

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 40x30 cm Polietileno Azul com Pés Antiderrapantes

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911403	Modelo:	P911403
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911436

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911403
EAN	8421661911436
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (40x30 cm) com pés de silicone antiderrapantes. Cor azul para conformidade com HACCP e higiene máxima.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional de 40x30 cm, fabricada em polietileno de alta densidade, é um elemento essencial para qualquer área de preparação de alimentos. Oferece durabilidade e estabilidade, graças aos seus pés de silicone antiderrapantes, garantindo um ambiente de trabalho seguro e higiênico.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Azul
Largura	40 cm
Profundidade	30 cm
Altura	2 cm
Peso	2.33 kg
Pés	Silicone antiderrapante

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, snack-bares, e hotéis. A sua cor azul é fundamental para a implementação de um sistema HACCP eficaz, permitindo a separação de alimentos e prevenindo a contaminação cruzada em áreas de preparação intensiva.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade, oferece resistência superior a cortes e abrasão, prolongando a vida útil do produto em ambientes profissionais exigentes.
- Equipada com pés de silicone, garante uma fixação segura à bancada, eliminando deslizamentos e aumentando a segurança durante o manuseamento de alimentos.
- A cor azul permite a codificação por cores, um pilar dos sistemas HACCP, facilitando a organização e minimizando o risco de contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.
- A superfície lisa e não porosa do polietileno facilita a limpeza e desinfecção, assegurando os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

- Com dimensões de 40x30 cm, proporciona uma área de trabalho generosa para cortar, picar e fatiar uma variedade de ingredientes.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul indica geralmente o uso para peixe ou marisco, conforme as diretrizes HACCP. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada, mantendo a higiene na área de preparação.

O material é resistente a cortes profundos?

O polietileno de alta densidade é concebido para ser robusto e resistente a cortes, mas o uso contínuo e intenso pode deixar marcas. É mais durável que materiais comuns.

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

Sim, o polietileno de alta densidade é adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua higienização e manutenção diária.

Os pés de silicone são removíveis?

Os pés de silicone são fixos para garantir a máxima estabilidade e segurança. Não são concebidos para serem removidos, o que poderia comprometer a sua função antiderrapante.

Qual o peso da tábua e isso afeta a sua utilização?

A tábua pesa 2.33 kg. Este peso confere-lhe uma solidez adicional, que, combinada com os pés de silicone, contribui para a sua estabilidade e segurança durante o uso intensivo.