

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 Polietileno 60x40 cm Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911603	Modelo:	P911603
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911634

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911603
EAN	8421661911634
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade, 60x40 cm, na cor azul. Ideal para cozinhas profissionais, garante higiene e estabilidade.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas exigentes, garantindo durabilidade e resistência à abrasão.

Tábua de Corte Profissional — Tábua de corte HACCP azul — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade
Cor	Azul
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	20 mm
Peso	4.58 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. O seu tamanho de 60x40 cm oferece uma ampla área de trabalho, perfeita para a preparação de grandes volumes de alimentos em hotéis, catering e eventos. A cor azul é fundamental para a implementação de um sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada e otimizando a organização em pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras e snack-bares.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança:** O polietileno de alta densidade e a cor azul facilitam a identificação para uso específico (ex: peixe), cumprindo as normas HACCP e prevenindo a contaminação cruzada.

- **Durabilidade Superior:** Material robusto que suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais, resistindo a cortes e abrasão.
- **Estabilidade Otimizada:** Equipada com pés de silicone que garantem que a tábua permaneça estável na bancada, proporcionando segurança durante o corte.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos.
- **Versatilidade:** Dimensões generosas que acomodam uma vasta gama de alimentos, desde vegetais a carnes e peixe.