

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

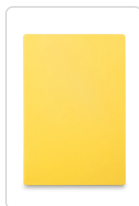
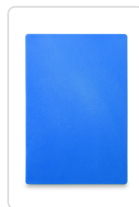


Tábua de Corte HACCP Vermelha 600x400x18mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE825617	Modelo:	HE825617
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825617

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825617
EAN	8711369825617

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional vermelha 600x400x18mm, em PEAD 500, conforme HACCP para carnes vermelhas. Durável, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD 500), de cor vermelha e dimensões 600x400x18mm, é projetada para garantir a segurança alimentar em cozinhas profissionais, cumprindo rigorosamente as normas HACCP para a separação de alimentos.

Tábua de Corte Vermelha HACCP — Características Técnicas

Cor	Vermelho
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Conformidade	HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
Dimensões (CxLxA)	600x400x18mm
Peso Líquido	3,8 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação segura de carnes vermelhas cruas em talhos, churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e hotéis, onde a separação de alimentos é crucial para evitar

contaminações cruzadas e garantir a higiene alimentar.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Conformidade rigorosa com as normas HACCP para segurança alimentar.
- Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500) para durabilidade e resistência.
- Superfície que minimiza o aspeito baço das facas, prolongando a sua vida útil.
- Fácil de limpar e higienizar, podendo ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais.
- Design reversível, com ambos os lados lisos e adequados para corte, otimizando a utilização.

Para que serve a cor vermelha desta tábua de corte?

A cor vermelha indica a sua utilização exclusiva para carnes vermelhas cruas, seguindo as diretrizes HACCP para evitar a contaminação cruzada de alimentos em cozinhas profissionais.

Qual o material da tábua e a sua durabilidade?

É fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500, um material robusto e resistente ao uso intensivo, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Esta tábua de corte pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto para otimizar a higiene e a manutenção.

Esta tábua desgasta as lâminas das facas?

Não, o material de polietileno de alta densidade é concebido para minimizar o aspeito baço das facas, ajudando a preservar o fio das lâminas por mais tempo.

Ambos os lados da tábua são utilizáveis para corte?

Sim, esta tábua de corte possui ambos os lados lisos e adequados para utilização, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior versatilidade na cozinha.