

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

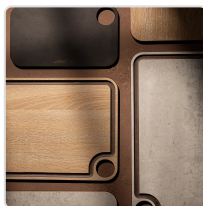


Tábua de Corte Antibacteriana Fibra de Celulose 42.7x32.7 cm Preta

Informacoes do Produto

SKU:	AR692310	Modelo:	692310
Marca:	Arcos	EAN:	8421002008214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	692310
EAN	8421002008214

Descricao Resumida

Tábua de corte antibacteriana em fibra de celulose e resina, 42.7x32.7 cm, preta. Resistente ao lava-louças e concebida para não danificar facas.

Descricao Completa

Simplifique a preparação de alimentos com a tábua de corte Arcos Tablas, concebida para uso diário intensivo em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa e canal de retenção de líquidos garantem uma confeção limpa e eficiente, mesmo durante o rush do serviço.

tábua de corte — Características Técnicas

Dimensões	427 x 327 mm
Material	Fibra de Celulose e Resina
Cor	Negro
Dimensão Mínima de Pedido	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação diária em estabelecimentos de restauração de média dimensão, como restaurantes tradicionais, pizzarias e marisqueiras. O Gestor de F&B de hotéis e unidades turísticas beneficia da sua durabilidade e facilidade de limpeza para manter os padrões de higiene e eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tábua Arcos Tablas destaca-se pela sua construção em fibra de celulose e resina, um material que protege o gume das facas, prolongando a sua vida útil. É totalmente apta para máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e garantindo a conformidade com as normas HACCP, essencial em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Esta tábua de corte é segura para facas profissionais?

Sim, o material em fibra de celulose e resina foi concebido para não danificar o gume das facas, mesmo com uso intensivo.

Qual a capacidade desta tábua em termos de retenção de líquidos?

A tábua possui um canal integrado para reter os sucos e líquidos dos alimentos, mantendo a bancada de trabalho limpa.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a tábua é totalmente apta para máquina de lavar loiça, o que facilita a limpeza e assegura a conformidade com as normas de higiene HACCP.

Quais são as dimensões exatas desta tábua de corte profissional?

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

Esta tábua é adequada para uso em roulotes ou food trucks?

Sim, devido à sua durabilidade, facilidade de limpeza e design prático com orifício para arrumação, é uma excelente opção para espaços compactos como roulotes e food trucks.