

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



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Branca PEAD 250x150mm com Pega

Informacoes do Produto

SKU:	HE826348	Modelo:	HE826348
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826348

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826348
EAN	8711369826348
Cor	Branco

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD), cor branca, com 250x150x10mm e pega. Ideal para preparação higiénica de alimentos.

Descrição Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) de cor branca, com dimensões de 250x150x10mm, é uma ferramenta essencial para a área de preparação profissional, oferecendo uma superfície higiénica e durável para o corte de alimentos.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	250x150x10 mm
Peso Líquido	0,312 kg
Utilização	Dois lados adequados para corte

Aplicações Profissionais

Ideal para a área de preparação em estabelecimentos como snack-bares, cafés com cozinha, roulotes, food trucks e cozinhas de apoio. O seu tamanho compacto torna-a perfeita para tarefas específicas de corte de pequenas quantidades de alimentos, como frutas, legumes, queijos ou pão, evitando a contaminação cruzada em espaços reduzidos ou como tábua secundária em cozinhas maiores.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), garantindo durabilidade e resistência ao uso contínuo.
- Superfície não porosa que facilita a limpeza e promove a higiene alimentar.

- Design de dupla face para maximizar a vida útil e a versatilidade de utilização.
- Cor branca standard para fácil identificação e conformidade com normas de higiene.
- Leve e com pega integrada, facilitando o manuseamento e armazenamento.

Qual o material desta tábua de corte?

Esta tábua é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), um material reconhecido pela sua resistência, durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD) é compatível com máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma higienização eficaz e completa após cada utilização.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta tábua?

Devido à sua cor branca e dimensões compactas, é versátil para diversos alimentos, sendo particularmente útil para produtos lácteos, pão, ou como tábua dedicada para evitar contaminação cruzada em preparações específicas.

Como garantir a máxima higiene da tábua?

Para máxima higiene, recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com água quente e detergente, seguida de desinfecção regular e secagem ao ar. A superfície não porosa do PEAD facilita este processo.

Qual a durabilidade esperada de uma tábua em PEAD?

As tábuas em PEAD são conhecidas pela sua elevada durabilidade e resistência a cortes e desgaste em ambientes de cozinha profissional, mantendo a sua integridade e higiene por um longo período com os cuidados adequados.