

# 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



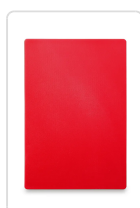
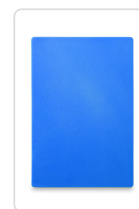
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP 600x400mm Roxo para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE825662	<b>Modelo:</b>	HE825662
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369825662

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE825662
<b>EAN</b>	8711369825662

## Descricao Resumida

Tábua de corte roxa 600x400x18mm, em PEAD 500, conforme HACCP. Ideal para prevenir contaminação cruzada e proteger as facas. Fácil de limpar.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte roxa de 600x400x18mm, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, cumpre rigorosamente as normas HACCP para garantir a segurança alimentar na sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
<b>Cor</b>	Roxo
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	600x400x18 mm
<b>Peso Líquido</b>	3,78 kg
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP
<b>Utilização</b>	Ambos os lados lisos
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks que necessitam de implementar um sistema de cores HACCP rigoroso. A cor roxa é frequentemente utilizada para a preparação de produtos alergénicos ou carne de caça, garantindo a separação e prevenindo a contaminação cruzada em qualquer ambiente de produção alimentar.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Ajuda a manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar através da codificação por cores.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, resistente ao uso intensivo e a lavagens frequentes.
- **Proteção das Facas:** O material minimiza o desgaste e o aspeto baço das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas.
- **Versatilidade:** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, duplicando a sua vida útil.
- **Fácil Higienização:** Superfície lisa e compatível com máquinas de lavar loiça profissionais para uma limpeza eficiente.

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

A cor roxa, no sistema HACCP, é tipicamente designada para a preparação de produtos alergénicos ou, em algumas cozinhas, para carne de caça. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a garantir a segurança alimentar.

### 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 PEAD 500 é resistente ao desgaste das facas?

O polietileno de alta densidade (PEAD) 500 é um material robusto que minimiza o aspeto baço das facas, contribuindo para a sua durabilidade e para a manutenção do fio de corte.

### Ambos os lados da tábua são utilizáveis?

Sim, esta tábua de corte possui ambos os lados lisos e totalmente adequados para utilização, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior versatilidade na cozinha.

### Qual a dimensão desta tábua de corte?

Esta tábua de corte tem dimensões de 600 mm de comprimento por 400 mm de largura e uma espessura de 18 mm, sendo adequada para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.