

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

Tábua de Corte Polietileno Alta Densidade 30x20 cm Preta

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911808	Modelo:	P911808
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911808
EAN	8421661911801
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade 500, 300x200x20 mm, cor preta. Ideal para preparação de alimentos com segurança e higiene.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade 500 é essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

tábua de corte polietileno — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500 (HDPE 500)
Cor	Preta
Comprimento	300 mm
Largura	200 mm
Espessura	20 mm
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
Características Adicionais	Pés de silicone

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confecção, e food trucks. A sua cor preta permite a segregação de alimentos, essencial para a segurança alimentar em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade 500, oferece uma vida útil prolongada mesmo com uso intensivo.
- Higiene e Segurança Alimentar:** Em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004, garante a segurança no contacto com alimentos. A cor preta é ideal para a codificação de cores na preparação de carnes vermelhas ou outros alimentos específicos.

- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com pés de silicone, assegura que a tábua se mantém firme na bancada durante o corte, prevenindo acidentes.
- **Resistência Elevada:** Apresenta 25% mais resistência à abrasão e rigidez extraordinária, suportando cortes e lavagens frequentes sem deformação.

Qual a vantagem do polietileno de alta densidade 500?

O polietileno de alta densidade 500 (HDPE 500) oferece maior durabilidade, 25% mais resistência à abrasão e rigidez superior em comparação com outros polietilenos, sendo ideal para uso profissional intensivo.

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

Sim, a tábua suporta temperaturas de amolecimento até 83 °C e de fusão até 135.4 °C, sendo adequada para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz.

Para que servem os pés de silicone?

Os pés de silicone proporcionam estabilidade adicional à tábua, evitando que esta deslize na bancada durante o corte e aumentando a segurança do utilizador na área de preparação.

Esta tábua cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, a tábua de corte está em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004, que estabelece os requisitos para materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos, assegurando a sua segurança e higiene.

Qual a importância da cor preta para uma tábua de corte?

A cor preta é frequentemente utilizada em sistemas de codificação de cores em cozinhas profissionais para designar o uso específico da tábua, como para carnes vermelhas, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene.