

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 Branca em PEAD 496x348x20mm

Informacoes do Produto

SKU: HE826386

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor: Branco

Material: Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional branca em polietileno de alta densidade (PEAD), com 496x348x20mm e pés antiderrapantes para máxima estabilidade e higiene na preparação de alimentos.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), é um utensílio essencial para garantir a higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha. A sua construção robusta e pés antiderrapantes oferecem estabilidade durante a utilização intensiva diária.

tábua de corte polietileno — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	496 x 348 x 20 mm
Peso Líquido	2,835 kg
Pés	Antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria. A cor branca é versátil e adequada para a preparação de diversos alimentos, como pão, laticínios ou produtos cozinhados, seguindo as boas práticas de higiene.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade, resistente a cortes e fácil de limpar.
- Pés antiderrapantes que garantem estabilidade e segurança durante o manuseamento.
- Superfície não porosa que minimiza a absorção de líquidos e odores, promovendo a higiene.
- Dimensões adequadas para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.
- Contribui para a prevenção da contaminação cruzada quando utilizada corretamente.

Qual a importância do material PEAD para uma tábua de corte profissional?

O polietileno de alta densidade (PEAD) é um material robusto, não poroso e resistente a cortes, o que o torna ideal para tábuas de corte profissionais. Facilita a limpeza e desinfecção, crucial para a segurança alimentar.

Como devo limpar e manter esta tábua de corte?

Após cada utilização, lave a tábua com água quente e detergente neutro. Para uma desinfecção eficaz, pode usar uma solução de lixívia diluída ou um desinfetante próprio para superfícies de contacto com alimentos. Enxague bem e seque ao ar.

Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, a cor branca é geralmente recomendada para pão, laticínios ou produtos cozinhados, mas pode ser usada para qualquer tipo de alimento, desde que se sigam as regras de higiene e prevenção de contaminação cruzada.

Os pés antiderrapantes são removíveis?

Os pés antiderrapantes são integrados no design da tábua para proporcionar máxima estabilidade e segurança durante o uso. Não são concebidos para serem removidos, garantindo a sua eficácia contínua.

Qual a durabilidade esperada desta tábua de corte?

Fabricada em PEAD de alta qualidade, esta tábua é projetada para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. Com a manutenção e limpeza adequadas, terá uma longa vida útil, mantendo as suas propriedades higiénicas e funcionais.