

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 30x20 cm Verde para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911805	Modelo:	P911805
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911856

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911805
EAN	8421661911856
Cor	Verde
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade, 30x20 cm, cor verde. Ideal para HACCP, com patas de silicone para estabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade, com 30x20 cm e cor verde, é essencial para a preparação segura de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Verde
Largura	300 mm
Profundidade	200 mm
Altura	20 mm
Peso	1.16 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de corte higiênica e robusta. A cor verde é adequada para a separação de alimentos, como vegetais, no âmbito de um sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada em hotéis, catering e cozinhas industriais.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Fabricada em polietileno de alta densidade, esta tábua oferece uma superfície de corte excepcionalmente resistente à abrasão e ao desgaste. As suas patas de silicone garantem estabilidade, evitando deslizamentos durante a utilização e proporcionando maior segurança. A superfície lisa facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais. A codificação por cores (verde) é um benefício adicional para a gestão da segurança alimentar.

Qual a importância da cor verde nesta tábua de corte?

A cor verde é utilizada em sistemas HACCP para identificar o uso da tábua na preparação de vegetais e frutas, ajudando a prevenir a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

O material de polietileno de alta densidade é durável?

Sim, o polietileno de alta densidade confere à tábua uma resistência superior à abrasão, rigidez e durabilidade, tornando-a ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

As patas de silicone garantem estabilidade?

Sim, as patas de silicone integradas na tábua de corte evitam que esta deslize sobre as bancadas, proporcionando uma superfície de trabalho segura e estável durante a preparação dos alimentos.

Esta tábua é fácil de limpar e manter?

A superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual o tamanho desta tábua de corte?

Esta tábua de corte tem dimensões de 300 mm de largura por 200 mm de profundidade, oferecendo um espaço adequado para a preparação de uma vasta gama de alimentos.