

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.



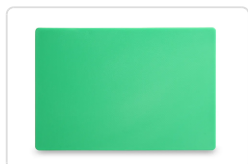
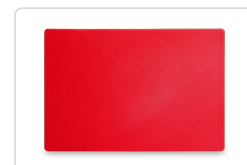
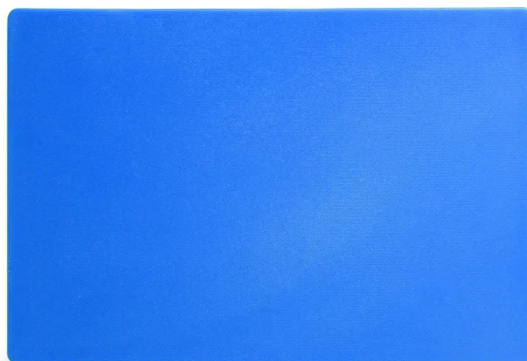
Acesso rápido
ao produto

Tábua de Corte Profissional HACCP Azul 450x300x13mm em PEAD 500

Informacoes do Produto

SKU:	HE825532	Modelo:	HE825532
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825532

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825532
EAN	8711369825532
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional azul 450x300x13mm em PEAD 500, ideal para peixe e marisco. Em conformidade com HACCP, durável e lavável em máquina.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional azul, com dimensões de 450x300x13mm, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, garantindo durabilidade e conformidade com as rigorosas normas HACCP para segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Cor	Azul
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Dimensões (CxLxA)	450x300x13mm
Peso Líquido	1,587kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados lisos e adequados para corte
Manutenção	Lavável em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte azul é ideal para a preparação de peixe e marisco em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de peixe e marisqueiras a hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua cor azul permite uma fácil identificação e segregação de alimentos, essencial para cumprir os requisitos de segurança alimentar em hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks que manuseiam diferentes tipos de alimentos.

Tábua de Corte Azul — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor azul facilita a segregação de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando a conformidade com as normas de higiene.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, minimiza o aspeto baço causado pelo uso contínuo de facas, prolongando a vida útil do produto.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua são lisos e adequados para corte, duplicando a sua superfície útil e a sua durabilidade.
- **Higiene Otimizada:** Fácil de limpar e lavável em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma desinfeção eficaz após cada utilização.
- **Segurança Alimentar:** O material de alta densidade é não poroso, impedindo a absorção de líquidos e o crescimento bacteriano.

Para que serve a cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul é utilizada no sistema HACCP para identificar a tábua destinada à preparação de peixe e marisco, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

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

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto para otimizar a sua durabilidade.

Qual o material da tábua e quais as suas vantagens?

É fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500, um material robusto que minimiza o aspeto baço causado pelas facas, é não poroso e resistente, ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Ambos os lados da tábua são utilizáveis?

Sim, esta tábua de corte possui ambos os lados lisos e totalmente adequados para utilização, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior versatilidade na cozinha.

Esta tábua é adequada para corte de carne?

Não, a tábua de corte azul é especificamente designada para peixe e marisco, de acordo com as diretrizes HACCP. Para carne, recomenda-se o uso de tábuas de cor vermelha ou castanha.