

# 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 Polietileno Amarela 50x30 cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP911904 | Modelo: | P911904       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661911948 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P911904       |
| EAN      | 8421661911948 |
| Cor      | Amarelo       |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional amarela em polietileno de alta densidade (50x30 cm). Ideal para HACCP, com pés de silicone antiderrapantes e fácil limpeza.

### Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade, com dimensões de 50x30 cm, é um equipamento essencial para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à abrasão, proporcionando uma superfície de trabalho estável e higiênica para o manuseamento de alimentos.

### tábua de corte profissional amarela — Tábua de corte amarela — Tábua de Corte — Características Técnicas

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Material     | Polietileno de alta densidade |
| Cor          | Amarela                       |
| Largura      | 500 mm                        |
| Profundidade | 300 mm                        |
| Altura       | 20 mm                         |
| Peso         | 2.92 kg                       |

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e hotéis que seguem rigorosos programas HACCP. A cor amarela é tipicamente utilizada para aves cruas, ajudando a prevenir a contaminação cruzada em qualquer ambiente de produção alimentar, desde tascas tradicionais a grandes caterings e eventos.

### Tábua de Corte — Principais Vantagens

A tábua de corte em polietileno de alta densidade oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica. As suas patas de silicone garantem estabilidade, evitando deslizamentos durante o uso intensivo. A conformidade com o sistema HACCP através da codificação por cores otimiza a segurança alimentar e a eficiência operacional, enquanto a superfície lisa facilita a limpeza e desinfeção diária.