

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP Branca 600x400mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

SKU:	HE827109	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tábua de corte branca 600x400mm em PEBD, compatível com HACCP. Durável, fácil de limpar e minimiza o desgaste das facas. Ideal para cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta tábua de corte branca, com dimensões de 604x402x15 mm, é fabricada em PEBD durável e cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo essencial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	604 x 402 x 15 mm
<b>Peso Líquido</b>	3,074 kg
<b>Material</b>	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
<b>Cor</b>	Branco
<b>Conformidade</b>	HACCP
<b>Utilização</b>	Ambos os lados

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem rigor na higiene e segurança alimentar. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bars, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis, onde a separação de alimentos e a prevenção de contaminação cruzada são cruciais.

### Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade e Resistência:\*\*** Fabricada em PEBD espesso, garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **\*\*Higiene e Segurança Alimentar:\*\*** A conformidade com as normas HACCP assegura que a tábua contribui para um ambiente de trabalho seguro e higiênico.
- **\*\*Versatilidade de Uso:\*\*** Permite a utilização de ambos os lados, prolongando a sua vida útil e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **\*\*Proteção das Facas:\*\*** O material de baixa densidade minimiza o desgaste das lâminas, mantendo as facas afiadas por mais tempo.
- **\*\*Fácil Manutenção:\*\*** A superfície lisa do PEBD facilita a limpeza e desinfecção, essencial para a rotina diária de uma cozinha profissional.

**Qual a importância da conformidade HACCP nesta tábua?**

A conformidade HACCP significa que a tábua foi concebida para minimizar riscos de contaminação alimentar, sendo um componente essencial para a implementação de um sistema de segurança alimentar na sua cozinha profissional.

#### **Pode ser utilizada em ambos os lados?**

Sim, esta tábua de corte foi projetada para ser utilizada em ambos os lados, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade durante o processo de preparação dos alimentos.

#### **Qual o material da tábua e as suas vantagens?**

A tábua é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um material conhecido pela sua durabilidade, resistência ao impacto e por ser suave para as lâminas das facas, minimizando o seu desgaste.

#### **Como se garante a durabilidade e higiene?**

A durabilidade é assegurada pelo material PEBD espesso. A higiene é garantida pela superfície fácil de limpar e pela conformidade com as normas HACCP, que promovem práticas seguras de manuseamento alimentar.

#### **É adequada para todos os tipos de alimentos?**

Sim, a tábua branca é versátil e pode ser utilizada para diversos tipos de alimentos, embora em sistemas HACCP seja frequentemente associada a produtos lácteos, pão e queijo para evitar contaminação cruzada.