

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



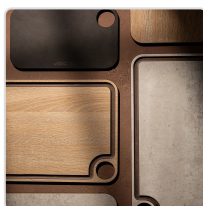
Hotelequip.pt

Tábua de Corte 33x23 cm Fibra Celulose e Resina Lavável

Informacoes do Produto

SKU:	AR766100	Modelo:	766100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002766107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	766100
EAN	8421002766107
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 33x23 cm em fibra de celulose e resina. Resistente a altas temperaturas, lavável na máquina e amiga das facas para uso diário.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em fibra de celulose e resina, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos. Com dimensões de 33x23 cm, é ideal para uso diário em cozinhas com espaço otimizado.

Características Técnicas

Material	Fibra de Celulose e Resina
Dimensões (C x L)	330 x 230 mm
Resistência	Altas temperaturas
Lavagem	Lavável na máquina de lavar loiça
Proteção de Facas	Não danifica o fio das facas
Características Adicionais	Orifício para pendurar, canal para retenção de sucos

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é uma solução versátil para diversas operações de cozinha profissional. É ideal para snack-bares, cafés com cozinha, rouletes, food trucks, restaurantes de bairro e tascas que necessitam de uma superfície de corte durável e fácil de limpar. A sua resistência a altas temperaturas torna-a adequada para ambientes de trabalho exigentes, enquanto o seu design compacto é perfeito para cozinhas com espaço limitado.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** Material não poroso que impede a proliferação de bactérias e é totalmente lavável na máquina de lavar loiça.
- Durabilidade e Resistência:** Construção robusta em fibra de celulose e resina, capaz de suportar o uso intensivo e altas temperaturas sem deformar.

- **Proteção do Fio das Facas:** Superfície que não danifica o gume das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo a sua afiação.
- **Design Funcional:** Inclui um orifício para pendurar, facilitando o armazenamento, e um canal para recolher sucos, mantendo a área de trabalho limpa.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para cortar diversos tipos de alimentos, desde vegetais a carnes, em ambientes profissionais.

De que material é feita esta tábua de corte?

Esta tábua é fabricada a partir de uma combinação de fibra de celulose e resina, conferindo-lhe grande resistência e durabilidade para uso profissional.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua de corte é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e higienização em ambientes profissionais.

Esta tábua danifica o fio das facas?

Não, a superfície desta tábua foi concebida para ser suave com o gume das facas, ajudando a preservar a sua afiação e prolongar a sua vida útil.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, esta tábua de corte é resistente a altas temperaturas, o que a torna adequada para diversas tarefas na cozinha profissional sem risco de deformação.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada?

É ideal para cozinhas profissionais de pequeno e médio porte, como snack-bares, cafés, restaurantes de bairro, food trucks e cantinas, onde a durabilidade e higiene são cruciais.