

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Profissional 50x30 cm Polietileno Alta Densidade Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911908	Modelo:	P911908
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911908
EAN	8421661911900
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 50x30 cm em polietileno de alta densidade preto. Durabilidade superior, 25% mais resistente à abrasão e com pés de silicone.

Descricao Completa

Esta tábua de corte de 50x30 cm é fabricada em polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) por termocompressão, garantindo uma superfície robusta e higiênica essencial para qualquer cozinha profissional. A sua composição de elevado peso molecular confere-lhe propriedades superiores de durabilidade e resistência ao uso diário.

tábua de corte polietileno — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500 (HD PE 500)
Cor	Preto
Largura	500 mm
Profundidade	300 mm
Altura	20 mm
Peso	2.92 kg
Resistência à Abrasão	25% superior
Temperatura de Fusão	135.4 °C
Temperatura de Amolecimento	83 °C
Rigidez	Extraordinária
Conformidade	Regulamento CE 1935/2004
Pés	Pés de silicone

Aplicações Profissionais

Ideal para a área de preparação em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis. A sua cor preta é adequada para a separação de alimentos, conforme as normas de higiene, sendo versátil para o corte de carnes vermelhas ou outros produtos que exijam uma tábua dedicada.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Esta tábua oferece durabilidade superior e uma resistência à abrasão 25% maior, prolongando a sua vida útil em ambientes de uso intensivo. A sua rigidez extraordinária e a conformidade com as normas CE garantem segurança alimentar e estabilidade durante o corte. Os pés de silicone proporcionam aderência, evitando deslizamentos acidentais na bancada de trabalho.

Qual a principal vantagem do polietileno de alta densidade 500?

O polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) oferece maior durabilidade, 25% mais resistência à abrasão e uma rigidez extraordinária, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta tábua é segura para contacto com alimentos?

Sim, esta tábua está em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004, garantindo a sua segurança para contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões da tábua são 500 mm de largura, 300 mm de profundidade e 20 mm de altura, oferecendo uma superfície de trabalho adequada para diversas preparações.

Os pés de silicone são removíveis ou fixos?

A descrição técnica indica que a tábua é fornecida com pés de silicone, que são integrados para proporcionar estabilidade e evitar deslizamentos durante o uso.

Para que tipo de alimentos é recomendada a tábua preta?

A tábua preta é frequentemente utilizada em sistemas de codificação por cores para identificar o tipo de alimento, sendo comumente associada ao corte de carnes vermelhas ou outros produtos específicos, ajudando a prevenir a contaminação cruzada.