

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



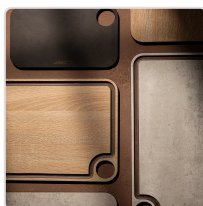
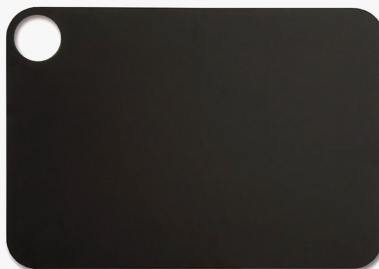
Hotelequip.pt

Tábua de Corte Profissional Fibra de Resina e Celulose Preta 330x230mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR691610	Modelo:	691610
Marca:	Arcos	EAN:	8421002004308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	691610
EAN	8421002004308

Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em fibra de resina e celulose preta (330x230mm). Durável, higiênica e fácil de limpar, com canal para líquidos e orifício para arrumação.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em fibra de resina e celulose, é ideal para a preparação diária de alimentos em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material	Fibra de resina e celulose
Cor	Preta
Dimensões (C x L)	330 x 230 mm
Características	Orifício para pendurar, canal para retenção de líquidos, lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é um utensílio essencial para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e até para food trucks e roulotes, onde a durabilidade e a higiene são cruciais para o manuseamento de alimentos.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Higiene e Durabilidade:** Fabricada em fibra de resina e celulose, oferece uma superfície robusta e fácil de desinfetar, essencial para a segurança alimentar.
- Fácil Limpeza:** Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo de higienização após cada utilização.

- **Design Funcional:** Inclui um canal perimetral para reter líquidos e sucos, mantendo a área de trabalho limpa, e um orifício para arrumação prática.
- **Resistência ao Uso Intensivo:** Concebida para suportar o ritmo exigente das cozinhas profissionais, mantendo a sua integridade e desempenho ao longo do tempo.
- **Versatilidade:** Ideal para cortar diversos tipos de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e pão.

De que material é feita esta tábua de corte?

Esta tábua é fabricada em fibra de resina e celulose, um material compósito conhecido pela sua durabilidade e propriedades higiénicas.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua de corte é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e desinfeção em ambientes profissionais.

Qual a função do canal na tábua?

O canal perimetral serve para reter líquidos, sucos e migalhas que possam ser libertados durante o corte dos alimentos, mantendo a bancada de trabalho mais limpa e organizada.

Esta tábua é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção em fibra de resina e celulose confere-lhe uma elevada resistência e durabilidade, tornando-a ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

Como posso armazenar a tábua de forma eficiente?

A tábua possui um orifício integrado que permite pendurá-la, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha e mantendo-a sempre acessível.