

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Amarela 40x30 cm Polietileno Alta Densidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911404	Modelo:	P911404
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911443

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911404
EAN	8421661911443
Cor	Amarelo
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte amarela em polietileno de alta densidade, 40x30 cm, com pés de silicone. Essencial para higiene e segurança alimentar HACCP em cozinhas

profissionais.

Descricao Completa

Esta tábua de corte de 40x30 cm, fabricada em polietileno de alta densidade, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e resistência à abrasão.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Amarelo
Largura	40 cm
Profundidade	30 cm
Altura	2 cm
Peso	2.33 kg
Características	Pés de silicone, compatível com HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é ideal para qualquer cozinha profissional que siga um programa HACCP de codificação por cores, prevenindo a contaminação cruzada. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering que necessitem de uma superfície de corte estável e higiênica para diferentes tipos de alimentos, como aves ou produtos cozinhados, conforme a norma de cor amarela.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade para durabilidade e resistência superiores.
- Pés de silicone antiderrapantes garantem estabilidade e segurança durante o uso.
- Cor amarela para fácil identificação e conformidade com os protocolos HACCP, minimizando a contaminação cruzada.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Dimensões adequadas para uma vasta gama de tarefas de preparação de alimentos.

Qual a importância da cor amarela para esta tábua de corte?

A cor amarela indica que a tábua deve ser utilizada para alimentos específicos, como aves ou produtos cozinhados, como parte de um sistema de codificação por cores HACCP. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

O material de polietileno de alta densidade é resistente?

Sim, o polietileno de alta densidade confere à tábua uma durabilidade, rigidez e resistência à abrasão superiores, tornando-a ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Esta tábua de corte desliza na bancada?

Não, esta tábua de corte está equipada com pés de silicone que proporcionam uma superfície de trabalho estável e antiderrapante, garantindo segurança durante a preparação dos alimentos.

Como se efetua a limpeza desta tábua?

A superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e fácil com água e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a máxima higiene.

É adequada para uso em cozinhas com requisitos HACCP?

Sim, a cor amarela desta tábua de corte integra-se perfeitamente num programa HACCP codificado por cores, sendo uma ferramenta essencial para manter a organização e prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.