

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Profissional com Pega, Branca, 300x200x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826355	Modelo:	HE826355
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826355

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826355
EAN	8711369826355
Cor	Branco

Material

Plástico

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD), branca, com pega. Dimensões 300x200x10mm. Utilização dupla face para maior durabilidade.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), oferece uma superfície de trabalho higiênica e durável para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design de dupla face maximiza a utilidade e prolonga a vida útil do produto.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	300x200x10 mm
Peso Líquido	0,521 kg
Utilização	Dupla face
Pega	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e food trucks. O seu tamanho compacto torna-a versátil para espaços mais pequenos ou para tarefas específicas de corte de legumes, frutas ou pão.

Tábua de Corte – Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) para durabilidade e higiene.
- Superfície de corte resistente a riscos e fácil de limpar.

- Design de dupla face para maior longevidade e versatilidade.
- Pega integrada para manuseamento seguro e transporte fácil.
- Cor branca que se integra facilmente em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Qual o material desta tábua de corte e quais as suas vantagens?

É fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), um material reconhecido pela sua resistência, durabilidade e facilidade de higienização, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Posso utilizar ambos os lados da tábua?

Sim, esta tábua de corte foi concebida para ser utilizada em ambos os lados, o que prolonga a sua vida útil e oferece maior flexibilidade durante a preparação dos alimentos.

É adequada para que tipo de alimentos?

A cor branca é universal e pode ser utilizada para diversos tipos de alimentos, como legumes, frutas, pão ou produtos lácteos, seguindo sempre as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões da tábua são 300 mm de comprimento, 200 mm de largura e 10 mm de altura, tornando-a prática para diversas tarefas de corte e fácil de armazenar.

Como devo limpar e manter esta tábua de corte?

Para uma higiene ótima, recomenda-se lavar a tábua com água quente e detergente neutro após cada utilização. O material PEAD permite uma limpeza eficaz e rápida, podendo ser desinfetada regularmente.