

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



Tábua de Corte Profissional 450x300x20 mm Branca com Pés Antiderrapantes

Informacoes do Produto

SKU:	HE826379	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD) branco, com 452x302x20 mm e pés antiderrapantes, ideal para preparação segura e higiénica de alimentos.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo higiene e durabilidade na preparação de alimentos.

Tábua de corte polietileno HDPE — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	452 x 302 x 20 mm
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Branco
Características	Pés antiderrapantes
Peso Líquido	2,323 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e roulotes, onde a higiene e a resistência são cruciais para a preparação segura de alimentos.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Construção robusta em polietileno de alta densidade para durabilidade prolongada.
- Superfície não porosa que impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a higiene.
- Pés antiderrapantes que garantem estabilidade e segurança durante o manuseamento.
- Fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar louça profissionais.
- Material seguro para contacto com todos os tipos de alimentos.

Qual o material desta tábua de corte e quais as suas vantagens?

É fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), um material robusto, não poroso e higiénico, ideal para contacto com alimentos e fácil de limpar.



Como devo limpar e desinfetar esta tábua de corte?

Pode ser lavada à mão com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a desinfecção.

Os pés antiderrapantes são eficazes em todas as superfícies?

Sim, os pés antiderrapantes garantem uma excelente estabilidade em bancadas de aço inoxidável, granito ou outras superfícies lisas, aumentando a segurança durante o corte.

Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, é versátil e pode ser utilizada para cortar carnes, peixes, vegetais, frutas e pão, sendo uma escolha segura e higiénica para diversas preparações.

Qual a esperança de vida útil desta tábua de corte em ambiente profissional?

Dada a sua construção em PEAD de alta densidade, esta tábua oferece uma excelente resistência ao uso diário e a cortes, proporcionando uma longa vida útil em cozinhas profissionais.