

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

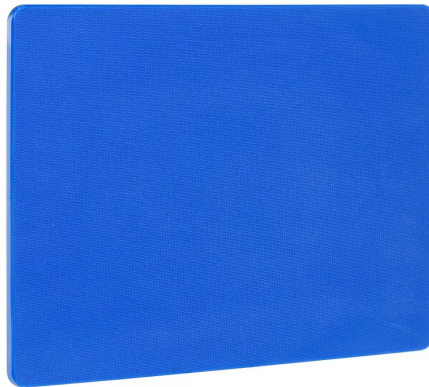


Tábua de Corte Profissional 600x400mm Azul para Peixe HACCP

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-----|
| SKU: | HE827123 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional azul 600x400x15mm em PEBD, ideal para peixe e marisco.
Compatível com HACCP, durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, com dimensões de 604x402x15mm, é fabricada em PEBD de alta densidade para garantir durabilidade e conformidade com as rigorosas normas HACCP, sendo ideal para a manipulação de peixe e marisco em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Dimensões (CxLxA) | 604 x 402 x 15 mm |
| Peso Líquido | 3,094 kg |
| Material | Plástico (PEBD) |
| Cor | Azul |

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte azul é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga as diretrizes HACCP para a separação de alimentos, sendo particularmente indicada para a preparação de peixe e marisco. É uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis, cantinas, snack-bares e qualquer estabelecimento que exija rigor na higiene alimentar e durabilidade dos seus utensílios de preparação.

Tábua de Corte Profissional — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança Alimentar:** A cor azul facilita a identificação para uso exclusivo com peixe e marisco, prevenindo a contaminação cruzada conforme as normas HACCP.
- Durabilidade Superior:** Fabricada em PEBD espesso, resiste ao uso intensivo diário em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.
- Proteção das Facas:** O material de polietileno de baixa densidade minimiza o desgaste do fio das facas, prolongando a sua afiação e vida útil.
- Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, duplicando a sua funcionalidade e prolongando o tempo entre limpezas profundas.
- Fácil Limpeza:** A superfície lisa e não porosa do PEBD permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul é um padrão internacionalmente reconhecido no sistema HACCP para a manipulação exclusiva de peixe e marisco, evitando a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Este material danifica o fio das facas?

Não, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material macio o suficiente para minimizar o desgaste do fio das facas, ajudando a manter a sua afiação por mais tempo.

Como devo limpar e higienizar esta tábua?

A tábua deve ser lavada com água quente e detergente neutro após cada utilização. Para uma higienização mais profunda, pode ser utilizada uma solução desinfetante adequada para superfícies de contacto com alimentos.

É possível utilizar 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 conveniência no dia a dia da cozinha.

Qual a espessura desta tábua de corte?

Esta tábua possui uma espessura de 15 mm, conferindo-lhe robustez e estabilidade durante o corte, mesmo em operações intensivas.