

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

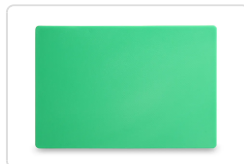
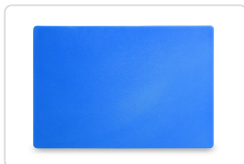
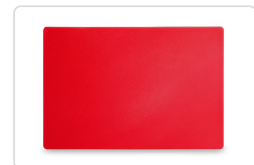
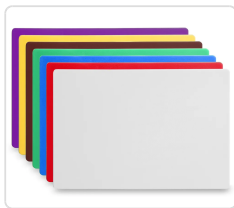
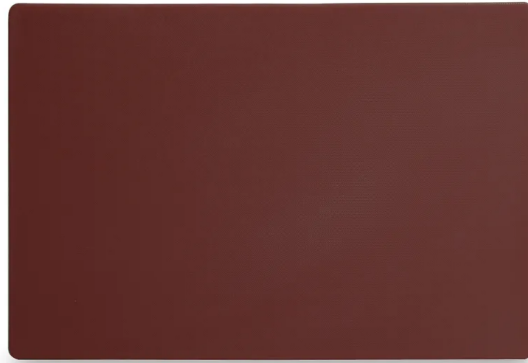


Tábua de Corte HACCP Castanha 450x300x13mm em Polietileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE825556	Modelo:	HE825556
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825556
EAN	8711369825556

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional HACCP castanho, 450x300x13mm, em polietileno de alta densidade (PEAD) 500. Durável, fácil de limpar e lavável em máquina.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo ideal para a separação de alimentos e prevenção de contaminação cruzada em cozinhas. Com dimensões de 450x300x13mm, oferece uma superfície robusta e duradoura para uso diário em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Cor	Castanho
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Dimensões (CxLxA)	450x300x13mm
Peso Líquido	1,581 kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados lisos e adequados para corte
Manutenção	Lavável em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para hamburgarias, churrasqueiras, marisqueiras, e estabelecimentos de catering que necessitam de rigor na separação de alimentos e na higiene, em conformidade com as diretrizes HACCP.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor castanha facilita a implementação de um sistema de cores para evitar a contaminação cruzada, crucial em qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, minimiza o desgaste causado pelas facas, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene Otimizada:** Superfície lisa e fácil de limpar, podendo ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais para uma desinfeção eficaz.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua são lisos e adequados para corte, duplicando a sua utilidade e prolongando o tempo entre lavagens.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua?

A cor castanha é parte de um sistema de codificação HACCP que ajuda a prevenir a contaminação cruzada, designando a tábua para um tipo específico de alimento, como por exemplo, carnes cozinhadas ou vegetais.

Esta tábua é resistente ao desgaste das facas?

Sim, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, um material conhecido pela sua durabilidade e capacidade de minimizar o aspeto baço causado pelo uso contínuo de facas.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta tábua de corte pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, sendo recomendado o uso de um programa curto para otimizar a sua conservação.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões exatas da tábua são 450mm de comprimento, 300mm de largura e 13mm de altura, proporcionando uma superfície de trabalho adequada para diversas tarefas.

?

É possível utilizar ambos os lados da tábua?

?

Sim, ambos os lados da tábua são lisos e totalmente adequados para corte, o que aumenta a sua versatilidade e prolonga a vida útil entre lavagens.