

# 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



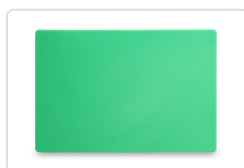
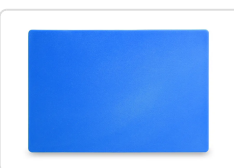
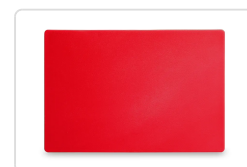
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP Amarela 450x300x13mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE825563 | Modelo: | HE825563      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369825563 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE825563      |
| EAN      | 8711369825563 |
| Cor      | Amarelo       |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Tábua de corte amarela 450x300x13mm em PEAD 500, em conformidade com HACCP para aves. Durável, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar.

### Descricao Completa

Esta tábua de corte amarela, com dimensões de 450x300x13mm, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500 e cumpre rigorosamente as normas HACCP, sendo ideal para a preparação segura de aves em cozinhas profissionais. Ambos os lados são lisos e adequados para utilização, minimizando o desgaste causado pelas facas.

### Características Técnicas

|                   |                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Cor               | Amarelo                                                           |
| Material          | Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500                          |
| Dimensões (CxLxA) | 450x300x13 mm                                                     |
| Peso Líquido      | 1.604 kg                                                          |
| Conformidade      | Normas HACCP                                                      |
| Utilização        | Ambos os lados adequados para corte                               |
| Manutenção        | Lavável em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto) |

## Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosamente as diretrizes HACCP para evitar a contaminação cruzada. É particularmente indicada para a preparação de aves em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares e estabelecimentos de catering. A sua cor amarela facilita a identificação rápida para o uso específico, otimizando a segurança alimentar no dia a dia.

### Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Em conformidade com as normas HACCP, a cor amarela é ideal para a preparação de aves, prevenindo a contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, garante uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo.
- **Minimiza o Desgaste:** O material de alta qualidade reduz o aspeto baço causado pelo corte frequente com facas.
- **Versatilidade:** Ambos os lados são lisos e totalmente utilizáveis, duplicando a sua vida útil e eficiência.
- **Fácil Higienização:** Superfície fácil de limpar e apta para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, assegurando a máxima higiene.

#### Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela é parte do sistema HACCP para tábuas de corte, indicando que deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de aves, prevenindo a contaminação cruzada com outros alimentos.

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

Sim, esta tábua de corte é apta para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, desde que seja utilizado um programa curto para garantir a sua durabilidade e higiene.

#### Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500, um material robusto que minimiza o aspeto baço causado pelas facas e oferece excelente durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

?

#### Ambos os lados da tábua podem ser utilizados para corte?

?

Sim, esta tábua de corte foi concebida com ambos os lados lisos e totalmente adequados para corte, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade na utilização diária.

**Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?**

Não. De acordo com as normas HACCP, a tábua amarela é especificamente designada para a preparação de aves. Para outros tipos de alimentos, devem ser utilizadas tábuas de cores diferentes, conforme o sistema de codificação.