

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Conjunto de 6 Tábuas de Corte Flexíveis HACCP, 380x305mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826300	<b>Modelo:</b>	HE826300
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369826300

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826300
<b>EAN</b>	8711369826300

## Descricao Resumida

Conjunto de 6 tábuas de cortar flexíveis com código de cores HACCP (380x305mm), ideal para prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este conjunto de 6 tábuas de cortar flexíveis, com dimensões de 380x305mm, foi concebido para otimizar a higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais, seguindo o sistema HACCP.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	380x305x6mm
<b>Peso Líquido</b>	0,84kg
<b>Quantidade</b>	6 unidades
<b>Cores</b>	Branco, Vermelho, Azul, Verde, Castanho, Amarelo
<b>Material</b>	Flexível

### Aplicações Profissionais

Este conjunto de tábuas é indispensável em qualquer cozinha profissional que preze pela segurança alimentar e eficiência. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a prevenção da contaminação cruzada é crucial. A sua versatilidade adapta-se a ambientes de produção intensiva e a espaços mais compactos como food trucks ou roulotes.

### Tábuas de Corte Flexíveis — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** O código de cores (Branco, Vermelho, Azul, Verde, Castanho, Amarelo) permite a segregação de alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada conforme as diretrizes HACCP.
- **Manuseamento Eficiente:** A flexibilidade das tábuas facilita a transferência dos alimentos cortados diretamente para panelas, frigideiras ou recipientes, reduzindo o desperdício e agilizando o processo de preparação.

- **Leveza e Armazenamento:** Sendo leves e finas, são fáceis de manusear, lavar e armazenar, otimizando o espaço na sua cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricadas para resistir ao uso diário em ambientes profissionais, mantendo a sua integridade e funcionalidade ao longo do tempo.

#### **Qual a função do código de cores nas tábuas?**

O código de cores segue as diretrizes HACCP para prevenir a contaminação cruzada. Cada cor é tipicamente associada a um tipo de alimento (ex: vermelho para carne crua, azul para peixe, verde para vegetais, etc.), garantindo que diferentes alimentos são preparados em superfícies distintas.

#### **Como a flexibilidade destas tábuas beneficia a minha cozinha?**

A flexibilidade permite dobrar a tábua após o corte, criando um funil para despejar os ingredientes diretamente para panelas, tigelas ou outros recipientes sem derramar, otimizando a eficiência e minimizando a sujidade na área de preparação.

#### **São fáceis de limpar e manter?**

Sim, o material destas tábuas é projetado para ser fácil de limpar. Podem ser lavadas à mão com detergente e água quente ou, dependendo das especificações do fabricante, em máquina de lavar louça, garantindo uma higiene rápida e eficaz.

#### **Estas tábuas são adequadas para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, foram concebidas para o ambiente exigente das cozinhas profissionais. A sua construção e o sistema de cores HACCP tornam-nas uma ferramenta robusta e higiénica para o uso diário e intensivo na preparação de alimentos.

#### **Posso usar estas tábuas para todos os tipos de alimentos?**

Sim, o conjunto inclui 6 tábuas com cores distintas, permitindo dedicar cada tábua a um tipo específico de alimento (carnes cruas, peixe, vegetais, pão, laticínios, etc.), garantindo assim a máxima segurança e higiene na preparação de todos os alimentos.

?