

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

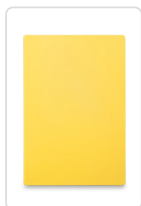


Tábua de Corte HACCP 600x400mm Azul para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE825624	Modelo:	HE825624
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825624

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825624
EAN	8711369825624

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 600x400mm, azul, em PEAD 500, ideal para cozinhas que seguem o sistema HACCP. Durável, protege as facas e é fácil de higienizar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional de 600x400mm em polietileno de alta densidade (PEAD 500) na cor azul é essencial para a conformidade HACCP em cozinhas, garantindo a separação de alimentos e minimizando o desgaste das facas.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Cor	Azul
Dimensões (CxLxA)	600x400x18mm
Peso Líquido	3,83kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados lisos, adequados para corte
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de peixe e marisco, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que exija rigor na separação de alimentos e conformidade com as normas HACCP. A cor azul é tipicamente associada ao corte de peixe e

marisco, prevenindo a contaminação cruzada.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor azul facilita a implementação de um sistema de cores para a separação de alimentos, crucial para a segurança alimentar.
- **Durabilidade e Espessura:** Fabricada em PEAD 500, esta tábua é robusta e resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Proteção da Lâmina da Faca:** O material de alta qualidade minimiza o aspecto baço das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo o fio de corte.
- **Fácil Higienização:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma limpeza eficaz e rápida.
- **Versatilidade:** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, duplicando a superfície útil e a durabilidade do produto.

Qual a importância da cor azul para esta tábua de corte?

A cor azul é parte do sistema de cores HACCP, geralmente utilizada para a preparação de peixe e marisco. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada, assegurando que diferentes tipos de alimentos são manuseados em superfícies dedicadas.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, desde que utilize um programa curto. Isto facilita a manutenção da higiene e a conformidade com as normas sanitárias.

O material desta tábua desgasta rapidamente as lâminas das facas?

Não, o polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material concebido para ser resistente e durável, mas ao mesmo tempo minimiza o aspecto baço das facas, protegendo o seu fio de corte e prolongando a sua vida útil.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o material PEAD 500 e a sua espessura de 18mm conferem a esta tábua uma elevada resistência e durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional.

Como esta tábua contribui para a segurança alimentar na minha cozinha?

Ao ser de cor azul e em conformidade com as normas HACCP, esta tábua permite a segregação de alimentos (neste caso, peixe e marisco), minimizando o risco de contaminação cruzada entre diferentes produtos e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico.