

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 30x20 cm Polietileno Alta Densidade Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911803	Modelo:	P911803
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911832

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911803
EAN	8421661911832
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade 500, 30x20 cm, cor azul. Oferece alta durabilidade, resistência à abrasão e higiene para uso intensivo em

cozinhas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) através de termocompressão, é concebida para ambientes de cozinha exigentes, garantindo higiene e durabilidade superiores.

Tábua de Corte Polietileno Azul — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500 (HD PE 500)
Cor	Azul
Largura	30 cm
Profundidade	20 cm
Altura	2 cm
Peso	1.16 kg
Durabilidade	Alta
Resistência à Abrasão	25% superior
Temperatura de Fusão	135.4 °C
Temperatura de Amaciamento	83 °C
Rigidez	Extraordinária
Conformidade	Regulamento CE 1935/2004
Pés	Pés de silicone

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação de alimentos em pastelarias, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks, onde a

higiene e a durabilidade são cruciais para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Alta Durabilidade:** Fabricada em polietileno de alta densidade 500, oferece uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo.
- **Resistência Superior:** Apresenta 25% mais resistência à abrasão, minimizando o desgaste e a formação de ranhuras.
- **Higiene Garantida:** Material em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004, fácil de limpar e desinfetar, essencial para a segurança alimentar.
- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com pés de silicone que previnem o deslizamento durante a utilização, aumentando a segurança do operador.
- **Rigidez Excepcional:** A sua estrutura robusta assegura uma superfície de corte firme e estável para todas as tarefas.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul é frequentemente utilizada em cozinhas profissionais para identificar o uso da tábua com peixe e marisco, evitando a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Este material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polietileno de alta densidade 500 está em conformidade com o Regulamento CE 1935/2004, garantindo a sua segurança para contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

Como se deve limpar e manter esta tábua de corte?

Para uma higiene ótima, a tábua deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso, podendo ser desinfetada regularmente. O material de alta densidade facilita a limpeza e minimiza a absorção de odores.

Os pés de silicone são removíveis ou fixos?

Os pés de silicone são integrados para proporcionar estabilidade e segurança durante o corte, prevenindo o deslizamento da tábua na bancada de trabalho.

Qual a diferença entre polietileno e polietileno de alta densidade 500?

O polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) possui um peso molecular superior, resultando em maior durabilidade, resistência à abrasão e rigidez em comparação com o polietileno comum, sendo mais adequado para uso profissional intensivo.