

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



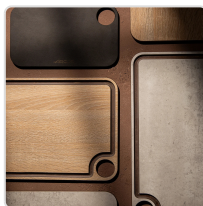
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte Profissional 42.7x32.7cm Resistente ao Calor

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR766300	<b>Modelo:</b>	766300
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002766305

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	766300
<b>EAN</b>	8421002766305

### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em fibra de celulose e resina, 42.7x32.7cm. Resistente ao calor e lavável na máquina, com canal para líquidos e orifício para arrumação.

## Descricao Completa

A tábua de corte Arcos Tablas, em fibra de celulose e resina, oferece uma superfície lisa e resistente para a preparação de alimentos, com 42.7 x 32.7 cm. O seu design funcional inclui um canal de retenção de líquidos, ideal para manter a bancada limpa durante o serviço em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração com elevada produção.

### tábua de corte profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Fibra de celulose e resina
<b>Dimensões (C x L)</b>	427 x 327 mm
<b>Resistência à Temperatura</b>	Apto para lava-louça
<b>Cor</b>	Branco
<b>Orifício para Pendurar</b>	Sim
<b>Proteção para Facas</b>	Sim
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	1 unidade

### Aplicações Profissionais

A tábua de corte Arcos Tablas é uma solução versátil para o profissional de restauração. Ideal para chefs em snack-bares, hamburgarias e restaurantes de cozinha tradicional que necessitam de uma superfície duradoura para o corte de carnes, vegetais e outros ingredientes, garantindo a higiene e a proteção das facas durante a preparação intensiva.

### Porquê Escolher Esta Tábua de Corte

Ao contrário de tábuas de madeira ou plástico simples, a Arcos Tablas combina a resistência à temperatura e a facilidade de limpeza de uma tábua apta para máquina de lavar loiça com a capacidade de proteger o fio das facas. O canal incorporado para retenção de sucos minimiza a

sujidade na bancada, essencial para manter os padrões de higiene e eficiência num ambiente de cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material desta tábua de corte?**

A tábua de corte Arcos Tablas é fabricada em fibra de celulose e resina, um material durável e resistente.

### **Esta tábua de corte pode ir à máquina de lavar loiça?**

Sim, esta tábua de corte é resistente ao calor e totalmente apta para ser lavada em máquina de lavar loiça, facilitando a higienização após o uso.

### **Quais as dimensões exatas da tábua de corte?**

As dimensões desta tábua de corte são de 427 mm de comprimento por 327 mm de largura.

### **A tábua possui algum sistema para reter líquidos?**

Sim, a tábua de corte Arcos Tablas possui um canal integrado concebido para reter os sucos dos alimentos, evitando que escorram para a bancada.

### **Esta tábua protege as facas durante o corte?**

Sim, o material e a superfície desta tábua foram desenvolvidos para minimizar o desgaste das lâminas das facas, prolongando a sua vida útil.