

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 Polietileno 50x30 cm Castanha para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911906	Modelo:	P911906
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911906
EAN	8421661911962

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade, 50x30 cm, cor castanha, com pés de silicone antiderrapantes. Ideal para preparação de alimentos e compatível com HACCP.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade, com 50x30 cm, é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais. Oferece uma superfície robusta e higiénica para o manuseamento seguro de alimentos.

Tábua de Corte Polietileno Castanho — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Castanho
Largura	500 mm
Profundidade	300 mm
Altura	20 mm
Peso	2.92 kg
Características	Pés de silicone antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. A sua robustez torna-a adequada para uso intensivo em pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras, bem como em cozinhas de hotéis e serviços de catering. O seu design e cor são compatíveis com sistemas HACCP para gestão de higiene.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade confere a esta tábua uma durabilidade e resistência superiores à abrasão, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso contínuo. Os pés de silicone asseguram estabilidade na bancada, prevenindo deslizamentos e acidentes. A cor castanha facilita a integração num sistema de codificação HACCP, ajudando a evitar a contaminação cruzada e a manter a organização na área de preparação. A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz.

Esta tábua de corte é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o polietileno de alta densidade confere-lhe uma durabilidade e resistência superiores, ideal para o ritmo exigente de qualquer cozinha profissional. ?

Como é que a cor castanha ajuda na segurança alimentar?

A cor castanha é frequentemente utilizada em sistemas HACCP para identificar o uso específico da tábua, como para vegetais cozinhados ou carnes cozinhadas, prevenindo a contaminação cruzada.

Os pés de silicone garantem que a tábua não desliza durante o uso?

Sim, os pés de silicone foram concebidos para proporcionar uma aderência firme à bancada, assegurando uma superfície de corte estável e segura.

Qual a facilidade de limpeza desta tábua?

A superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e eficaz, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos.

Esta tábua é resistente a cortes e marcas de faca?

O polietileno de alta densidade oferece boa resistência à abrasão e a marcas de corte, prolongando a vida útil da tábua e mantendo a sua superfície mais higiénica.