

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

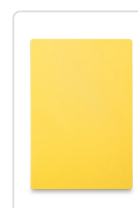
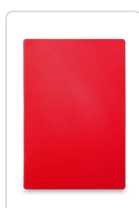
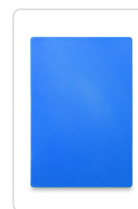


Tábua de Corte HACCP 600x400mm Roxo para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE825662	Modelo:	HE825662
Marca:	HENDI	EAN:	8711369825662

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE825662
EAN	8711369825662
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte roxa 600x400x18mm, em PEAD 500, conforme HACCP. Ideal para prevenir contaminação cruzada e proteger as facas. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte roxa de 600x400x18mm, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, cumpre rigorosamente as normas HACCP para garantir a segurança alimentar na sua cozinha.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Cor	Roxo
Dimensões (CxLxA)	600x400x18 mm
Peso Líquido	3,78 kg
Conformidade	Normas HACCP
Utilização	Ambos os lados lisos
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks que necessitam de implementar um sistema de cores HACCP rigoroso. A cor roxa é frequentemente utilizada para a preparação de produtos alergénicos ou carne de caça, garantindo a

separação e prevenindo a contaminação cruzada em qualquer ambiente de produção alimentar.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Ajuda a manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar através da codificação por cores.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, resistente ao uso intensivo e a lavagens frequentes.
- **Proteção das Facas:** O material minimiza o desgaste e o aspeto baço das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas.
- **Versatilidade:** Ambos os lados são lisos e adequados para corte, duplicando a sua vida útil.
- **Fácil Higienização:** Superfície lisa e compatível com máquinas de lavar loiça profissionais para uma limpeza eficiente.

Qual a importância da cor roxa nesta tábua de corte?

A cor roxa, no sistema HACCP, é tipicamente designada para a preparação de produtos alergénicos ou, em algumas cozinhas, para carne de caça. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a garantir a segurança alimentar.

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 PEAD 500 é resistente ao desgaste das facas?

O polietileno de alta densidade (PEAD) 500 é um material robusto que minimiza o aspeto baço das facas, contribuindo para a sua durabilidade e para a manutenção do fio de corte.

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.

Qual a dimensão desta tábua de corte?

Esta tábua de corte tem dimensões de 600 mm de comprimento por 400 mm de largura e uma espessura de 18 mm, sendo adequada para diversas tarefas de preparação em cozinhas

professionais.