

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

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

Dimensões (CxLxA)	604 x 402 x 15 mm
Peso Líquido	3,074 kg
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Cor	Branco
Conformidade	HACCP
Utilização	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.