



¿PORQUE UTILIZAR EL PAPEL AZUL?

La utilización de celulosa azul está especialmente recomendada en el control de puntos críticos del sector alimentario. La utilización de este color minimiza el riesgo de contaminación cruzada entre las distintas zonas donde los alimentos son manipulados.

El papel azul está indicado para una mejor eficiencia en la higiene dentro de los sectores de: hostelería, restauración, catering, preparación de alimentos, industrias cárnicas, ganadería...

FUNCIONALIDADES:

- El color azul permite identificar rápidamente un trozo de papel que accidentalmente pueda haber caído en los alimentos que se preparan, ya que el color azul posee la particularidad de que no existe ningún alimento de consumo habitual que sea de ese color.
- La codificación por colores facilita al equipo humano seguir las instrucciones de manipulación de manera correcta y entender de forma clara las actividades claves de limpieza.
- Previene la contaminación cruzada en su centro de trabajo profesional.

AMPLIAMOS LA GAMA DE PAPEL AZUL

J288246 Secamanos GC Azul 2 capas, 150 mts. saco de 6 rollos
J288236 Secamanos GC Azul 2 capas, 150 mts. saco de 3 rollos
J286041 Celulosa Industrial GC Azul 2 capas, 400 mts.
J286343 Celulosa Industrial GC Azul 3 capas, 285 mts. **NUEVO**
J281800 Toalla de Mano GC Azul Xtrasec, plegado V **NUEVO**

