

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

Tábua de Corte HACCP Verde 450x300mm para Cozinha

Informacoes do Produto

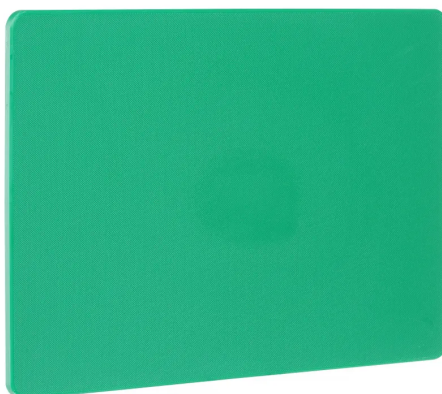
SKU: HE827031

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor Verde

Material Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional verde, 450x300x10mm, em PEBD, ideal para cozinhas que seguem o sistema HACCP. Durável, de dupla face e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional em PEBD, com 450x300mm e 10mm de espessura, é um utensílio durável e compatível com as normas HACCP. A cor verde é crucial para a gestão da segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	450 x 300 x 10 mm
Material Principal	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Peso Líquido	1,152 kg
Peso Bruto	1,17 kg
Conformidade	HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional que exija rigor na higiene e segurança alimentar. É particularmente adequada para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering, onde a separação de alimentos por cor é crucial para evitar contaminações cruzadas.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Espessa e durável para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Ambos os lados podem ser utilizados, prolongando a vida útil do produto.
- Totalmente compatível com o sistema HACCP para máxima segurança alimentar.

- Minimiza o desgaste das facas, ajudando a manter o fio afiado por mais tempo.
- Fácil de limpar e higienizar, garantindo a higiene após cada utilização.

Qual a importância da cor verde desta tábua de corte?

A cor verde indica que a tábua é destinada à preparação de um tipo específico de alimento, geralmente vegetais e frutas, no âmbito do sistema HACCP. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Qual o material desta tábua e qual a sua durabilidade?

É fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um plástico robusto e espesso, projetado para resistir ao uso diário intenso em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Esta tábua é fácil de limpar e higienizar?

Sim, a superfície lisa do PEBD facilita a limpeza e higienização, sendo um material não poroso que impede a acumulação de bactérias, essencial para a segurança alimentar.

Posso utilizar ambos os lados da tábua?

Sim, a tábua foi concebida para ser utilizada em ambos os lados, o que aumenta a sua versatilidade e prolonga a sua vida útil antes de necessitar de substituição.

Esta tábua ajuda a proteger o fio das minhas facas?

Sim, o material PEBD é conhecido por ser menos abrasivo do que outras superfícies de corte, ajudando a minimizar o desgaste e a manter o fio das facas afiado por mais tempo.