

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



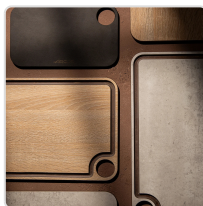
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte Antibacteriana 33x23 cm Fibra de Celulose e Resina

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR692110	<b>Modelo:</b>	692110
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002008191

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	692110
<b>EAN</b>	8421002008191

### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 33x23 cm, fabricada em fibra de celulose e resina. Superfície antibacteriana, resistente ao calor e apta para máquina de lavar louça. Essencial para higiene e durabilidade.

## Descrição Completa

A tábua de corte Arcos Tablas 692110, com 33x23 cm, oferece uma superfície higiênica e resistente para a preparação diária de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design integra um canal prático para reter líquidos, assegurando um espaço de trabalho mais limpo e em conformidade com normas de segurança alimentar.

### tábua de corte profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	330 x 230 mm
<b>Material</b>	Fibra de celulose e resina
<b>Resistência ao calor</b>	Alta
<b>Cor</b>	Negro
<b>Orifício para pendurar</b>	Sim
<b>Apto para máquina de lavar louça</b>	Sim
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	1 unidade

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como snack-bares, hamburguerias ou restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. O Chef de cozinha de um restaurante com 50 lugares beneficia da durabilidade e facilidade de limpeza desta tábua para garantir a segurança alimentar durante o rush do almoço e jantar. Para pasteleiros e pizzarias, a sua superfície lisa e dimensões adequadas otimizam a preparação de massas e outros ingredientes.

### Porquê Escolher Esta Tábua de Corte

A tábua Arcos Tablas 692110 destaca-se pela sua construção em fibra de celulose e resina, um material compósito que oferece superior resistência ao calor e a cortes repetidos, garantindo uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha profissional exigentes. A sua superfície não porosa e a facilidade de limpeza em máquina de lavar loiça asseguram a conformidade com rigorosas normas de higiene, como HACCP, minimizando riscos de contaminação cruzada.

## Perguntas Frequentes

---

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

A tábua é fabricada em fibra de celulose e resina, um compósito de alta performance.

### **Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça?**

Sim, a tábua é totalmente apta para ser lavada em máquinas de lavar loiça industriais.

### **Esta tábua retém sumos de alimentos?**

Sim, a tábua possui um canal integrado concebido para reter os sucos libertados por certos alimentos, mantendo a bancada limpa.

### **Qual a resistência ao calor desta tábua?**

Esta tábua de corte oferece alta resistência ao calor, o que a torna adequada para uma variedade de preparações culinárias.

### **Quantas tábuas vêm incluídas neste preço?**

O preço indicado refere-se a uma unidade, com uma quantidade mínima de pedido de uma unidade.