

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 600x400mm Amarela para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:

HE827154

Modelo:

N/D

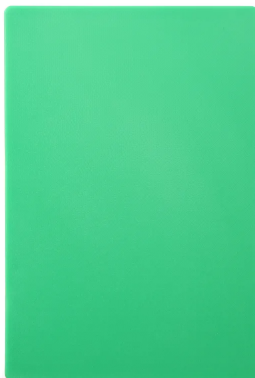
Marca:

N/D

EAN:

N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte amarela 600x400mm em PEBD, essencial para cozinhas profissionais. Garante higiene e segurança alimentar, conforme normas HACCP.

Descrição Completa

Esta tábua de corte amarela, com dimensões nominais de 600x400mm, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD) e concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP para a segurança alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	604 mm
Largura	402 mm
Espessura	15 mm
Peso Líquido	3,084 kg
Peso Bruto	3,12 kg
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Cor	Amarela

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é essencial para a gestão de higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. É particularmente indicada para a preparação de carnes cozinhadas, evitando a contaminação cruzada. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria e qualquer estabelecimento que siga rigorosamente as diretrizes HACCP.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor amarela permite a identificação rápida para uso específico com carnes cozinhadas, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando a segurança alimentar.
- **Durabilidade e Resistência:** Fabricada em PEBD espesso, esta tábua suporta o uso diário intenso e prolonga a vida útil das facas, minimizando o seu desgaste.
- **Versatilidade:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, duplicando a sua vida útil e eficiência na cozinha.

- **Higiene Simplificada:** A superfície lisa do PEBD facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de higiene exigidos.
- **Estabilidade:** O material robusto e o peso da tábua garantem estabilidade durante o corte, aumentando a segurança do operador.

Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela indica que a tábua deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de carnes cozinhadas, conforme as diretrizes HACCP. Este sistema de cores é fundamental para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos na cozinha profissional.

De que material é feita esta tábua e quais as suas vantagens?

Esta tábua é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a cortes e facilidade de limpeza. O PEBD é também mais suave para as lâminas das facas, minimizando o seu desgaste.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o material PEBD é resistente e permite a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene e a desinfecção eficaz após cada utilização.

Qual a durabilidade esperada desta tábua de corte?

Graças à sua espessura e ao material PEBD de alta qualidade, esta tábua é projetada para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional. A possibilidade de usar ambos os lados contribui para a sua durabilidade.

Esta tábua é adequada para todos os tipos de facas?

Sim, o material PEBD é ideal para proteger o fio de corte de todos os tipos de facas profissionais, desde facas de chef a facas de desossar, minimizando o desgaste e a necessidade de afiamentos frequentes.