

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

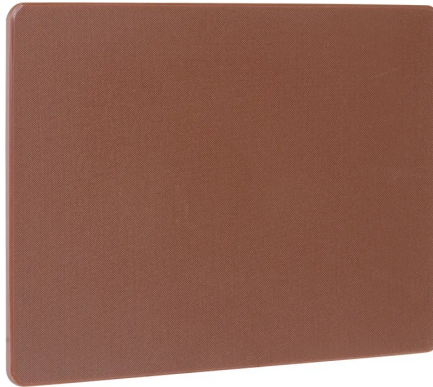


Tábua de Corte HACCP 450x300mm Castanha

Informacoes do Produto

SKU:	HE827048	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 450x300x10 mm, castanha, em PEBD. Compatível com HACCP, durável e fácil de limpar, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, com 450x300x10 mm, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD). Este material robusto e higiênico é fundamental para a preparação segura de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	450 x 300 x 10 mm
Peso Líquido	1.162 kg
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Cor	Castanho
Utilização	Ambos os lados
Compatibilidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria. A sua conformidade com as normas HACCP torna-a indispensável para a gestão de segurança alimentar em qualquer ambiente de produção.

Tábua de Corte Profissional — Principais Vantagens

- Material espesso e durável, concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Ambos os lados são utilizáveis, prolongando a vida útil do produto.
- Compatível com o sistema HACCP, facilitando a segregação de alimentos e a prevenção de contaminações cruzadas.
- Superfície que minimiza o desgaste das lâminas das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e eficiente.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua de corte?

A cor castanha é parte do sistema de codificação HACCP, geralmente utilizada para carnes cozinhadas ou vegetais, ajudando a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

O material PEBD é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um plástico de grau alimentar, seguro para o contacto direto com alimentos e amplamente utilizado em utensílios de cozinha profissional devido à sua durabilidade e higiene.

Como se garante a higiene e segurança alimentar com esta tábua?

Esta tábua é compatível com as diretrizes HACCP, o que significa que foi concebida para minimizar riscos de contaminação. A sua superfície lisa e resistente facilita a limpeza e desinfeção, essenciais para manter os padrões de higiene.

Pode esta tábua de corte ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, o material PEBD é resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz e conveniente após cada utilização.

Qual a durabilidade esperada para esta tábua?

Fabricada com PEBD espesso e durável, esta tábua foi concebida para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais, oferecendo uma longa vida útil e resistência a cortes e impactos.