

# 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

## Tábua de Corte Branca 602x400mm Polietileno HDPE

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826393	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno HDPE, com dimensões de 602x400x22mm. Inclui pés antiderrapantes para maior segurança e estabilidade na preparação alimentar.

## Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno HDPE, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas de alta exigência. Os pés antiderrapantes garantem estabilidade durante o uso intensivo.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Polietileno HDPE
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	602 x 400 x 22 mm
<b>Pés</b>	Antiderrapantes
<b>Peso Líquido</b>	4,317 kg
<b>Peso Bruto</b>	4,336 kg
<b>Outros Materiais</b>	PEAD (Polietileno de alta densidade)

### Aplicações Profissionais

Ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares, hamburgarias e pastelarias com confeitaria. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para qualquer área de preparação alimentar que exija conformidade com normas de higiene rigorosas.

### Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Superfície resistente ao corte e desgaste, prolongando a vida útil do produto.
- Material não poroso que impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e desinfecção.
- Pés antiderrapantes que garantem segurança e estabilidade, minimizando o risco de acidentes.
- Conformidade com as normas de higiene alimentar para uso profissional contínuo.
- Leve e fácil de manusear, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

#### Como devo limpar e desinfetar esta tábua de corte?

Para uma limpeza eficaz, lave a tábua com água quente e detergente neutro após cada utilização. Para desinfecção, pode usar soluções à base de cloro diluído ou produtos

desinfetantes específicos para superfícies em contacto com alimentos. Enxague bem e seque ao ar.

#### **Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?**

Sim, esta tábua de corte em polietileno HDPE é versátil e adequada para a preparação de diversos tipos de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais e pão, garantindo a higiene necessária para cada categoria.

#### **Qual a durabilidade esperada de uma tábua de polietileno?**

As tábuas de corte em polietileno HDPE são conhecidas pela sua elevada durabilidade e resistência ao desgaste. Com a manutenção e limpeza adequadas, esta tábua pode ter uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

#### **Posso usar esta tábua em máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, o polietileno HDPE é um material resistente a altas temperaturas e produtos de lavagem, sendo perfeitamente adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, o que facilita a sua higienização diária.

#### **A tábua de corte tem alguma certificação específica?**

As tábuas de corte em polietileno HDPE são fabricadas para cumprir as normas europeias de segurança alimentar, sendo um material aprovado para contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.