

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



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Polietileno 30x20 cm Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911802	Modelo:	P911802
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911802
EAN	8421661911825
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 30x20 cm em polietileno de alta densidade, cor vermelha para HACCP, com pés de silicone antiderrapantes para estabilidade.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação profissional, garantindo durabilidade, higiene e segurança alimentar.

Tábua de Corte Polietileno Vermelha — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade
Cor	Vermelho
Largura	300 mm
Profundidade	200 mm
Altura	20 mm
Peso	1.16 kg
Características Adicionais	Pés de silicone antiderrapantes, Superfície lisa

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais de diversos setores, como restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A sua cor vermelha é particularmente útil para a implementação de um sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada ao ser dedicada, por exemplo, à carne crua ou outros alimentos específicos.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade, oferece resistência excepcional ao uso diário e à abrasão.
- Higiene Otimizada:** A superfície lisa facilita a limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene.
- Prevenção de Contaminação Cruzada:** A cor vermelha permite a codificação por cores no seu plano HACCP, garantindo a segurança alimentar.
- Estabilidade Reforçada:** Equipada com pés de silicone, a tábua permanece estável na bancada durante o corte, aumentando a segurança do operador.
- Versatilidade de Uso:** Adequada para cortar, picar e fatiar uma vasta gama de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha.

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

A cor vermelha é fundamental para a implementação de um sistema HACCP, permitindo a codificação por cores para diferentes tipos de alimentos (ex: carne crua), prevenindo eficazmente a contaminação cruzada na sua cozinha profissional.

O material de polietileno de alta densidade é resistente?

Sim, o polietileno de alta densidade confere à tábua uma durabilidade, rigidez e resistência à abrasão superiores, tornando-a ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Esta tábua de corte desliza na bancada?

Não, esta tábua está equipada com pés de silicone antiderrapantes que garantem uma superfície de trabalho estável e segura, prevenindo deslizamentos durante a utilização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e fácil, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.

Quais as dimensões desta tábua de corte?

Esta tábua de corte possui 300 mm de largura, 200 mm de profundidade e 20 mm de altura, oferecendo um espaço adequado para a maioria das tarefas de preparação.