

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Tábua de Corte em Polietileno de Alta Densidade 60x40 cm Preta

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP911608 | Modelo: | P911608       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661911689 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P911608       |
| EAN      | 8421661911689 |
| Cor      | Preto         |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (HD PE 500) na cor preta, com 60x40 cm. Ideal para preparação de alimentos em cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade (HD PE 500) por termocompressão, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garante durabilidade e segurança alimentar.

### Tábua de Corte — Características Técnicas

|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| Material     | Polietileno de Alta Densidade (HD PE 500) |
| Cor          | Preto                                     |
| Largura      | 600 mm                                    |
| Profundidade | 400 mm                                    |
| Altura       | 20 mm                                     |
| Peso         | 4.58 kg                                   |

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável em qualquer área de preparação de alimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção e food trucks, onde a higiene e a durabilidade são cruciais para o manuseamento seguro de ingredientes.

### Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade (HD PE 500) para máxima resistência ao corte e ao desgaste.
- Superfície não porosa que impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e desinfeção.
- Cor preta que ajuda a disfarçar manchas e é ideal para a separação de alimentos (ex: carnes vermelhas, vegetais escuros).

- Dimensões generosas (60x40 cm) que oferecem uma ampla área de trabalho para diversas tarefas de preparação.
- Material robusto que protege as lâminas das facas, prolongando a sua vida útil.

#### **Qual a diferença entre polietileno e polietileno de alta densidade (HD PE 500)?**

O polietileno de alta densidade (HD PE 500) é mais resistente ao impacto, ao desgaste e a temperaturas elevadas do que o polietileno comum, sendo ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Esta tábua de corte pode ser lavada na máquina de lavar louça?**

Sim, o polietileno de alta densidade é um material robusto e higiénico, adequado para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficaz e segura.

#### **Qual a importância da cor preta numa tábua de corte profissional?**

A cor preta é frequentemente utilizada para a preparação de carnes vermelhas ou vegetais escuros, ajudando a evitar a contaminação cruzada e a disfarçar manchas, mantendo uma aparência profissional por mais tempo.

#### **Esta tábua de corte é resistente a cortes profundos?**

O polietileno de alta densidade é projetado para resistir a cortes e ranhuras, minimizando o desgaste e prolongando a vida útil da tábua, ao mesmo tempo que protege o fio das facas.

#### **É necessário algum cuidado especial na manutenção desta tábua?**

Para manter a higiene e durabilidade, recomenda-se a limpeza regular com água quente e detergente, ou a lavagem em máquina de lavar louça. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície.