

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 400x300x20mm Polietileno Alta Densidade Violeta

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911407	Modelo:	P911407
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911407
EAN	8421661911504

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (HD PE 500), 400x300x20mm, cor violeta. Ideal para segregação de alimentos e higiene em cozinhas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade (HD PE 500) é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene. A sua cor violeta permite uma fácil identificação para uso específico, conforme as normas de segurança alimentar.

Tábua de Corte Polietileno — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500 (HD PE 500)
Cor	Violeta
Largura	400 mm
Profundidade	300 mm
Altura	20 mm
Peso	2.33 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A cor violeta é frequentemente associada à preparação de alimentos alergénicos ou produtos sem glúten, sendo crucial para evitar a contaminação cruzada em hotéis, catering e pastelarias com confeitaria. Também é adequada para hamburgarias, snack-bars e roulotes que necessitem de segregação de tarefas.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Fabricada em polietileno de alta densidade, esta tábua oferece uma superfície robusta e resistente a cortes, prolongando a sua vida útil. A sua composição não porosa impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e desinfeção. A cor violeta permite uma gestão eficaz da segurança alimentar, ajudando a cumprir as diretrizes HACCP para a prevenção de contaminação cruzada.

Qual a importância da cor violeta nesta tábua de corte?

A cor violeta é utilizada para segregar a preparação de alimentos específicos, como produtos sem glúten ou alergénicos, minimizando o risco de contaminação cruzada em ambientes profissionais.

Este material é resistente a cortes profundos?

O polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) é conhecido pela sua robustez e resistência, suportando bem os cortes diários sem danificar excessivamente a superfície ou as lâminas das facas.

Como se deve limpar e desinfetar esta tábua?

Devido à sua superfície não porosa, a tábua pode ser facilmente lavada com água quente e detergente, e desinfetada com soluções apropriadas para cozinhas profissionais, ou em máquina de lavar louça industrial.

Esta tábua cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o uso de tábuas de corte coloridas, como esta violeta, é uma prática recomendada pelas diretrizes HACCP para evitar a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada desta tábua de corte?

Fabricada em polietileno de alta densidade, esta tábua é projetada para uso intensivo em ambientes profissionais, oferecendo uma excelente durabilidade e resistência ao desgaste diário.