

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



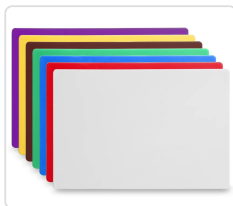
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP Vermelha 450x300mm para Carne Crua

Informacoes do Produto

SKU:	HE827017	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional vermelha, 450x300x10mm, em PEBD durável. Ideal para carne crua, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar, cumprindo normas

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, com 450x300mm e 10mm de espessura, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD) para uso intensivo em cozinhas, garantindo a conformidade HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x E)	450 x 302 x 10 mm
Cor	Vermelho
Peso Líquido	1,142 kg
Peso Bruto	1,16 kg
Material Principal	Plásticos
Outros Materiais	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Código HS	39241000

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte vermelha é essencial para a área de preparação em qualquer cozinha profissional que siga rigorosamente as normas HACCP. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde o manuseamento seguro de carne crua é prioritário para evitar contaminações cruzadas.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** A cor vermelha identifica o uso exclusivo para carne crua, prevenindo contaminações cruzadas conforme o sistema HACCP.
- **Durabilidade:** Fabricada em PEBD espesso e robusto, suporta o uso diário intenso em ambientes profissionais.
- **Proteção das Facas:** A superfície do material minimiza o desgaste das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas.
- **Versatilidade:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, otimizando a sua durabilidade e funcionalidade.

- ****Fácil Higienização:**** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfeção, crucial para a segurança alimentar.

Qual a importância da cor vermelha nesta tábua?

A cor vermelha é um padrão internacional no sistema HACCP para identificar tábuas de corte destinadas exclusivamente ao manuseamento de carne crua. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos, garantindo a segurança alimentar na sua cozinha.

Esta tábua é resistente a cortes profundos ou altas temperaturas?

A tábua é fabricada em PEBD, um material durável que minimiza o desgaste das facas e resiste ao uso contínuo. Contudo, cortes excessivamente profundos podem deixar marcas. Não é projetada para resistir a altas temperaturas diretas, devendo ser utilizada à temperatura ambiente.

Como devo limpar e desinfetar a tábua para manter a higiene?

Para uma higiene eficaz, lave a tábua com água quente e detergente após cada uso, esfregando bem. Pode ser desinfetada com uma solução de lixívia diluída ou produtos desinfetantes específicos para superfícies de contacto alimentar, seguindo sempre as instruções do fabricante.

O material PEBD é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) é um plástico amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua segurança, durabilidade e facilidade de limpeza. É um material inerte que não transfere substâncias para os alimentos, sendo aprovado para contacto alimentar.

Posso utilizar esta tábua para outros tipos de alimentos além de carne crua?

Para garantir a máxima segurança alimentar e cumprir as diretrizes HACCP, esta tábua de cor vermelha deve ser utilizada exclusivamente para carne crua. Recomenda-se a utilização de tábuas de outras cores (ex: verde para vegetais, azul para peixe) para outros tipos de alimentos.