

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



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Profissional 50x30 cm Polietileno Alta Densidade Branco

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911901	Modelo:	P911901
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911917

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911901
EAN	8421661911917
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 50x30 cm em polietileno de alta densidade branco. Durabilidade superior e pés antiderrapantes para segurança e higiene na preparação de alimentos.

Descricao Completa

Concebida para as exigências diárias das cozinhas profissionais, esta tábua de corte de 50x30 cm em polietileno de alta densidade oferece robustez excepcional e máxima higiene, essencial para a segurança alimentar e eficiência na *mise en place*. Os seus pés antiderrapantes em silicone garantem estabilidade, otimizando cada tarefa de preparação.

tábua de corte profissional — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade
Cor	Branco
Dimensões (LxPxA)	500 x 300 x 20 mm
Peso	2.92 kg
Características	Pés de silicone antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou Gestor de F&B, esta tábua é ideal em ambientes de alta rotação como restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias ou cantinas empresariais, onde a preparação contínua de legumes, frutas e produtos lácteos exige uma superfície resistente e fácil de higienizar. É também perfeita para a *mise en place* em pastelarias e snack-bares, garantindo segurança alimentar em todas as operações de corte.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de polietileno de alta densidade confere a esta tábua de corte uma resistência superior à abrasão e durabilidade prolongada, superando alternativas comuns e reduzindo a necessidade de substituições frequentes. Os pés de silicone integrados eliminam o deslizamento na bancada,

proporcionando uma superfície de trabalho estável e segura. O acabamento liso e a cor branca são cruciais para a implementação de programas HACCP com codificação de cores, prevenindo a contaminação cruzada e simplificando a limpeza pós-serviço, aspectos verificáveis e essenciais na rotina de qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene desta tábua de corte?

A superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e eficaz com água e detergente. Para desinfecção profunda, pode ser lavada em máquinas de lava-loiça profissionais a temperaturas elevadas, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Esta tábua é adequada para um sistema HACCP de cores?

Sim, a cor branca desta tábua enquadra-se perfeitamente nos sistemas HACCP codificados por cores, sendo ideal para a preparação de produtos lácteos, pães e doces, minimizando o risco de contaminação cruzada em ambientes de restauração.

Qual a vantagem do polietileno de alta densidade?

O polietileno de alta densidade confere à tábua uma durabilidade superior, maior rigidez e excelente resistência à abrasão, o que se traduz numa vida útil mais longa e num desempenho consistente, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Os pés de silicone realmente impedem o deslizamento da tábua?

Sim, os pés de silicone foram concebidos para proporcionar uma aderência firme à bancada, assegurando que a tábua de corte permanece estável e segura durante todo o processo de preparação, mesmo em superfícies húmidas.

É adequada para que tipo de alimentos em particular?

Esta tábua branca de polietileno é ideal para a preparação de produtos que não exijam uma cor específica no sistema HACCP, como pão, pastelaria, queijos ou até mesmo como uma superfície neutra para pré-preparação de vegetais diversos, oferecendo versatilidade e conformidade.