

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 HACCP Azul 450x300x10mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE827024	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional azul 450x300x10mm em PEBD, ideal para peixe e marisco. Cumpre HACCP, minimiza desgaste de facas e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, com 450x302x10mm e cor azul, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD) e concebida para cumprir rigorosos padrões de higiene HACCP em ambientes de cozinha exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x E)	450 x 302 x 10 mm
Peso Líquido	1,152 kg
Material	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Cor	Azul
Utilização	Ambos os lados
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para a separação de alimentos em cozinhas profissionais, esta tábua de corte azul é essencial para evitar a contaminação cruzada, seguindo o sistema HACCP. É particularmente adequada para o manuseamento de peixe e marisco em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis e cantinas. A sua robustez torna-a também uma escolha fiável para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de equipamento durável e fácil de higienizar.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Higiene Reforçada:** A cor azul permite a identificação rápida para uso exclusivo com peixe ou marisco, prevenindo a contaminação cruzada conforme as diretrizes HACCP.
- **Durabilidade e Resistência:** Fabricada em PEBD, é espessa e robusta, suportando o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Otimização do Corte:** A superfície minimiza o desgaste das lâminas das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo o fio por mais tempo.
- **Versatilidade:** Pode ser utilizada em ambos os lados, duplicando a sua vida útil e eficiência antes de necessitar de substituição.
- **Fácil Manutenção:** A sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfeção, garantindo a máxima segurança alimentar.

Qual a importância da cor azul numa tábua de corte profissional?

A cor azul é padronizada pelo sistema HACCP para a preparação de peixe e marisco. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada, assegurando que cada tipo de alimento é manuseado em superfícies dedicadas.

O material desta tábua é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, esta tábua é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um plástico alimentar seguro e aprovado para contacto direto com diversos tipos de alimentos, cumprindo as normas de higiene.

Como devo proceder à limpeza e desinfeção desta tábua de corte?

A tábua deve ser lavada com água quente e detergente neutro após cada utilização. Para uma desinfeção eficaz, pode ser utilizada uma solução sanitizante adequada para superfícies de contacto alimentar, seguida de enxaguamento abundante.

Esta tábua de corte é adequada para todos os tipos de facas?

Sim, a superfície em PEBD é projetada para ser resistente ao corte, mas suficientemente macia para minimizar o desgaste das lâminas de facas profissionais, prolongando a sua afiação e vida útil.

Qual a durabilidade esperada de uma tábua de corte profissional como esta?

Com a sua espessura e material robusto, esta tábua é construída para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais. A sua durabilidade é elevada, especialmente por ser utilizável em ambos os lados, o que prolonga a sua vida útil.