

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 rápido
ao produto

Tábua de Corte 30x20 cm Polietileno Alta Densidade Castanho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911806	Modelo:	P911806
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911863

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911806
EAN	8421661911863
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 30x20 cm em polietileno de alta densidade 500, cor castanha. Oferece durabilidade, rigidez e 25% mais resistência à abrasão para uso

intensivo.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500), oferece uma superfície robusta e higiênica essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Tábua de corte polietileno — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500 (HD PE 500)
Cor	Castanho
Largura	30 cm
Profundidade	20 cm
Altura	2 cm
Peso	1.16 kg
Resistência à Abrasão	25% superior
Temperatura de Fusão	135,4 °C
Temperatura de Amolecimento	83 °C
Conformidade	Regulamento CE 1935/2004
Pés	Pés de silicone

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeitaria e food trucks. A sua cor castanha é frequentemente utilizada para a preparação de carnes cozinhadas, garantindo a separação de alimentos e a segurança alimentar. É uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros que procuram durabilidade e higiene na área de preparação.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

A fabricação em polietileno de alta densidade 500 confere a esta tábua uma durabilidade superior e uma rigidez extraordinária, suportando o uso intensivo diário. A sua elevada resistência à abrasão, 25% superior, assegura uma vida útil prolongada, mesmo com o corte frequente de alimentos. Os pés de silicone proporcionam estabilidade, evitando deslizamentos durante a utilização e aumentando a segurança na cozinha.

Qual a vantagem do polietileno de alta densidade 500?

O polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) possui maior peso molecular, resultando em alta durabilidade, 25% mais resistência à abrasão e rigidez extraordinária, ideal para uso profissional intensivo.

Esta tábua de corte cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, esta tábua está em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004, garantindo que é segura para o contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

Para que tipo de alimentos é recomendada a tábua de cor castanha?

Tradicionalmente, as tábuas de corte castanhas são utilizadas para a preparação de carnes cozinhadas, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na cozinha.

Os pés de silicone são removíveis?

A informação fornecida não especifica se os pés de silicone são removíveis. No entanto, a sua função principal é proporcionar estabilidade e evitar deslizamentos durante o uso.

Qual a resistência térmica desta tábua?

A tábua possui uma temperatura de fusão de 135,4 °C e uma temperatura de amolecimento de 83 °C, indicando a sua robustez térmica para ambientes de cozinha profissional.