

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

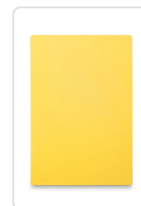
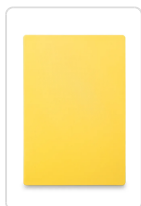


Tábua de Corte HACCP 600x400mm Castanha para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE825648	Modelo:	HE825648
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825648

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825648
EAN	8711369825648

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 600x400x18mm, castanha, em PEAD 500. Cumpre normas HACCP para segurança alimentar, protege facas e é lavável em máquina de loiça.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, com 600x400x18mm e cor castanha, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, garantindo a conformidade com as normas HACCP para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações de corte em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de hotelaria. A cor castanha é frequentemente utilizada para carnes cozinhadas ou vegetais, auxiliando na segregação de

alimentos conforme as diretrizes HACCP, sendo essencial em churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Em conformidade com as normas HACCP, permite a segregação de alimentos por cor, minimizando a contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, oferece resistência ao uso intensivo e longa vida útil.
- **Proteção das Facas:** O material de alta qualidade minimiza o desgaste e o aspeto baço das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas profissionais.
- **Versatilidade de Utilização:** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, duplicando a superfície útil e a durabilidade.
- **Fácil Limpeza:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higienização eficaz e rápida.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua de corte?

A cor castanha, de acordo com o sistema HACCP, é geralmente designada para o corte de carnes cozinhadas ou vegetais, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na cozinha profissional.

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

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, recomendando-se a utilização de um programa curto para otimizar a sua durabilidade.

O material da tábua afeta a durabilidade das minhas facas?

Não, o polietileno de alta densidade (PEAD) 500 utilizado minimiza o aspeto baço das facas, protegendo as lâminas e prolongando a vida útil dos seus utensílios de corte.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões exatas desta tábua são 600mm de comprimento, 400mm de largura e 18mm de altura, oferecendo uma área de trabalho generosa para diversas preparações.

Posso utilizar ambos os lados da tábua para cortar?

Sim, ambos os lados da tábua são lisos e totalmente adequados para utilização, o que aumenta a sua versatilidade e prolonga a sua vida útil antes de necessitar de substituição.