

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

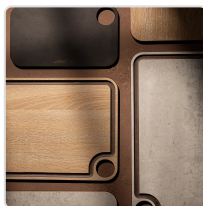


Tábua de Corte Antibacteriana 38x28 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR692210	Modelo:	692210
Marca:	Arcos	EAN:	8421002008207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	692210
EAN	8421002008207

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional antibacteriana em fibra de celulose e resina, 38x28 cm. Resistente ao calor, lavável na máquina e não danifica facas. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

As tábuas de corte Arcos Tablas garantem uma superfície de trabalho higiénica e segura, ideal para a preparação diária de alimentos em cozinhas profissionais. Com dimensões de 38x28 cm, facilitam a organização do espaço e a retenção de sucos, mantendo a bancada limpa.

tábua de corte profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L)	380mm x 280mm
Material	Fibra de celulose e resina
Cor	Preto
Resistência ao Calor	Sim
Apto para Lava-loiça	Sim
Proteção de Facas	Sim
Orifício para Pendurar	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevada rotatividade de serviço, como snack-bares, hamburgarias e restaurantes tradicionais portugueses. Para o Chef de cozinha que necessita de superfícies eficientes e de fácil higienização, estas tábuas asseguram a preparação segura de carnes, peixes e vegetais, cumprindo normas de segurança alimentar.

Tábuas de Corte - Principais Vantagens

A construção em fibra de celulose e resina confere a estas tábuas uma notável durabilidade e resistência ao calor, permitindo a sua limpeza em máquina de lavar loiça, essencial para manter a higiene em cozinhas profissionais. A superfície não danifica o fio das facas, prolongando a vida útil dos utensílios de corte. O canal integrado para retenção de sucos previne derrames, mantendo a área de trabalho limpa e organizada, crucial durante os momentos de maior movimento.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tábua Arcos Tablas?

A sua construção em fibra de celulose e resina, combinada com a capacidade de ir à máquina de lavar loiça e de não danificar o fio das facas, garante higiene, durabilidade e eficiência no uso profissional.

É segura para utilização com alimentos crus?

Sim, o material é antibacteriano e a possibilidade de lavagem em máquina garante a higienização necessária para o manuseamento de alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual o material desta tábua de corte profissional?

As tábuas Arcos Tablas são fabricadas em fibra de celulose e resina, um material resistente, durável e seguro para o contacto com alimentos.

Posso colocar esta tábua na máquina de lavar loiça?

Sim, estas tábuas são aptas para máquina de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e higienização após cada utilização, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

As dimensões de 38x28 cm são adequadas para que tipo de estabelecimentos?

Estas dimensões são versáteis e adequadas para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e roulotes a restaurantes de média dimensão, onde o espaço de bancada é valioso e a eficiência na preparação é essencial.

?