

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 PEAD Preta 250x150mm com Pega

Informacoes do Produto

SKU:	HE826478	Modelo:	HE826478
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826478

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826478
EAN	8711369826478

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em PEAD preto, com 250x150x10mm e pega integrada. Superfície robusta e higiênica, ideal para preparação de alimentos em cozinhas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD) de 250x150mm é um utensílio essencial para a área de preparação. Oferece uma superfície robusta e higiênica para diversas tarefas de corte diárias.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Preto
Dimensões (CxLxA)	250x150x10 mm
Peso Líquido	0,315 kg
Utilização	Dois lados adequados para corte

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações de corte em cozinhas profissionais, desde pequenos cafés e snack-bars a restaurantes de bairro e cantinas. A sua dimensão compacta torna-a perfeita para áreas de preparação com espaço limitado, como roulotes, food trucks ou balcões de apoio em pastelarias e hamburgarias. Adequada para o corte de legumes, frutas, pão ou outros alimentos que não exijam uma tábua de grande dimensão.

Tábua de Corte PEAD — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** O polietileno de alta densidade é um material não poroso, fácil de limpar e desinfetar, minimizando a proliferação de bactérias.
- Durabilidade e Resistência:** Suporta o uso diário intenso e o contacto com lâminas afiadas, garantindo uma longa vida útil na sua cozinha.
- Versatilidade de Uso:** Com ambos os lados utilizáveis, permite alternar superfícies de corte ou dedicar um lado a um tipo específico de alimento.

- **Design Prático:** A pega integrada facilita o manuseamento e transporte, otimizando a eficiência na área de preparação.
- **Estabilidade:** Proporciona uma superfície de trabalho estável e segura para cortes precisos.

Como devo limpar e desinfetar esta tábua de corte?

Após cada utilização, lave a tábua com água quente e detergente neutro. Para desinfecção, pode usar uma solução de lixívia diluída ou um desinfetante próprio para superfícies de contacto alimentar, seguindo sempre as instruções do fabricante.

É resistente a riscos profundos?

O PEAD é um material robusto e resistente ao corte, mas o uso contínuo de facas muito afiadas pode, com o tempo, criar marcas superficiais. Estas não comprometem a funcionalidade nem a higiene da tábua.

Posso usar esta tábua para todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua é versátil e pode ser utilizada para cortar uma vasta gama de alimentos. Para evitar contaminação cruzada, é recomendável ter tábuas de cores diferentes para carne crua, peixe, vegetais e produtos cozinhados.

Qual a vantagem do PEAD em relação a outros materiais?

O polietileno de alta densidade (PEAD) é leve, durável, não absorve líquidos nem odores, e é fácil de limpar e desinfetar. Ao contrário da madeira, não racha nem se deforma, sendo mais higiénico para ambientes profissionais.

Esta tábua é adequada para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o material PEAD é resistente a altas temperaturas e detergentes utilizados em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene em cozinhas com grande volume de trabalho.