

FICHA TÉCNICA

PLATO PLÁSTICO DE 3 COMPARTIMIENTOS

Funcional, resistente y ligero



Material:

Polipropileno (PP)



Capacidades:

Arroz y huevo:
350 Gramos

Fruta:
150 Gramos

Pan:
150 Gramos



Colores:

Beige

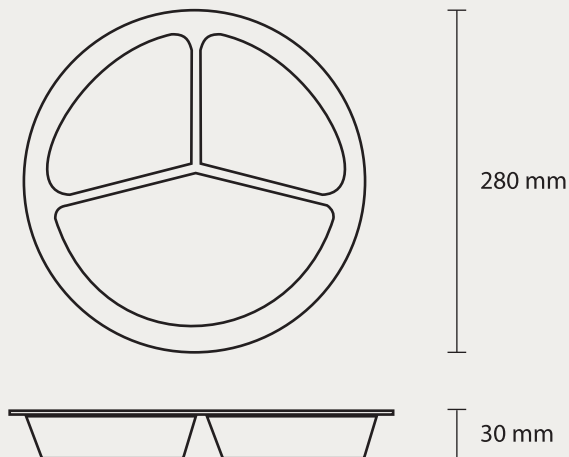


Vida útil estimada es de 2 años bajo condiciones de uso regular y almacenamiento, lejos de exposición directa al sol y temperaturas extremas.

www.menajesas.com



Dimensiones:



Peso Plato: 160 gramos



Unidad de empaque:

Caja de cartón por 180 unidades

Dimensiones de la caja:

Ancho 28 cm Largo 58 cm Altura 50 cm



CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL PLÁSTICO

Polipropileno (PP) Copolímero para Contacto con Alimentos

El polipropileno (PP) es uno de los materiales más utilizados mundialmente para la fabricación de utensilios y recipientes destinados al contacto con alimentos, gracias a su excelente combinación de seguridad, resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza.

1. Seguridad Alimentaria



- Material químicamente inerte que no altera el sabor, olor ni las propiedades de los alimentos.
- Libre de BPA (Bisfenol A).
- Fabricado con resinas aptas para contacto con alimentos.
- Cumple con los requisitos internacionales para materiales destinados al contacto alimentario, incluyendo regulaciones FDA y normativas europeas aplicables.

2. Resistencia Térmica

- Adecuado para uso en refrigeración, congelación y calentamiento de alimentos.
- Temperatura de servicio recomendada: entre -20 °C y 100 °C.
- Puede utilizarse en horno microondas para el calentamiento de alimentos.
- Mantiene sus propiedades mecánicas en aplicaciones de servicio alimentario institucional.

3. Baja Absorción de Humedad

- Presenta una absorción de humedad extremadamente baja.
- No favorece la proliferación de hongos ni bacterias por absorción de agua.
- Ayuda a conservar la calidad e higiene de los alimentos almacenados o servidos.

4. Durabilidad y Resistencia al Impacto

- Excelente resistencia a golpes, caídas e impactos durante el uso diario.
- Alta resistencia a la fatiga, permitiendo múltiples ciclos de uso y lavado.
- Ideal para programas de alimentación institucional, escolar, hospitalaria y comunitaria.
- Material liviano que facilita el transporte, almacenamiento y manipulación.

5. Resistencia Química

- Excelente resistencia frente a grasas, aceites, sales y la mayoría de los alimentos ácidos o alcalinos.
- No se oxida ni se corroe.
- Conserva sus propiedades físicas y mecánicas durante largos períodos de uso.

6. Higiene y Fácil Limpieza

- Superficie lisa y no porosa.
- Fácil lavado y desinfección.
- Compatible con detergentes utilizados en cocinas institucionales.
- No retiene olores ni sabores de los alimentos.