

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



Tábua de Corte Polietileno 60x40 cm Vermelha para HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911602	Modelo:	P911602
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911627

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911602
EAN	8421661911627
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade, 60x40 cm, cor vermelha para HACCP. Ideal para carne crua, com pés antiderrapantes e fácil limpeza.

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 profissionais, garantindo durabilidade e resistência ao uso diário.

tábua de corte polietileno — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Vermelha
Largura	600 mm
Profundidade	400 mm
Altura	20 mm
Peso	4.58 kg
Características Adicionais	Pés de silicone antiderrapantes, compatível com sistema HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte vermelha é ideal para a preparação de carnes cruas em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua cor vermelha é fundamental para a implementação de um sistema HACCP eficaz, prevenindo a contaminação cruzada em hotéis, catering e eventos.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança:** A cor vermelha permite uma fácil identificação para uso exclusivo com carnes cruas, alinhando-se com as diretrizes HACCP para evitar contaminação cruzada.
- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade, oferece resistência excecional à abrasão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.

- ****Estabilidade na Preparação:**** Equipada com pés de silicone, garante uma superfície de corte estável e segura, minimizando o risco de deslizamento durante a utilização.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do polietileno facilita a limpeza e desinfecção, essencial para manter os padrões de higiene exigidos.
- ****Versatilidade de Uso:**** Com dimensões generosas de 60x40 cm, proporciona espaço suficiente para uma vasta gama de tarefas de corte, picagem e fatiagem.

Qual a importância da cor vermelha nesta tábua de corte?

A cor vermelha indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para carnes cruas, como parte de um sistema de codificação por cores HACCP. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos na cozinha profissional.

O material é resistente a cortes e abrasão?

Sim, o polietileno de alta densidade é conhecido pela sua durabilidade, rigidez e resistência superior à abrasão, garantindo um desempenho prolongado mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta tábua de corte desliza na bancada?

Não, esta tábua de corte está equipada com pés de silicone antiderrapantes. Estes pés proporcionam uma superfície de trabalho estável e segura, evitando que a tábua se mova durante a preparação dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e eficaz. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça industrial para garantir a máxima higiene.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

Esta tábua de corte possui 600 mm de largura, 400 mm de profundidade e 20 mm de altura, oferecendo uma área de trabalho ampla e funcional para diversas tarefas de preparação.