

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

Tábua de Corte Polietileno Branca 60x40 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911202	Modelo:	P911202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911221

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911202
EAN	8421661911221
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno branco de 60x40 cm, com pés antiderrapantes. Ideal para preparação de alimentos e conformidade HACCP.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno, com dimensões de 60x40 cm, é um utensílio essencial para qualquer área de preparação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto e funcional garante uma superfície de trabalho estável e higiénica para diversas tarefas.

tábua de corte 60x40 — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Branco
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	2 cm
Peso	4.35 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e qualquer cozinha industrial que exija uma superfície de corte fiável e higiénica. Adequada para a preparação de carnes brancas, aves e laticínios, seguindo as normas HACCP.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno durável, resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Pés de silicone integrados que garantem estabilidade e evitam o deslizamento durante a utilização.
- Cor branca que se integra facilmente em sistemas de codificação HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.
- Superfície lisa que facilita a limpeza rápida e eficaz, mantendo os padrões de higiene.

- Dimensões de 60x40 cm que oferecem um amplo espaço de trabalho para diversas preparações.

Esta tábua de corte é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta tábua é fabricada em polietileno durável, concebida para suportar o uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional, como em restaurantes, cantinas e hotéis.

Como contribui a cor branca para a segurança alimentar?

A cor branca é tradicionalmente associada à preparação de laticínios e aves no sistema HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na área de preparação.

Os pés de silicone garantem que a tábua não desliza?

Sim, os pequenos pés de silicone são projetados para proporcionar uma superfície de trabalho estável e segura, minimizando o risco de deslizamento durante o corte e a preparação de alimentos.

Qual a facilidade de limpeza desta tábua de corte?

A superfície lisa do polietileno permite uma limpeza rápida e eficiente, sendo compatível com os métodos de higienização habituais em cozinhas profissionais para garantir a máxima segurança alimentar.

As dimensões de 60x40 cm são adequadas para qualquer tipo de preparação?

Com 60x40 cm, esta tábua oferece um espaço de trabalho generoso, ideal para cortar, fatiar e picar uma vasta gama de ingredientes, desde vegetais a carnes, em ambientes de produção intensiva.