

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 Profissional PEAD Preta 300x200mm com Pega

Informacoes do Produto

SKU:	HE826485	Modelo:	HE826485
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826485

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826485
EAN	8711369826485

Cor

Preto

Material

Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD), cor preta, com 300x200x10mm. Possui pega e é reversível, ideal para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade (PEAD) é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície higiênica e durável para a preparação de alimentos. A sua construção robusta e a capacidade de utilização em ambos os lados garantem uma vida útil prolongada e eficiência no trabalho diário.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Preto
Dimensões (CxLxA)	300x200x10 mm
Peso Líquido	0,54 kg
Características	Com pega, reversível (dois lados utilizáveis)

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, ou até mesmo em food trucks e roulotes. A sua cor preta é frequentemente utilizada para a preparação de carnes vermelhas, seguindo as normas de segurança alimentar para evitar contaminação cruzada.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:**** Fabricada em PEAD, um material não poroso que impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e desinfecção.

- ****Durabilidade Elevada:**** Resiste a cortes e impactos frequentes, mantendo a integridade da superfície por mais tempo.
- ****Versatilidade:**** Com dois lados utilizáveis, duplica a vida útil do produto e permite alternar entre diferentes tipos de alimentos.
- ****Segurança Alimentar:**** A cor preta ajuda na identificação para uso específico, minimizando o risco de contaminação cruzada na cozinha.
- ****Manuseamento Fácil:**** Equipada com uma pega para transporte e arrumação convenientes.

Qual a importância da cor preta nesta tábua de corte?

A cor preta é habitualmente utilizada em cozinhas profissionais para a preparação de carnes vermelhas, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a cumprir as diretrizes de segurança alimentar.

Este material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD) é um material amplamente reconhecido e aprovado para contacto direto com alimentos, sendo não tóxico e resistente a ácidos e bases.

Como devo limpar e manter esta tábua de corte?

Recomenda-se a lavagem imediata após cada utilização com água quente e detergente neutro. Pode ser desinfetada com soluções apropriadas para cozinhas profissionais e é apta para máquina de lavar louça.

Esta tábua de corte é resistente a marcas de faca?

O PEAD é um material robusto que minimiza as marcas de faca, prolongando a superfície de corte. A sua reversibilidade permite utilizar ambos os lados, aumentando a durabilidade.

É adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua de corte é versátil e pode ser usada para diversos alimentos. Contudo, a cor preta é especificamente recomendada para carnes vermelhas para evitar contaminação cruzada com outros grupos alimentares.

?