

FOOD SAFETY is our Passion.
Making it **SIMPLE** is our Mission.®



Toallas Para Servicio De Alimentos Secos

Los desastres no son todos iguales, y tu toalla tampoco debería serlo. Las Toallas Secas Compostables para Servicio de Alimentos de Sani Professional están certificadas por BPI y elaboradas con fibras compostables de viscosa 100%.*



G125DA

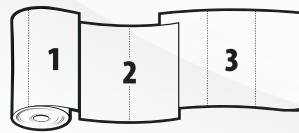
CARACTERÍSTICAS

Control the mess. Control the costs. Control-the-Roll®

- **Ahorre Tiempo** - Durará hasta 8 horas con el uso comercial normal.
- **Ahorre Dinero** - El perforado le permite seleccionar el tamaño de la toalla.
- **Ahorre Espacio** - El rollo compacto ahorra espacio de almacenamiento.
- **Resistente** - Absorbe 8 veces su propio peso en derrames.¹

INSTRUCCIONES PARA SU USO

Determine el tamaño correcto de la toalla para su tarea. Jale la toalla del rollo al tamaño deseado y desgarre en la perforación.



COMPOSICIÓN

Hecha de fibras 100 % sostenibles (es decir, viscosa o pulpa de madera)*

OTROS BENEFICIOS



DURABILIDAD
DE 8 HORAS



COMPOSTABLE*



ABSORBE 8
VECES SU PESO¹



REUSABLE

DATOS DE SOSTENIBILIDAD



COMPOSTABLE SOLO
EN INSTALACIONES
COMERCIALES.
ES POSIBLE QUE NO
EXISTAN EN SU ÁREA.
CERT #10528559



FSC-N004482

Nuestro compromiso con la sostenibilidad refleja nuestra dedicación a utilizar la innovación y tomar medidas ambientales responsables para minimizar nuestro impacto en el medio ambiente.

- Hecho con materiales 100 % reciclados
- 100 % reciclable

DÓNDE USAR

Todas las superficies limpiadas con toallas de lino, incluyendo:

Aplicaciones de Limpieza

- Sustituye la toalla de bar para limpiar derrames y superficies
- Añade químico para limpiar superficies
- Limpia ventanas y espejos
- Retoca platos ya servidos (después del emplatado)

Aplicaciones en la Preparación de Alimentos

- Absorbe la humedad de proteínas y vegetales
- Seca hierbas
- Úsala en lugar de tela de quesería
- Cuela jugo de cítricos
- Envuelve rollos de sushi para mantener la humedad

¡Una alternativa más ecológica a las toallas de lino!

ELIJA SABIAMENTE

Toallas Sani Professional® para el Servicio de Alimentos Secos



CONTRA



Toallas Lavadas

FLEXIBILIDAD		
✓	El formato perforado Control-the-Roll® le permite elegir el tamaño adecuado para cada tarea. Limpie rápidamente los derrames de cualquier tamaño.	✗ Toalla de una sola talla, sin importar el tamaño de la tarea.
IMPACTO AMBIENTAL		
✓	Hecho 100 % de fibras de viscosa. Certificado de BPI para ser 100% compostable en instalaciones industriales. *	✗ Al lavar las toallas en lavandería, se pueden desperdiciar hasta 3 galones de agua por libra cada vez ² y se utilizan productos químicos y blanqueadores que no son ecológicos.
VALOR		
✓	Sin cargos ocultos con las toallas Sani Professional® para el servicio de alimentos secos: ¡un solo precio bajo!	✗ Los programas de lavandería para toallas incluyen hasta 6 cargos adicionales: tarifa por daños, cargo por energía, cargo por entrega, tarifa de reemplazo, tarifa de recargo ambiental/de combustible.
ABSORBENCIA / DURABILIDAD		
✓	Las toallas Sani Professional® para el servicio de alimentos secos son 25% más absorbentes que otras toallas de servicio de alimentos de su clase ² y lo suficientemente duraderas como para durar hasta 8 horas.	✗ La absorbencia y la resistencia de las toallas lavadas disminuirán cuanto más se lave.



G125DA



P033500

Producto	Toallas Sani Professional® para el servicio de alimentos secos	Soporte de montaje en pared de toallas Sani Professional® para el servicio de alimentos secos
Descripción	200 ct. 7.5 x 15 in (19.05 x 38.1 cm)	1 ct. (También disponible en cantidades de 10 por caja)
Detalles de la caja	4/cs 11 lbs (4.98 kg)	1/cs 1.5 lbs (0.68 kg)
N.º GTIN	Unidad: (01)00310819001823 Caja: (01)20310819001827	Unidad: (01)10310819050545 Caja: N/A
Dimensiones de la caja exterior	17.56 x 12.81 x 12.63 in (44.59 x 32.54 x 32.07 cm)	18 x 8 x 8 in (45.72 x 20.32 x 20.32 cm)
Volumen de caja	1.643 cu ft (0.0465 cu m)	0.66 cu ft (0.019 cu m)
TI/HI en tarima ⁴	8/4	12/5

*Código de alimentos 2017 ¹<https://www.cleanlink.com/sm/article/Study-Shows-Laundable-Shop-Towels-May-Contribute-To-Metal-Exposure--16200> ²<https://www.allianceforwaterefficiency.org/resources/topic/commercial-food-service> ³Absorbencia - Verificación UL 2015 ⁴TI HI = Cajas por capa/Número de capas.

Clean Confidently®

Para obtener más información o para solicitar cualquiera de estos productos, comuníquese con el servicio de atención al cliente de Sani Professional®:

☎ 866.673.4376 | ✉ info@saniprofessional.com



FOOD SAFETY is our Passion.
Making it **SIMPLE** is our Mission.®