

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



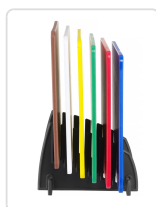
Hotelequip.pt

Conjunto de 6 Tábuas de Corte HACCP com Suporte 450x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE825686	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Conjunto de 6 tábuas de corte em polietileno de baixa densidade, codificadas por cores HACCP (450x300mm), com suporte em polipropileno para organização.

Descrição Completa

Este conjunto de 6 tábuas de corte, fabricadas em polietileno de baixa densidade, oferece uma solução completa e higiénica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo as normas HACCP.

Características Técnicas

Material das Tábuas	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Material do Suporte	Polipropileno (PP)
Dimensões de Cada Tábua	450 x 300 mm
Dimensões Totais (com suporte)	315 x 450 x 372 mm
Peso Líquido	7,442 kg
Número de Tábuas	6
Cores HACCP	Azul (peixe cru), Branco (lácteos), Castanho (carne cozinhada), Vermelho (carne crua), Amarelo (aves), Verde (legumes e fruta)
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça (ciclos curtos)

Aplicações Profissionais

Este conjunto de tábuas de corte é indispensável para qualquer cozinha profissional que exija rigor na segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, pizzarias, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a preparação de diferentes tipos de alimentos é constante.

Tábuas de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** As 6 tábuas codificadas por cores permitem uma segregação clara dos alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Ambas as faces das tábuas são lisas e aptas para corte, duplicando a sua vida útil e eficiência na cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricadas em polietileno de baixa densidade, as tábuas são robustas e resistentes ao uso diário em ambientes profissionais.
- **Organização:** O suporte em polipropileno incluído facilita o armazenamento vertical e a secagem das tábuas, otimizando o espaço na bancada.
- **Higiene Simplificada:** Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça em ciclos curtos, assegurando uma limpeza eficaz e rápida após cada utilização.

Qual a importância da codificação por cores HACCP nestas tábuas?

A codificação por cores é crucial para prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos (carne crua, peixe, vegetais, etc.), garantindo a segurança alimentar e o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais.

As tábuas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as tábuas são adequadas para lavagem em máquina de lavar loiça, desde que se utilizem ciclos curtos, o que facilita a manutenção da higiene em ambientes de produção intensiva.

Qual o material das tábuas e do suporte?

As tábuas são fabricadas em polietileno de baixa densidade (PEBD), conhecido pela sua durabilidade e resistência ao corte. O suporte é feito de polipropileno (PP), um material robusto e fácil de limpar.

As tábuas são reversíveis?

Sim, ambas as faces das tábuas são lisas e totalmente adequadas para utilização, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade durante a preparação dos alimentos.

Este conjunto é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o suporte vertical incluído permite armazenar as seis tábuas de forma compacta e organizada, sendo uma solução eficiente para otimizar o espaço em bancadas de cozinhas profissionais.