

# 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

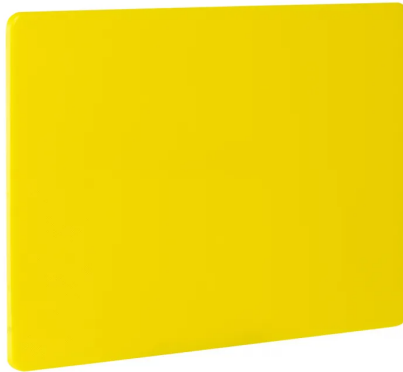


## Tábua de Corte HACCP Amarela 450x300x10mm para Aves

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE827055	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional amarela 450x300x10mm em PEBD, compatível com HACCP para aves. Durável, protege o fio das facas e é fácil de limpar.

## Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, com 450x300x10mm, é fabricada em PEBD durável e de baixa densidade, ideal para garantir a segurança alimentar em cozinhas profissionais através da sua cor amarela, específica para aves, em conformidade com as diretrizes HACCP.

## Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	450 mm
<b>Largura</b>	302 mm
<b>Espessura</b>	10 mm
<b>Peso Líquido</b>	1,152 kg
<b>Material</b>	Plástico (PEBD - Polietileno de Baixa Densidade)
<b>Cor</b>	Amarelo
<b>Conformidade</b>	HACCP

## Aplicações Profissionais

Ideal para a área de preparação em cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A cor amarela é especificamente designada para o manuseamento de aves, como frango ou pato, prevenindo a contaminação cruzada em qualquer cozinha profissional, desde um snack-bar a um hotel de grande dimensão.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- \*\*Higiene e Segurança Alimentar:\*\*** A cor amarela permite a identificação rápida para o corte exclusivo de aves, cumprindo as normas HACCP e minimizando riscos de contaminação cruzada.
- \*\*Durabilidade e Resistência:\*\*** Fabricada em PEBD, é espessa e robusta, suportando o uso intensivo diário em ambientes profissionais.

- **\*\*Versatilidade:\*\*** Ambas as faces da tábua podem ser utilizadas, prolongando a sua vida útil e otimizando o fluxo de trabalho.
- **\*\*Proteção das Facas:\*\*** O material de baixa densidade minimiza o desgaste do fio das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- **\*\*Fácil Manutenção:\*\*** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, essencial para a higiene na cozinha.

#### **Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?**

A cor amarela indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para o corte de aves, como frango ou pato, prevenindo a contaminação cruzada com outros alimentos, conforme as diretrizes do sistema HACCP.

#### **Este material é resistente ao desgaste das facas?**

Sim, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material que minimiza o desgaste do fio das facas, ajudando a manter a sua afiação por mais tempo, ao contrário de materiais mais duros.

#### **Posso usar ambos os lados da tábua?**

Sim, esta tábua de corte foi concebida para ser utilizada em ambos os lados, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade durante o trabalho na cozinha profissional.

#### **É fácil de limpar e desinfetar?**

Sim, a superfície lisa e não porosa do PEBD facilita a limpeza e desinfecção, sendo um requisito fundamental para a manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

#### **Esta tábua é adequada para uso intensivo?**

Sim, a sua construção espessa e o material PEBD conferem-lhe alta durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.