

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



Tábua de Corte HACCP Amarela GN 1/2 em PEBD Durável

Informacoes do Produto

SKU:	HE826959	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte amarela em PEBD durável, compatível com HACCP para aves. Dimensões GN 1/2 (326x266x10mm). Minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte amarela em PEBD durável é um utensílio fundamental para cozinhas profissionais. A sua cor amarela destina-se ao corte de aves, seguindo as diretrizes HACCP para prevenir a contaminação cruzada.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	326 x 266 x 10 mm
Peso Líquido	0,734 kg
Peso Bruto	0,75 kg
Material	Plástico PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Compatibilidade	HACCP
Utilização	Dupla face

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de rigor na segurança alimentar. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares, e em serviços de catering onde a prevenção da contaminação cruzada é crítica para a preparação de aves.

Tábua de Corte Amarela — Principais Vantagens

- Conformidade HACCP:** A cor amarela permite a identificação rápida para o corte exclusivo de aves, minimizando o risco de contaminação cruzada.
- Durabilidade e Robustez:** Fabricada em PEBD espesso, esta tábua suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais.

- **Proteção das Facas:** O material minimiza o desgaste das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas.
- **Versatilidade:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, otimizando o tempo de uso entre lavagens.
- **Fácil Higienização:** A superfície lisa do PEBD facilita a limpeza e desinfecção, essencial para manter os padrões de higiene.

Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela é parte do sistema de codificação de cores HACCP, indicando que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para o corte de aves, prevenindo assim a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Este material danifica as minhas facas?

Não, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material concebido para ser gentil com as lâminas das facas, minimizando o seu desgaste e prolongando a sua afiação.

Posso usar ambos os lados da tábua?

Sim, esta tábua de corte foi desenhada para ser utilizada em ambos os lados, o que aumenta a sua durabilidade e flexibilidade de uso em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Como devo limpar esta tábua para manter a higiene?

A tábua é fácil de limpar. Recomenda-se lavá-la com água quente e detergente após cada uso, e desinfetá-la regularmente para garantir os mais altos padrões de higiene alimentar.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção espessa e o material PEBD de alta qualidade conferem-lhe uma excelente resistência, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.