

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tábua de Corte HACCP Verde 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:

HE827130

Modelo:

N/D

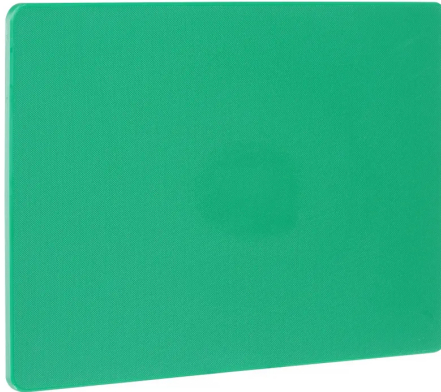
Marca:

N/D

EAN:

N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional verde, 604x402x15mm, em PEBD, compatível com HACCP. Ideal para vegetais e frutas, durável, reversível e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, de cor verde e dimensões 604x402x15mm, é fabricada em PEBD, garantindo conformidade com as normas HACCP para a manipulação segura de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Cor	Verde
Material	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Dimensões (C x L x A)	604 x 402 x 15 mm
Peso Líquido	3,084 kg
Peso Bruto	3,12 kg
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em diversos ambientes, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A cor verde é especificamente indicada para vegetais e frutas, prevenindo a contaminação cruzada.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Conformidade rigorosa com o sistema HACCP, essencial para a segurança alimentar.
- Material PEBD espesso e durável, concebido para uso intensivo e prolongado.
- Superfície reversível, duplicando a vida útil e a versatilidade da tábua.
- Minimiza o desgaste das lâminas das facas, prolongando a sua afiação.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

Qual a importância da cor verde nesta tábua de corte?

A cor verde indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de vegetais e frutas, conforme as diretrizes HACCP, prevenindo eficazmente a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) espesso e durável, projetada para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, como restaurantes, cantinas e serviços de catering.

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

A tábua é compatível com o sistema HACCP, o que significa que a sua cor e material facilitam a identificação para um uso específico, minimizando riscos de contaminação. É também fácil de limpar e higienizar após cada utilização.

Posso utilizar ambos os lados da tábua?

Sim, a tábua é reversível, permitindo a utilização de ambos os lados para cortar. Esta característica prolonga a sua vida útil e oferece maior conveniência durante o trabalho.

O material da tábua afeta a durabilidade das minhas facas?

Pelo contrário, o material PEBD foi escolhido para minimizar o desgaste das lâminas das facas, ajudando a manter o seu fio por mais tempo e reduzindo a necessidade de afiações frequentes.