

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tábua de Corte HACCP Vermelha 604x402x15mm para Carnes Vermelhas

Informacoes do Produto

SKU:	HE827116	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional vermelha em PEBD 604x402x15mm, compatível com HACCP para carnes vermelhas. Durável, reversível e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em PEBD durável, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, essencial para a conformidade com as normas HACCP em cozinhas de alta exigência. A sua cor vermelha indica o uso exclusivo para carnes vermelhas, prevenindo a contaminação cruzada.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	604 x 402 x 15 mm
Peso Líquido	3,094 kg
Material	Plástico (PEBD - Polietileno de baixa densidade)
Cor	Vermelha
Compatibilidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de rigor na separação de alimentos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, talhos, cantinas empresariais e hospitalares, ou hotéis com serviço de banquetes. A sua dimensão é adequada para o corte e preparação de grandes peças de carne vermelha, garantindo a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Construção espessa e durável para uso intensivo.
- Superfície reversível, permitindo a utilização de ambos os lados para cortar.
- Conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar.
- Material que minimiza o desgaste das lâminas das facas.
- Fácil de limpar e higienizar após cada utilização.

Qual a importância da cor vermelha nesta tábua de corte?

A cor vermelha indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para carnes vermelhas, como parte de um sistema HACCP para prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

É possível utilizar esta tábua para outros alimentos?

Para manter a conformidade com as normas HACCP e evitar a contaminação cruzada, recomenda-se que esta tábua vermelha seja utilizada apenas para carnes vermelhas. Outros alimentos devem ser preparados em tábuas de cores diferentes.

Qual o material da tábua e quais as suas vantagens?

A tábua é fabricada em PEBD (Polietileno de Baixa Densidade), um plástico robusto e durável que é resistente ao corte, fácil de limpar e higienizar, e minimiza o desgaste das lâminas das facas.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção espessa e durável, juntamente com a superfície reversível, torna-a ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional, como restaurantes, cantinas e hotéis.

Como se deve limpar e manter esta tábua de corte?

Para uma higiene adequada, a tábua deve ser lavada com água quente e detergente após cada utilização, e desinfetada regularmente. É fácil de limpar e pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.