

# 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: 10/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



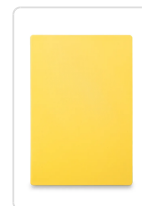
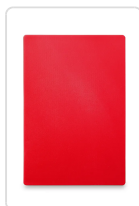
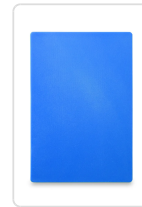
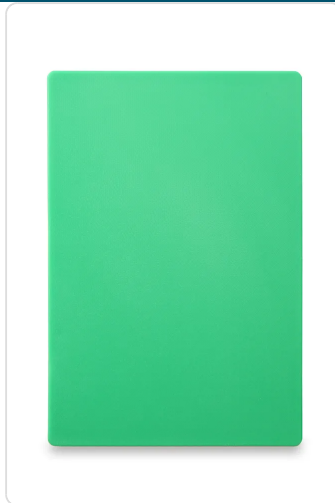
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte Profissional 600x400mm Verde HACCP

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE825631	<b>Modelo:</b>	HE825631
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369825631

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE825631
<b>EAN</b>	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

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	600x400x18 mm
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
<b>Cor</b>	Verde
<b>Peso Líquido</b>	3,84 kg
<b>Conformidade</b>	HACCP
<b>Utilização</b>	Dupla face
<b>Lavagem</b>	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 aspeto 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.