

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



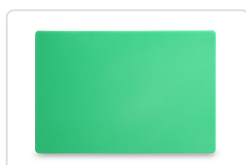
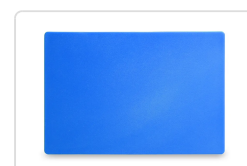
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP Branca 450x300x13mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE825518	Modelo:	HE825518
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825518

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825518
EAN	8711369825518
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional branca 450x300x13mm em PEAD 500, conforme HACCP. Superfície duradoura e higiênica, ideal para preparação segura de alimentos em cozinhas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo ideal para garantir a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Com dimensões de 450x300x13mm, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	450x300x13 mm
Peso Líquido	1,578 kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional que exija rigor na segurança alimentar. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a preparação de alimentos frescos e a prevenção de contaminação cruzada são prioritárias.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Garante a segurança alimentar e a higiene na preparação de alimentos, essencial para qualquer estabelecimento profissional.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), minimiza o desgaste e o aspeto baço causado pelas facas, prolongando a vida útil do produto.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e o material não poroso facilitam a limpeza, sendo adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua são lisos e adequados para corte, oferecendo maior flexibilidade e durabilidade.
- **Prevenção de Contaminação:** A cor branca é especificamente recomendada para a preparação de produtos lácteos e pão, ajudando a evitar a contaminação cruzada.

Qual a importância da cor branca para esta tábua de corte?

A cor branca, de acordo com o sistema HACCP, é geralmente utilizada para a preparação de produtos lácteos, pão e pastelaria, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na cozinha profissional.

Esta tábua pode ser lavada em máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto, o que facilita a manutenção da higiene e otimiza o tempo de limpeza.

O material PEAD 500 é resistente ao uso diário?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material robusto e duradouro, concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, minimizando o desgaste e as marcas de faca.

?

Quais as dimensões exatas desta tábua?

Esta tábua de corte possui dimensões de 450 mm de comprimento, 300 mm de largura e 13 mm de altura, oferecendo uma superfície de trabalho adequada para diversas tarefas de preparação.

Como contribui esta tábua para a segurança alimentar?

A tábua cumpre as normas HACCP, o que significa que foi projetada para minimizar riscos de contaminação. O seu material não poroso e a facilidade de limpeza são cruciais para manter um ambiente de trabalho higiénico e seguro.