

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 Polietileno 50x30 cm Azul Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911903	Modelo:	P911903
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911931

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911903
EAN	8421661911931
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade, 50x30 cm, cor azul. Ideal para preparação de alimentos, com pés antiderrapantes e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta tábua de corte de 50x30 cm, fabricada em polietileno de alta densidade, é uma solução robusta e higiênica para qualquer área de preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Azul
Largura	50 cm
Profundidade	30 cm
Altura	2 cm
Peso	2.92 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável em qualquer tipo de cozinha profissional, desde hamburgarias, snack-bares e roulotes, a restaurantes de bairro, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pizzarias, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. A sua robustez e conformidade com sistemas de cores HACCP tornam-na ideal para ambientes que exigem rigor na higiene e prevenção de contaminação cruzada.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

A tábua de corte em polietileno de alta densidade oferece durabilidade e rigidez superiores, resistindo à abrasão e ao uso contínuo. Os pés de silicone garantem estabilidade, evitando deslizamentos durante a utilização. A cor azul integra-se em sistemas HACCP, otimizando a organização e a segurança alimentar. A superfície lisa facilita a limpeza, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a vantagem do polietileno de alta densidade?

?

Oferece durabilidade superior, rigidez e resistência à abrasão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Para que serve a cor azul da tábua?

A cor azul é utilizada em sistemas HACCP para identificar o uso específico da tábua, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a organização na cozinha.

Esta tábua é estável durante o uso?

Sim, a tábua possui pés de silicone que impedem o deslizamento em bancadas, proporcionando uma superfície de corte segura e estável.

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

Esta tábua tem 50 cm de largura por 30 cm de profundidade e 2 cm de altura, oferecendo espaço adequado para diversas preparações.