

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: 10/06/2026

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

| | | | |
|--------|----------|---------|-----|
| SKU: | HE826393 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | 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

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Material | Polietileno HDPE |
| Dimensões (CxLxA) | 602 x 400 x 22 mm |
| Pés | Antiderrapantes |
| Peso Líquido | 4,317 kg |
| Peso Bruto | 4,336 kg |
| Outros Materiais | 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.