

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 Alta Densidade 40x30 cm Preta

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911408	Modelo:	P911408
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911408
EAN	8421661911405
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500), 40x30 cm, cor preta. Oferece durabilidade, higiene e 25% mais resistência à abrasão.

Descricao Completa

Esta tábua de corte em polietileno de alta densidade 500 (HD PE 500) é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, concebida para oferecer durabilidade e higiene superiores na preparação de alimentos.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500 (HD PE 500)
Cor	Preto
Largura	400 mm
Profundidade	300 mm
Altura	20 mm
Peso	2.33 kg
Resistência à Abrasão	25% superior
Temperatura de Fusão	135.4°C
Temperatura de Amolecimento	83°C
Pés	Silício
Conformidade	Regulamento CE 1935/2004

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É também adequada para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e food trucks, onde a higiene e a durabilidade são cruciais na área de preparação de alimentos.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Alta Durabilidade:**** Fabricada em polietileno de alta densidade 500, oferece uma vida útil prolongada mesmo com uso intensivo.
- **Resistência Superior:**** Apresenta 25% mais resistência à abrasão, minimizando o desgaste e prolongando a sua eficácia.

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Conforme o Regulamento CE 1935/2004, garante a segurança no contacto com alimentos.
- **Estabilidade:** Equipada com pés de silício para maior aderência e segurança durante a utilização.
- **Rigidez Extraordinária:** Mantém a sua forma e integridade estrutural, mesmo sob condições exigentes de trabalho.