

# 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



Hotelequip.pt

## Tábua de Corte Polietileno Branca 60x40 cm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP911601 | Modelo: | P911601       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661911610 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P911601       |
| EAN      | 8421661911610 |
| Cor      | Branco        |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade, 60x40 cm, cor branca. Ideal para preparação de alimentos com segurança e higiene.

### Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com 60x40 cm, proporciona espaço adequado para diversas tarefas.

### tábua de corte polietileno — Tábua de Corte — Características Técnicas

| Propriedade  | Valor                         |
|--------------|-------------------------------|
| Material     | Polietileno de alta densidade |
| Cor          | Branco                        |
| Largura      | 600 mm                        |
| Profundidade | 400 mm                        |
| Altura       | 20 mm                         |
| Peso         | 4.58 kg                       |

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de hotéis. É um utensílio indispensável para a preparação segura de carnes, peixe, vegetais e outros alimentos, adaptando-se a qualquer área de preparação que exija rigor higiénico.

### Tábua de Corte — Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade confere a esta tábua uma durabilidade e rigidez superiores, resistindo à abrasão e ao uso intensivo diário. As patas de silicone integradas garantem estabilidade na bancada, prevenindo deslizamentos durante o corte. A cor branca é compatível com os sistemas HACCP de codificação por cores, facilitando a organização da cozinha e minimizando o risco de contaminação cruzada. A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz.

### **Qual a importância do polietileno de alta densidade?**

O polietileno de alta densidade garante durabilidade, rigidez e resistência à abrasão, características essenciais para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

### **Esta tábua é adequada para o sistema HACCP?**

Sim, a cor branca desta tábua é ideal para a codificação por cores HACCP, ajudando a organizar as áreas de preparação e a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

### **As patas de silicone são eficazes?**

Sim, as patas de silicone integradas proporcionam uma superfície de corte estável e segura, evitando que a tábua deslize na bancada durante a utilização, o que aumenta a segurança na cozinha.

### **Como devo limpar e manter a tábua?**

A superfície lisa do polietileno permite uma limpeza rápida e fácil com água e detergente. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional para garantir a máxima higiene.

### **Posso usar esta tábua para todos os tipos de alimentos?**

Sim, esta tábua é versátil para a preparação de carnes, peixe, vegetais e outros alimentos. No entanto, para otimizar a segurança alimentar, recomenda-se o uso de tábuas de cores diferentes para cada tipo de alimento, conforme as boas práticas HACCP.