

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

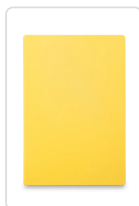


Tábua de Corte HACCP Branca 600x400x18mm em PEAD 500

Informacoes do Produto

SKU:	HE825600	Modelo:	HE825600
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825600
EAN	8711369825600

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional branca 600x400x18mm em PEAD 500, em conformidade com as normas HACCP. Durável, protege as facas e é fácil de limpar, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo essencial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Com 600x400x18mm, oferece uma superfície robusta e higiênica para diversas preparações.

Características Técnicas

Cor	Branco
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Conformidade	Normas HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
Dimensões (CxLxA)	600x400x18 mm
Peso Líquido	3,79 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer estabelecimento que exija rigor na higiene e segurança alimentar. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e hospitalares, e cozinhas de hotelaria. A cor branca é geralmente associada ao corte de produtos lácteos e pão, mas a sua versatilidade permite a utilização em diversas preparações, seguindo as diretrizes HACCP.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Garante a máxima segurança alimentar, essencial para qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade:** Fabricada em PEAD 500, resiste ao uso intensivo diário.
- **Proteção de Facas:** O material minimiza o desgaste e o aspeto baço das lâminas.
- **Versatilidade:** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, prolongando a vida útil do produto.
- **Higiene Fácil:** Superfície não porosa e lavável em máquinas de lavar loiça profissionais.

Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua de corte branca é versátil e pode ser utilizada para diversos tipos de alimentos. No entanto, para uma gestão de higiene rigorosa, recomenda-se a utilização de tábuas de cores diferentes para categorias específicas de alimentos, conforme as diretrizes HACCP.

Qual a vantagem do material PEAD 500?

O Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500 é um material robusto e durável, ideal para uso profissional. É resistente a cortes profundos, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar, contribuindo para a longevidade da tábua e a higiene na cozinha.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua de corte pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, preferencialmente num programa curto, para garantir uma higienização eficaz e rápida, essencial em ambientes de produção intensiva.

Quais as dimensões exatas desta tábua?

As dimensões desta tábua de corte são 600 mm de comprimento, 400 mm de largura e 18 mm de altura, oferecendo uma superfície de trabalho ampla e estável para diversas tarefas de preparação.

Esta tábua de corte é reversível?

Sim, ambos os lados desta tábua de corte são lisos e adequados para utilização, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade durante as operações de corte na cozinha.