

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



Tábua de Corte HACCP Castanha 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:

HE827147

Modelo:

N/D

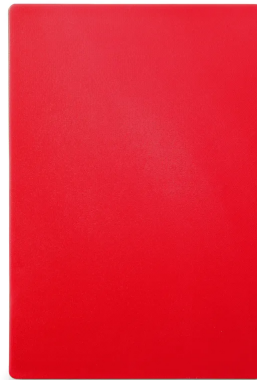
Marca:

N/D

EAN:

N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 600x400mm em PEBD, castanha, robusta e compatível com HACCP. Ideal para cozinhas de alta exigência, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, com dimensões de 604x402x15mm, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD) e cumpre rigorosamente os padrões HACCP para segurança alimentar em cozinhas.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	604 x 402 x 15 mm
Peso Líquido	3,084 kg
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Cor	Castanho
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para a separação de alimentos em cozinhas profissionais, esta tábua de corte castanha é recomendada para o manuseamento de carnes cozinhadas e charcutaria, conforme as diretrizes HACCP. É indispensável em restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis, talhos e estabelecimentos de catering que necessitam de rigor na higiene alimentar.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

A tábua de corte em PEBD oferece uma superfície robusta e durável, minimizando o desgaste das facas e prolongando a sua vida útil. A sua construção permite a utilização de ambos os lados, otimizando a durabilidade e a eficiência na cozinha. É fácil de limpar e manter, garantindo a máxima higiene e conformidade com os requisitos HACCP para a segurança alimentar.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua de corte?

A cor castanha indica, segundo o sistema HACCP, que esta tábua deve ser utilizada especificamente para carnes cozinhadas e charcutaria, evitando a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

O que significa ser compatível com HACCP?

Significa que a tábua de corte foi concebida para cumprir os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP), garantindo a segurança alimentar através da prevenção de contaminações cruzadas e da fácil higienização.

Qual o material desta tábua e quais as suas vantagens?

Esta tábua é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um material plástico robusto e durável que é resistente a cortes, minimiza o desgaste das lâminas das facas e é fácil de limpar e desinfetar.

Como devo limpar e desinfetar esta tábua de corte?

Após cada utilização, a tábua deve ser lavada com água quente e detergente neutro, esfregada para remover resíduos e, se necessário, desinfetada com uma solução adequada. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Esta tábua pode ser utilizada para outros tipos de alimentos?

Para garantir a conformidade com o sistema HACCP e evitar a contaminação cruzada, esta tábua de cor castanha deve ser reservada exclusivamente para o corte de carnes cozinhadas e charcutaria. Utilize tábuas de outras cores para diferentes categorias de alimentos.