

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 Profissional Branca 246x348x18mm com Ranhura

Informacoes do Produto

SKU:	HE826362	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte em PEAD branco de 246x348x18mm, ideal para cozinhas profissionais. Possui ranhura perimetral para recolha de líquidos e é lavável em máquina de loiça.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em PEAD (Polietileno de Alta Densidade), oferece uma superfície higiênica e durável para a preparação de alimentos. A sua ranhura perimetral foi concebida para reter líquidos, mantendo a área de trabalho limpa e organizada, essencial em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	PEAD (Polietileno de Alta Densidade)
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	246 x 348 x 18 mm
Peso Líquido	1,118 kg
Peso Bruto	1,128 kg
Ranhura Perimetral	Sim, para recolha de líquidos
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (ciclo curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-na adequada para a preparação diária de diversos alimentos, desde legumes a carnes, garantindo sempre a higiene necessária.

Tábua de Corte Profissional — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Fabricada em PEAD, um material não poroso e não absorvente, que impede a proliferação de bactérias e garante a segurança alimentar.
- **Superfície Protetora:** Minimiza o desgaste das facas durante o corte, prolongando a vida útil do seu equipamento de cutelaria.
- **Área de Trabalho Limpa:** A ranhura perimetral recolhe eficazmente os líquidos, evitando derrames e mantendo a bancada organizada e limpa.
- **Durabilidade e Resistência:** O polietileno de alta densidade confere à tábua uma robustez excepcional para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Manutenção Simplificada:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais em ciclos curtos, otimizando o tempo de limpeza.

De que material é feita esta tábua de corte?

Esta tábua é fabricada em PEAD (Polietileno de Alta Densidade), um material robusto e higiénico, ideal para uso em cozinhas profissionais.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, desde que utilize um ciclo curto para garantir a sua durabilidade.

Qual a função da ranhura perimetral?

A ranhura perimetral foi desenhada para recolher e reter líquidos provenientes dos alimentos durante o corte, prevenindo derrames na bancada de trabalho.

Esta tábua é segura para as minhas facas?

Sim, o material PEAD minimiza o embotamento das lâminas das facas, contribuindo para a sua conservação e desempenho.

É uma tábua higiénica para a preparação de alimentos?

Absolutamente. O PEAD é um material não poroso e não absorvente, o que o torna altamente higiénico e fácil de limpar, prevenindo a contaminação cruzada.