

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

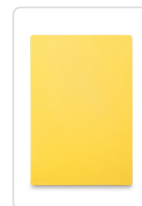
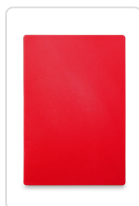
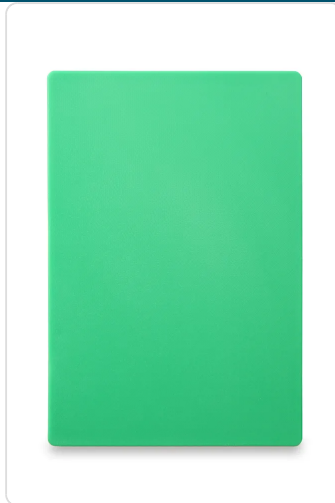


Tábua de Corte Profissional 600x400mm Verde HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE825631	Modelo:	HE825631
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825631

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825631
EAN	8711369825631

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 600x400mm em PEAD 500, cor verde, para conformidade HACCP. Durável, dupla face e lavável em máquina, minimiza o desgaste das facas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional de 600x400x18mm, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, é ideal para cozinhas que seguem rigorosas normas de higiene. A sua cor verde indica uso específico, conforme o sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	600x400x18 mm
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Cor	Verde
Peso Líquido	3,84 kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Dupla face
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional que adote o sistema HACCP para a segurança alimentar. É particularmente adequada para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Hotéis e serviços de catering
- Snack-bares e pastelarias com área de confeitaria
- Marisqueiras e churrasqueiras
- Roulotes e food trucks com preparação de alimentos

A cor verde é tipicamente associada ao corte de vegetais e frutas, garantindo a separação de alimentos e a prevenção de contaminação cruzada.

Tábua de Corte Profissional — Principais Vantagens

- ****Conformidade HACCP:**** A cor verde permite uma clara distinção para categorias específicas de alimentos, crucial para a higiene e segurança alimentar.
- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em PEAD 500, resiste ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Proteção das Facas:**** O material de alta densidade minimiza o desgaste e o aspecto baço das lâminas das facas.
- ****Dupla Face:**** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, prolongando a vida útil do produto.
- ****Fácil Higienização:**** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a limpeza e manutenção.