

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



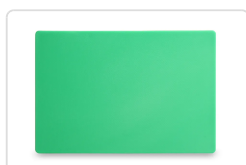
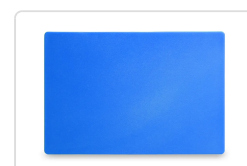
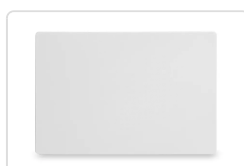
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP Vermelha 450x300x13mm em PEAD 500

Informacoes do Produto

SKU:	HE825525	Modelo:	HE825525
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825525

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825525
EAN	8711369825525
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte vermelha 450x300x13mm em PEAD 500, essencial para a preparação de carne crua. Cumpre normas HACCP, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, com dimensões de 450x300x13mm, é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas profissionais, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Características Técnicas

Cor	Vermelho
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Dimensões (CxLxA)	450x300x13mm
Peso Líquido	1,538kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados adequados para corte
Manutenção	Lavável em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto)

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de carne crua em diversos ambientes profissionais, como talhos, churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A cor vermelha permite uma clara distinção e evita a contaminação cruzada, fundamental para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Em conformidade com as normas HACCP, a cor vermelha é ideal para a manipulação de carne crua, prevenindo a contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, esta tábua é espessa e resistente ao uso contínuo, minimizando o desgaste causado pelas facas.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua são lisos e adequados para corte, prolongando a sua vida útil.
- **Higiene Simplificada:** A superfície lisa facilita a limpeza e pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higienização eficaz.
- **Proteção das Lâminas:** O material de alta qualidade ajuda a preservar o fio das facas, reduzindo o aspeto baço.

Para que tipo de alimentos é recomendada a tábua de corte vermelha?

A tábua de corte vermelha é especificamente recomendada para a manipulação de carne crua, de acordo com o sistema de cores HACCP, para evitar a contaminação cruzada.

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, preferencialmente num programa curto, para garantir a sua higienização completa.

Qual o material de fabrico desta tábua de corte?

É fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500, um material robusto e higiénico, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta tábua cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, esta tábua de corte está em total conformidade com as normas HACCP, sendo uma ferramenta segura e fiável para a preparação de alimentos em ambientes profissionais. ?

Ambos os lados da tábua podem ser utilizados para corte?

Sim, a tábua foi concebida com ambos os lados lisos e adequados para corte, o que aumenta a sua versatilidade e prolonga a sua vida útil em ambientes de grande exigência.