

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

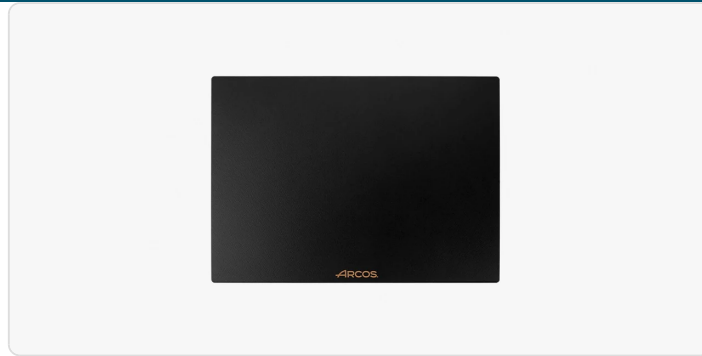


Tábua de Corte Preta 250x350x15 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR764100	Modelo:	764100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002764103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
--------------	-------

Modelo	764100
EAN	8421002764103

Descricao Resumida

Tábua de corte preta de 250x350x15 mm, ideal para cozinhas profissionais. Oferece uma superfície de trabalho higiénica, resistente e versátil para a preparação diária de alimentos.

Descricao Completa

Esta tábua de corte negra, com 250x350 mm, oferece durabilidade e versatilidade essenciais para a preparação diária em cozinhas profissionais. Um utensílio robusto, concebido para o uso intensivo em estabelecimentos de restauração e hotelaria, garantindo segurança alimentar e eficiência no serviço.

tábua de corte negra — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	250 x 350 mm
Espessura	15 mm
Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Negra

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em estabelecimentos de restauração rápida, como hamburgarias e snack-bares, onde a rapidez e a higiene são cruciais. O Chef de cozinha de um restaurante de média dimensão pode confiar nesta tábua para tarefas de corte e picado, assegurando um controlo rigoroso das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superfície negra desta tábua de corte contribui para a diferenciação visual de alimentos crus e cozinhados, minimizando o risco de contaminação cruzada, fundamental para cumprir as normas HACCP. O seu material resistente a riscos e a baixas temperaturas, como o polietileno de alta densidade, garante uma longa vida útil mesmo em cozinhas com elevada produção.

Perguntas Frequentes

Esta tábua de corte é adequada para uso profissional?

Sim, foi concebida para o uso intensivo em cozinhas profissionais, apresentando elevada durabilidade e resistência.

Qual a vantagem da cor negra desta tábua?

A cor negra ajuda na distinção visual entre tábuas para diferentes tipos de alimentos, auxiliando na prevenção da contaminação cruzada e no cumprimento das normas de segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões desta tábua são 250 mm de largura por 350 mm de profundidade e 15 mm de espessura.

O material é resistente a bactérias ou odores?

O polietileno de alta densidade é um material não poroso, que minimiza a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

Esta tábua pode ser usada para cortar todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua é versátil e pode ser utilizada para cortar carne, peixe, vegetais e outros alimentos. Recomenda-se a utilização de tábuas de cores diferentes para grupos de alimentos distintos, de modo a cumprir as normas HACCP.