

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 60x40 cm Polietileno Violeta para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911607	Modelo:	P911607
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911603

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911607
EAN	8421661911603
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 60x40 cm em polietileno de alta densidade 500, cor violeta. Ideal para preparação higiênica de alimentos e prevenção de contaminações cruzadas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte de 60x40 cm, fabricada em polietileno de alta densidade, é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Tábua de Corte Polietileno Violeta — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade 500
Cor	Violeta
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	2 cm
Peso	4.58 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação higiênica de alimentos em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, cozinhas de hotelaria, restaurantes de bairro, snack-bares e serviços de catering. A cor violeta é frequentemente utilizada para identificar o manuseamento de produtos específicos, como alergénios ou produtos sem glúten, evitando contaminações cruzadas.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Fabricada em polietileno de alta densidade 500, oferece excelente resistência ao uso diário e a cortes. A superfície não porosa facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. A cor violeta permite uma organização eficaz e a prevenção de contaminações cruzadas, seguindo as diretrizes HACCP.

Qual a importância da cor violeta nesta tábua de corte?

A cor violeta é tipicamente utilizada em sistemas de codificação por cores (como HACCP) para identificar o manuseamento de alimentos específicos, como alergénios ou produtos sem glúten, prevenindo contaminações cruzadas na cozinha.

Esta tábua é resistente a cortes profundos?

Sim, o polietileno de alta densidade 500 é um material robusto que oferece boa resistência a cortes e ao desgaste, prolongando a vida útil da tábua em ambientes profissionais.

Como devo limpar e desinfetar esta tábua?

A superfície não porosa do polietileno permite uma limpeza fácil com água e detergente neutro, seguida de desinfecção adequada para uso alimentar. Pode ser lavada em máquina de lavar louça profissional.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

Esta tábua possui 60 cm de largura, 40 cm de profundidade e 2 cm de altura, oferecendo uma área de trabalho generosa para diversas tarefas de preparação.

É adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, é adequada para todos os tipos de alimentos. No entanto, a sua cor violeta sugere uma utilização específica para evitar contaminações cruzadas, conforme o plano HACCP da sua cozinha.