

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

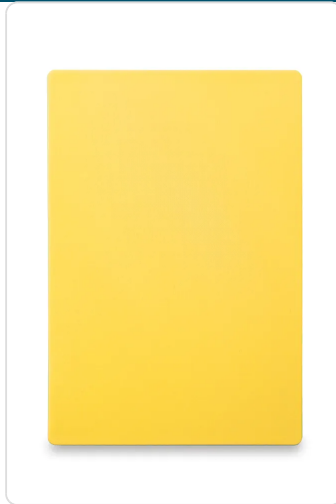


## Tábua de Corte HACCP Amarela 600x400x18mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE825655	<b>Modelo:</b>	HE825655
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369825655

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE825655
<b>EAN</b>	8711369825655

## Descricao Resumida

Tábua de corte amarela 600x400x18mm em PEAD 500, conforme HACCP para aves e carnes brancas. Durável, protege facas e é lavável em máquina.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte amarela, com dimensões de 600x400x18mm, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500 e cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo ideal para a manipulação segura de alimentos em ambientes de cozinha profissional. Ambos os lados são lisos e adequados para utilização intensiva, minimizando o desgaste das facas.

### Características Técnicas

<b>Cor</b>	Amarelo
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP
<b>Lados Utilizáveis</b>	Ambos os lados
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	600x400x18 mm
<b>Peso Líquido</b>	3,82 kg

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. É particularmente adequada para a preparação de aves e

carnes brancas, conforme o sistema de cores HACCP. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e hospitalares, hotéis, e serviços de catering, garantindo a separação de alimentos e prevenindo a contaminação cruzada.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor amarela permite a identificação rápida para uso específico com aves e carnes brancas, prevenindo contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, resiste ao uso contínuo e a lavagens frequentes em máquinas profissionais.
- **Proteção das Facas:** O material minimiza o desgaste e o aspeto baço das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados são utilizáveis, duplicando a sua vida útil e eficiência na cozinha.
- **Higiene Facilitada:** Superfície lisa e fácil de limpar, podendo ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais.

### Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela indica, segundo o sistema HACCP, que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de aves e carnes brancas, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

### 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, utilizando um programa curto, o que facilita a manutenção da higiene em cozinhas com elevado volume de trabalho.

### Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500, um material robusto e durável que minimiza o aspeto baço das facas e é resistente a cortes e desgaste, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Ambos os lados da tábua são utilizáveis?

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

**Qual a dimensão desta tábua de corte?**

As dimensões desta tábua de corte são 600 mm de comprimento por 400 mm de largura e 18 mm de altura, oferecendo uma superfície de trabalho ampla e robusta para diversas tarefas de preparação.