

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

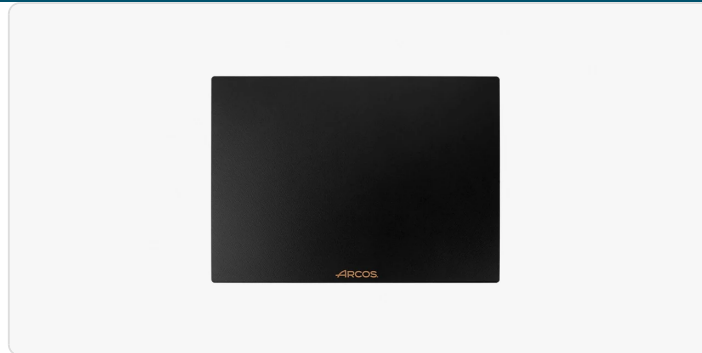


Tábua de Corte Preta 200x300x15 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR764000	Modelo:	764000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002764004

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	764000
EAN	8421002764004

Descricao Resumida

Tábua de corte preta de 200x300x15 mm, ideal para cozinhas profissionais. Fabricada em polietileno de alta densidade, garante higiene, durabilidade e proteção para as suas facas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte preta, com dimensões de 200x300x15 mm, é um utensílio essencial para a preparação de alimentos em ambientes de cozinha profissional. Fabricada para suportar o uso intensivo diário, garante higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x E)	300 x 200 x 15 mm
Cor	Preta
Material	Polietileno de alta densidade
Aplicação	Corte e preparação de alimentos

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas (escolares, empresariais e hospitalares), e cozinhas de hotéis. A sua cor preta pode ser utilizada para codificação de cores na cozinha, ajudando a prevenir a contaminação cruzada, por exemplo, para carnes cozinhadas ou produtos de padaria.

Tábua de Corte Preta — Principais Vantagens

- Superfície resistente a cortes e ranhuras, prolongando a vida útil do produto.
- Material não poroso que impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

- Protege o fio das facas, reduzindo a necessidade de afiagens frequentes.
- Leve e fácil de manusear, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Conforme às normas de segurança alimentar para uso profissional.

Qual a espessura desta tábua de corte?

Esta tábua de corte possui uma espessura de 15 mm, o que lhe confere robustez e estabilidade para o uso diário em cozinhas profissionais.

É possível lavar esta tábua na máquina de lavar louça?

Sim, esta tábua de corte é fabricada em polietileno, um material que permite a lavagem segura em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz.

Para que tipo de alimentos é recomendada a cor preta?

Em sistemas de codificação de cores para cozinhas profissionais, a cor preta é frequentemente associada ao corte de carnes cozinhadas ou produtos de padaria, ajudando a evitar a contaminação cruzada.

Esta tábua é antiderrapante?

As tábuas de polietileno oferecem boa aderência em superfícies de trabalho. Para maior segurança, recomenda-se a utilização de um tapete antiderrapante por baixo da tábua, especialmente em ambientes húmidos.

Qual a durabilidade esperada desta tábua?

Fabricada em polietileno de alta densidade, esta tábua é projetada para resistir ao uso contínuo e intenso em cozinhas profissionais, apresentando uma excelente durabilidade com a manutenção adequada.