

# 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

## Tábua de Corte HACCP 600x400mm Amarela para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

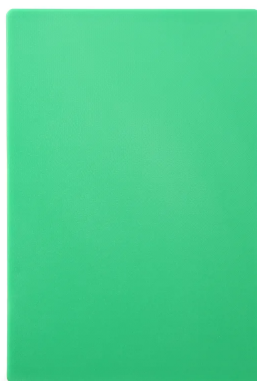
SKU: HE827154

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Cor Amarelo

Material Plástico

## Descricao Resumida

Tábua de corte amarela 600x400mm em PEBD, essencial para cozinhas profissionais. Garante higiene e segurança alimentar, conforme normas HACCP.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte amarela, com dimensões nominais de 600x400mm, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD) e concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP para a segurança alimentar.

### Características Técnicas

| Propriedade  | Valor                                 |
|--------------|---------------------------------------|
| Comprimento  | 604 mm                                |
| Largura      | 402 mm                                |
| Espessura    | 15 mm                                 |
| Peso Líquido | 3,084 kg                              |
| Peso Bruto   | 3,12 kg                               |
| Material     | PEBD (Polietileno de baixa densidade) |
| Cor          | Amarela                               |

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é essencial para a gestão de higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. É particularmente indicada para a preparação de carnes cozinhadas, evitando a contaminação cruzada. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria e qualquer estabelecimento que siga rigorosamente as diretrizes HACCP.

### Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor amarela permite a identificação rápida para uso específico com carnes cozinhadas, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando a segurança alimentar.
- **Durabilidade e Resistência:** Fabricada em PEBD espesso, esta tábua suporta o uso diário intenso e prolonga a vida útil das facas, minimizando o seu desgaste.
- **Versatilidade:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, duplicando a sua vida útil e eficiência na cozinha.
- **Higiene Simplificada:** A superfície lisa do PEBD facilita a limpeza e desinfeção, crucial para manter os padrões de higiene exigidos.
- **Estabilidade:** O material robusto e o peso da tábua garantem estabilidade durante o corte, aumentando a segurança do operador.

#### Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela indica que a tábua deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de carnes cozinhadas, conforme as diretrizes HACCP. Este sistema de cores é fundamental para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos na cozinha profissional.

#### De que material é feita esta tábua e quais as suas vantagens?

Esta tábua é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a cortes e facilidade de limpeza. O PEBD é também mais suave para as lâminas das facas, minimizando o seu desgaste.

#### Pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o material PEBD é resistente e permite a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene e a desinfeção eficaz após cada utilização.

#### Qual a durabilidade esperada desta tábua de corte?

Graças à sua espessura e ao material PEBD de alta qualidade, esta tábua é projetada para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional. A possibilidade de usar ambos os lados contribui para a sua durabilidade.

#### Esta tábua é adequada para todos os tipos de facas?

Sim, o material PEBD é ideal para proteger o fio de corte de todos os tipos de facas profissionais, desde facas de chef a facas de desossar, minimizando o desgaste e a

necessidade de afiamentos frequentes.