

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 Amarela 450x300x10mm para Aves

Informacoes do Produto

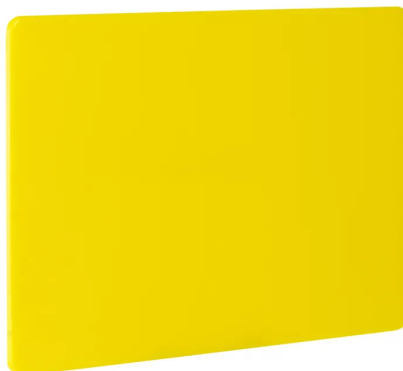
SKU: HE827055

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor Amarelo

Material Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional amarela 450x300x10mm em PEBD, compatível com HACCP para aves. Durável, protege o fio das facas e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, com 450x300x10mm, é fabricada em PEBD durável e de baixa densidade, ideal para garantir a segurança alimentar em cozinhas profissionais através da sua cor amarela, específica para aves, em conformidade com as diretrizes HACCP.

Características Técnicas

Comprimento	450 mm
Largura	302 mm
Espessura	10 mm
Peso Líquido	1,152 kg
Material	Plástico (PEBD - Polietileno de Baixa Densidade)
Cor	Amarelo
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para a área de preparação em cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A cor amarela é especificamente designada para o manuseamento de aves, como frango ou pato, prevenindo a contaminação cruzada em qualquer cozinha profissional, desde um snack-bar a um hotel de grande dimensão.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança Alimentar:** A cor amarela permite a identificação rápida para o corte exclusivo de aves, cumprindo as normas HACCP e minimizando riscos de contaminação cruzada.

- ****Durabilidade e Resistência:**** Fabricada em PEBD, é espessa e robusta, suportando o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Ambas as faces da tábua podem ser utilizadas, prolongando a sua vida útil e otimizando o fluxo de trabalho.
- ****Proteção das Facas:**** O material de baixa densidade minimiza o desgaste do fio das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- ****Fácil Manutenção:**** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, essencial para a higiene na cozinha.

Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para o corte de aves, como frango ou pato, prevenindo a contaminação cruzada com outros alimentos, conforme as diretrizes do sistema HACCP.

Este material é resistente ao desgaste das facas?

Sim, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material que minimiza o desgaste do fio das facas, ajudando a manter a sua afiação por mais tempo, ao contrário de materiais mais duros.

Posso usar 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 o trabalho na cozinha profissional.

É fácil de limpar e desinfetar?

Sim, a superfície lisa e não porosa do PEBD facilita a limpeza e desinfecção, sendo um requisito fundamental para a manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

Esta tábua é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção espessa e o material PEBD conferem-lhe alta durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.