

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



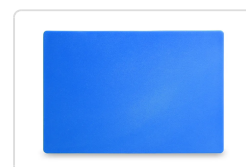
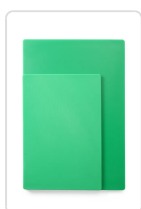
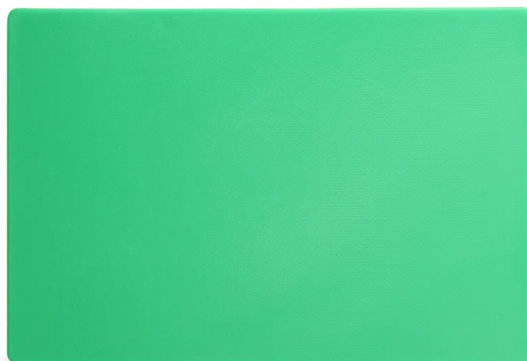
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP Verde 450x300x13mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE825549	Modelo:	HE825549
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825549

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825549
EAN	8711369825549

Descricao Resumida

Tábua de corte verde 450x300x13mm em PEAD 500, conforme HACCP. Ideal para vegetais e frutas, minimiza o desgaste e é lavável em máquina de loiça profissional.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, com 450x300x13mm e cor verde, é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas profissionais, minimizando a contaminação cruzada de alimentos.

Características Técnicas

Cor	Verde
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Conformidade	Normas HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos os lados
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
Dimensões (CxLxA)	450x300x13mm
Peso Líquido	1,272kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e rolotos que necessitam de uma separação rigorosa de alimentos. A cor verde é especificamente indicada para o corte de vegetais e frutas, prevenindo a contaminação cruzada em qualquer

ambiente de produção alimentar, desde pequenos snack-bares a grandes cozinhas de hotelaria ou catering.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

Esta tábua de corte oferece durabilidade e higiene superior, sendo fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500. A sua conformidade com as normas HACCP e a cor verde facilitam a implementação de um sistema de segurança alimentar eficaz, garantindo a separação de alimentos e minimizando o risco de contaminação. A superfície lisa em ambos os lados prolonga a vida útil do produto e é fácil de limpar, suportando lavagem em máquinas de loiça profissionais.

Qual a importância da cor verde nesta tábua de corte?

A cor verde indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para vegetais e frutas, conforme as diretrizes HACCP, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Este produto é adequado para máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, esta tábua de corte pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto, o que facilita a sua higienização diária.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, um material robusto que minimiza o desgaste causado pelas facas, prolongando a vida útil da tábua e mantendo a higiene.

Ambos os lados da tábua podem ser utilizados para corte?

Sim, esta tábua de corte possui ambos os lados lisos e adequados para utilização, o que duplica a sua superfície de trabalho e aumenta a sua durabilidade antes de necessitar de substituição.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões desta tábua de corte são 450mm de comprimento, 300mm de largura e 13mm de altura, oferecendo uma área de trabalho adequada para diversas preparações.

?