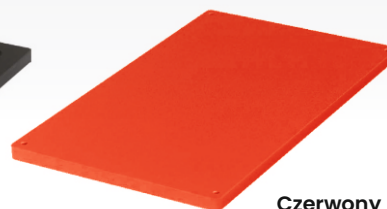
Uniwersalna Serwowanie

PROFBOARD PRO

Seria 470



Czarny



Czerwony

Dzięki Carvingboard lub Choppingboard zamontowanej na desce bazowej PROFBOARD PRO Seria 270, będziesz mieć solidną podstawę, gdy będzie trzeba pokroić mięso lub wykonać inne zadania związane z siekaniem.

Carvingboard

Czarna deska - rowek na sok

Dzięki specjalnemu frezowanemu rowkowi, deska **Carvingboard** pasuje bezpośrednio do deski bazowej **Profboard** PRO Seria 270.

Choppingboard

Czerwona deska - bez rowka na sok

Deska jest wygodna, jeśli chcesz posiekać większe kawałki mięsa. Możesz szybko zmienić swój **Profboard** PRO Seria 270 w "blok rzeźniczy". Wystarczy, że umieścisz czerwoną deskę na desce bazowej.

Deski Carvingboard oraz Choppingboard są dostępne w rozmiarach:

40x30cm

50x30cm

53x32,5cm

60x40cm

PROFBOARD

Seria 670

Ta sama wysoka jakość co w seriach profesjonalnych.

Wyprodukowane z wysokiej jakości materiałów bezpiecznych dla żywności, zarówno do profesjonalnej, jak i domowej kuchni. Zawiera 3 nakładki, które można łatwo wymieniać. Zmiana nakładek podczas przygotowywania posiłków pomaga zminimalizować ryzyko Salmonelli i innych bakterii. Deski bazowe wyposażone są w rowek na sok i praktyczną krawędź, dzięki czemu z łatwością chwycisz deskę. Istnieje możliwość dokupienia dodatkowych arkuszy w pełnej gamie kolorystycznej wg systemu HACCP.

Dostępne rozmiary:

30x20cm

30x40cm

30x50cm

34x24cm



PROFBOARD Sheets

Seria 1000



Wysokiej jakości nakładki do krojenia Profboard

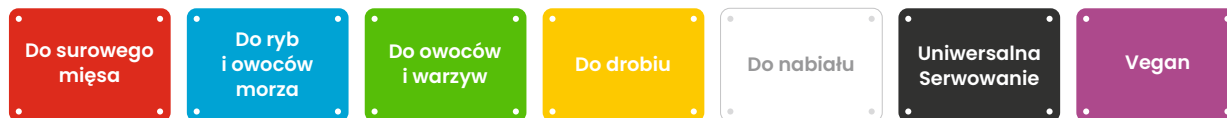
Nakładki **Profboard** wykonane są z wysokiej jakości PP (polipropylenu). Można używać ich z obu stron, a materiał jest delikatny dla noży. PP jest dopuszczony do kontaktu z żywnością i może być poddany recyklingowi lub zutylizowany w sposób, który nie szkodzi środowisku. Nakładki należy wymieniać w regularnych odstępach czasu lub gdy są mocno zarysowane, aby zapewnić jak najlepszą higienę.

Nakładki są dostępne w rozmiarach:



Nakładki są dostępne w kolorach:

Nakładki sprzedawane pojedynczo lub w pakietach.



PROFBOARD stojak na nakładki na ścianę oraz stół

Porządek dzięki stojakom na nakładki Profboard

Wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej stojak na nakładki **Profboard** to czysty i wygodny sposób przechowywania wymiennych nakładek wg systemu HACCP. Zamontuj na ścianie lub ustaw na blacie stołu.

