

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

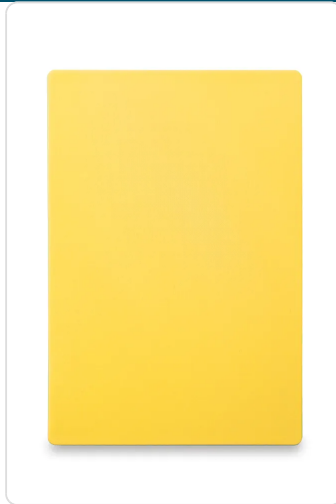


Tábua de Corte HACCP Amarela 600x400x18mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE825655	Modelo:	HE825655
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825655

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825655
EAN	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

Cor	Amarelo
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Conformidade	Normas HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos os lados
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
Dimensões (CxLxA)	600x400x18 mm
Peso Líquido	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.