

# 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



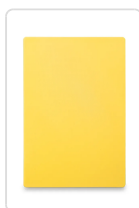
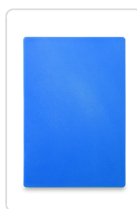
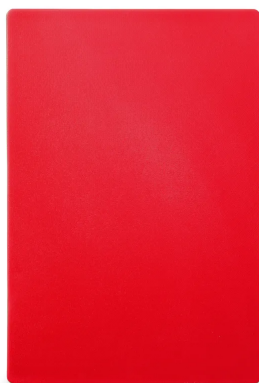
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP 600x400mm Castanha para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE825648 | Modelo: | HE825648      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369825648 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE825648      |
| EAN      | 8711369825648 |
| Cor      | Castanho      |
| Material | Plástico      |

## Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 600x400x18mm, castanha, em PEAD 500. Cumpre normas HACCP para segurança alimentar, protege facas e é lavável em máquina de loiça.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, com 600x400x18mm e cor castanha, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, garantindo a conformidade com as normas HACCP para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

|                   |                                                      |
|-------------------|------------------------------------------------------|
| Material          | Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500             |
| Cor               | Castanho                                             |
| Dimensões (CxLxA) | 600x400x18mm                                         |
| Peso Líquido      | 3,83kg                                               |
| Conformidade      | Normas HACCP                                         |
| Utilização        | Ambos os lados adequados para corte                  |
| Lavagem           | Máquina de lavar loiça profissional (programa curto) |

### Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações de corte em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de hotelaria. A cor castanha é frequentemente utilizada para carnes cozinhadas ou vegetais, auxiliando na segregação de alimentos conforme as diretrizes HACCP, sendo essencial em churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Em conformidade com as normas HACCP, permite a segregação de alimentos por cor, minimizando a contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, oferece resistência ao uso intensivo e longa vida útil.
- **Proteção das Facas:** O material de alta qualidade minimiza o desgaste e o aspeto baço das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas profissionais.
- **Versatilidade de Utilização:** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, duplicando a superfície útil e a durabilidade.
- **Fácil Limpeza:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higienização eficaz e rápida.

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

A cor castanha, de acordo com o sistema HACCP, é geralmente designada para o corte de carnes cozinhadas ou vegetais, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na cozinha profissional.

### 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, recomendando-se a utilização de um programa curto para otimizar a sua durabilidade.

### O material da tábua afeta a durabilidade das minhas facas?

Não, o polietileno de alta densidade (PEAD) 500 utilizado minimiza o aspeto baço das facas, protegendo as lâminas e prolongando a vida útil dos seus utensílios de corte.

### Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões exatas desta tábua são 600mm de comprimento, 400mm de largura e 18mm de altura, oferecendo uma área de trabalho generosa para diversas preparações.

**Posso utilizar ambos os lados da tábua para cortar?**

Sim, ambos os lados da tábua são lisos e totalmente adequados para utilização, o que aumenta a sua versatilidade e prolonga a sua vida útil antes de necessitar de substituição.