

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



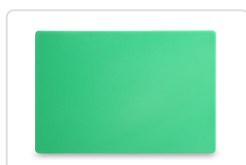
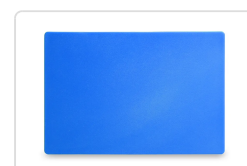
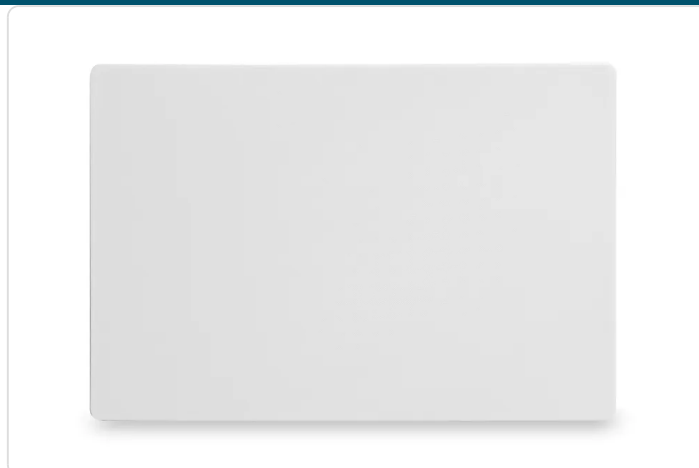
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP Branca 450x300x13mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE825518	<b>Modelo:</b>	HE825518
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369825518

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE825518
<b>EAN</b>	8711369825518

## Descricao Resumida

Tábua de corte profissional branca 450x300x13mm em PEAD 500, conforme HACCP. Superfície duradoura e higiénica, ideal para preparação segura de alimentos em cozinhas.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo ideal para garantir a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Com dimensões de 450x300x13mm, oferece uma superfície robusta e higiénica para a preparação de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
<b>Cor</b>	Branco
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	450x300x13 mm
<b>Peso Líquido</b>	1,578 kg
<b>Conformidade</b>	HACCP
<b>Utilização</b>	Ambos os lados
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional que exija rigor na segurança alimentar. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a preparação de alimentos frescos e a prevenção de contaminação cruzada são prioritárias.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Garante a segurança alimentar e a higiene na preparação de alimentos, essencial para qualquer estabelecimento profissional.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), minimiza o desgaste e o aspeto baço causado pelas facas, prolongando a vida útil do produto.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e o material não poroso facilitam a limpeza, sendo adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua são lisos e adequados para corte, oferecendo maior flexibilidade e durabilidade.
- **Prevenção de Contaminação:** A cor branca é especificamente recomendada para a preparação de produtos lácteos e pão, ajudando a evitar a contaminação cruzada.

### Qual a importância da cor branca para esta tábua de corte?

A cor branca, de acordo com o sistema HACCP, é geralmente utilizada para a preparação de produtos lácteos, pão e pastelaria, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na cozinha profissional.

### Esta tábua pode ser lavada em máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto, o que facilita a manutenção da higiene e otimiza o tempo de limpeza.

### O material PEAD 500 é resistente ao uso diário?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material robusto e duradouro, concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, minimizando o desgaste e as marcas de faca.

### Quais as dimensões exatas desta tábua?

Esta tábua de corte possui dimensões de 450 mm de comprimento, 300 mm de largura e 13 mm de altura, oferecendo uma superfície de trabalho adequada para diversas tarefas de

preparação.

**Como contribui esta tábua para a segurança alimentar?**

A tábua cumpre as normas HACCP, o que significa que foi projetada para minimizar riscos de contaminação. O seu material não poroso e a facilidade de limpeza são cruciais para manter um ambiente de trabalho higiénico e seguro.