

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



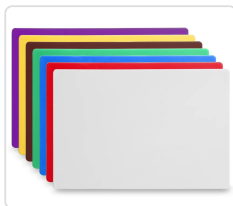
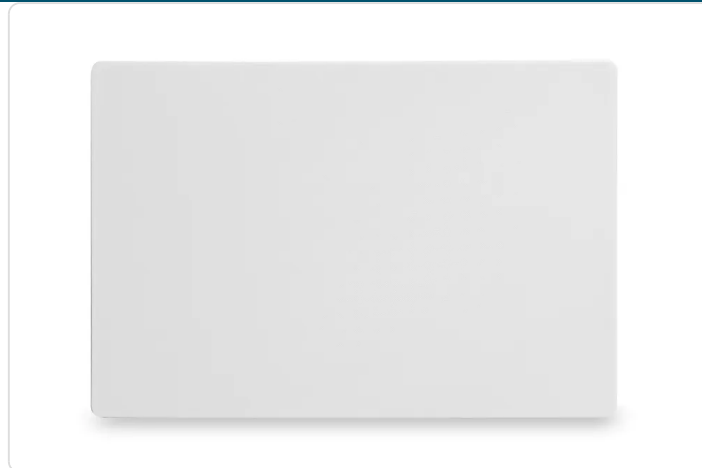
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP 450x300mm Branca para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE827000	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 450x300mm em PEBD branco, compatível com HACCP, ideal para garantir a higiene e segurança alimentar na sua cozinha. Durável e fácil de

limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional de 450x300mm, fabricada em PEBD (Polietileno de Baixa Densidade), é uma ferramenta essencial para a gestão da higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional, cumprindo as diretrizes HACCP.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	450 x 302 x 10 mm
Peso Líquido	1,152 kg
Material	PEBD (Polietileno de Baixa Densidade)
Cor	Branco
Compatibilidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de rigor na separação de alimentos e na prevenção de contaminações cruzadas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas, hotéis e serviços de catering, onde a cor branca é frequentemente utilizada para produtos lácteos, pão ou alimentos cozinhados, conforme as normas HACCP.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEBD, esta tábua é espessa e resistente ao uso diário intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene Garantida:** A sua compatibilidade com o sistema HACCP permite uma gestão eficaz da segurança alimentar, minimizando riscos de contaminação cruzada.
- **Proteção das Facas:** A superfície do material foi concebida para reduzir o desgaste das lâminas das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo o fio por mais tempo.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados para cortar, aumentando a sua durabilidade e eficiência.

- **Manutenção Simplificada:** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfeção, assegurando um ambiente de trabalho sempre higiénico.

Qual a importância da cor branca nesta tábua de corte?

A cor branca é geralmente associada ao corte de produtos lácteos, pão ou alimentos cozinhados dentro do sistema HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na cozinha profissional.

Este material PEBD é resistente a cortes profundos?

O PEBD é um material durável que minimiza o desgaste das facas. Embora resistente, cortes muito profundos podem ocorrer com o uso prolongado e intenso, mas a tábua é concebida para suportar o ambiente de uma cozinha profissional.

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 desinfetar, pode utilizar soluções desinfetantes apropriadas para contacto alimentar ou máquinas de lavar louça industriais.

Posso utilizar esta tábua para todos os tipos de alimentos?

Embora a tábua seja robusta, a sua cor branca é recomendada para categorias específicas de alimentos (lácteos, pão, cozinhados) no âmbito do sistema HACCP. Para outros alimentos, como carnes cruas ou vegetais, recomenda-se o uso de tábuas de cores diferentes para evitar contaminação cruzada.

Esta tábua é adequada para uso em cozinhas com alto volume de produção?

Sim, a sua construção espessa e durável em PEBD torna-a ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais com alto volume de produção, como cantinas, hotéis e restaurantes de grande dimensão.