

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 Polietileno 40x30 cm Marrom

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911406	Modelo:	P911406
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911467

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911406
EAN	8421661911467
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional de 40x30 cm em polietileno de alta densidade marrom, com pés de silicone antiderrapantes. Ideal para cozinhas que seguem o sistema HACCP.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional de 40x30 cm, fabricada em polietileno de alta densidade, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design com pés de silicone garante estabilidade durante o uso intensivo.

tábua de corte polietileno — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Marrom
Largura	400 mm
Profundidade	300 mm
Altura	20 mm
Peso	2.33 kg
Características	Pés de silicone antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional que siga um sistema HACCP de codificação por cores, a tábua de corte marrom é frequentemente utilizada para carnes cozinhadas, vegetais cozinhados ou produtos de padaria. É uma ferramenta essencial em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, churrasqueiras e hotéis, garantindo a separação de alimentos e a prevenção de contaminação cruzada.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade, oferece resistência excecional ao uso contínuo e à abrasão.
- Higiene Otimizada:** A cor marrom facilita a implementação de um plano HACCP, prevenindo a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com pés de silicone, a tábua permanece firme na bancada, proporcionando segurança e precisão no corte.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do polietileno permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes de produção intensiva.
- **Versatilidade:** Dimensões adequadas para uma vasta gama de tarefas de corte, picagem e fatiagem em qualquer cozinha profissional.

Qual a importância da cor marrom para esta tábua de corte?

A cor marrom é parte de um sistema de codificação por cores HACCP, geralmente utilizada para identificar o uso com carnes cozinhadas, vegetais cozinhados ou produtos de padaria, ajudando a prevenir a contaminação cruzada.

O material de polietileno de alta densidade é resistente a cortes profundos?

O polietileno de alta densidade oferece excelente durabilidade e resistência à abrasão, minimizando a formação de ranhuras profundas que poderiam acumular bactérias, mas como qualquer tábua, o uso prolongado e intenso pode deixar marcas.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, as tábuas de polietileno são geralmente seguras para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, o que facilita a manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

Os pés de silicone são removíveis para limpeza?

Os pés de silicone são integrados para proporcionar estabilidade e segurança. Embora não sejam facilmente removíveis, o seu design permite uma limpeza eficaz em torno deles.

Esta tábua é adequada para uso com todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua é adequada para uma vasta gama de alimentos. No entanto, para manter a higiene e seguir as diretrizes HACCP, recomenda-se usar tábuas de cores diferentes para tipos específicos de alimentos (crus, cozinhados, vegetais, etc.).