

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto de 6 Tábuas de Corte Flexíveis HACCP, 380x305mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826300	Modelo:	HE826300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826300
EAN	8711369826300

Descricao Resumida

Conjunto de 6 tábuas de cortar flexíveis com código de cores HACCP (380x305mm), ideal para prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este conjunto de 6 tábuas de cortar flexíveis, com dimensões de 380x305mm, foi concebido para otimizar a higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais, seguindo o sistema HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	380x305x6mm
Peso Líquido	0,84kg
Quantidade	6 unidades
Cores	Branco, Vermelho, Azul, Verde, Castanho, Amarelo
Material	Flexível

Aplicações Profissionais

Este conjunto de tábuas é indispensável em qualquer cozinha profissional que preze pela segurança alimentar e eficiência. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a prevenção da contaminação cruzada é crucial. A sua versatilidade adapta-se a ambientes de produção intensiva e a espaços mais compactos como food trucks ou roulotes.

Tábuas de Corte Flexíveis — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança Alimentar:** O código de cores (Branco, Vermelho, Azul, Verde, Castanho, Amarelo) permite a segregação de alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada conforme as diretrizes HACCP.
- Manuseamento Eficiente:** A flexibilidade das tábuas facilita a transferência dos alimentos cortados diretamente para panelas, frigideiras ou recipientes, reduzindo o desperdício e agilizando o processo de preparação.

- **Leveza e Armazenamento:** Sendo leves e finas, são fáceis de manusear, lavar e armazenar, otimizando o espaço na sua cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricadas para resistir ao uso diário em ambientes profissionais, mantendo a sua integridade e funcionalidade ao longo do tempo.

Qual a função do código de cores nas tábuas?

O código de cores segue as diretrizes HACCP para prevenir a contaminação cruzada. Cada cor é tipicamente associada a um tipo de alimento (ex: vermelho para carne crua, azul para peixe, verde para vegetais, etc.), garantindo que diferentes alimentos são preparados em superfícies distintas.

Como a flexibilidade destas tábuas beneficia a minha cozinha?

A flexibilidade permite dobrar a tábua após o corte, criando um funil para despejar os ingredientes diretamente para panelas, tigelas ou outros recipientes sem derramar, otimizando a eficiência e minimizando a sujidade na área de preparação.

São fáceis de limpar e manter?

Sim, o material destas tábuas é projetado para ser fácil de limpar. Podem ser lavadas à mão com detergente e água quente ou, dependendo das especificações do fabricante, em máquina de lavar louça, garantindo uma higiene rápida e eficaz.

Estas tábuas são adequadas para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foram concebidas para o ambiente exigente das cozinhas profissionais. A sua construção e o sistema de cores HACCP tornam-nas uma ferramenta robusta e higiénica para o uso diário e intensivo na preparação de alimentos.

Posso usar estas tábuas para todos os tipos de alimentos?

Sim, o conjunto inclui 6 tábuas com cores distintas, permitindo dedicar cada tábua a um tipo específico de alimento (carnes cruas, peixe, vegetais, pão, laticínios, etc.), garantindo assim a máxima segurança e higiene na preparação de todos os alimentos.

?