

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

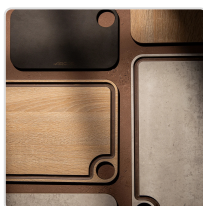
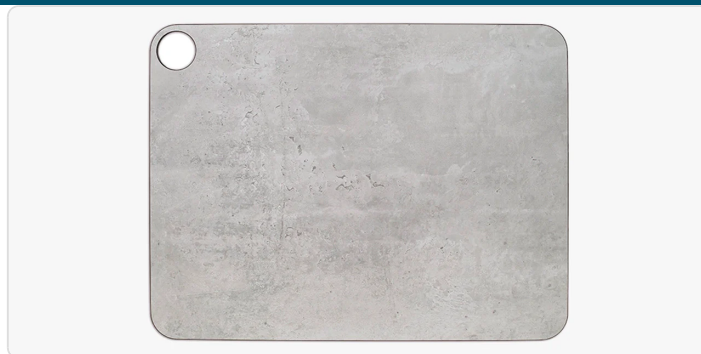


Tábua de Corte Antibacterial 42.7x32.7 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR765300	Modelo:	765300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002765308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	765300
EAN	8421002765308
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 42.7x32.7 cm, fabricada em fibra de celulose e resina. Antibacteriana, resistente a altas temperaturas e lavável na máquina para máxima higiene.

Descricao Completa

A tábua de corte Arcos Tablas, com 42.7 x 32.7 cm, combina durabilidade e higiene para a preparação alimentar em cozinhas profissionais. Concebida em fibra de celulose e resina, é resistente a altas temperaturas e compatível com a máquina de lavar loiça, facilitando a manutenção das normas HACCP.

tábua de corte profissional — Características Técnicas

Dimensões	427 x 327 mm
Material	Fibra de celulose e resina
Resistência a Altas Temperaturas	Sim
Compatibilidade com Máquina de Lavar Loiça	Sim
Propriedade Adicional	Retenção de sucos

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de pequena a média dimensão, gestores de pastelarias e proprietários de snack-bares que necessitam de superfícies de corte higiénicas e fáceis de limpar. A sua durabilidade e resistência a altas temperaturas garantem um desempenho consistente durante o rush de serviço, enquanto o canal de retenção de sucos minimiza a sujidade na bancada.

Tábuas de Corte Higiénicas — Principais Vantagens

A principal vantagem desta tábua reside na sua construção em fibra de celulose e resina, que oferece uma superfície não porosa e antibacteriana, crucial para cumprir as normas de segurança

alimentar. A sua compatibilidade com a máquina de lavar loiça simplifica o processo de higienização, economizando tempo e recursos valiosos em cozinhas profissionais movimentadas.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tábua de corte?

A tábua de corte Arcos Tablas é fabricada em fibra de celulose e resina, garantindo durabilidade e propriedades antibacterianas.

Quais as dimensões desta tábua?

As dimensões desta tábua são 42.7 cm de comprimento por 32.7 cm de largura.

É segura para usar com facas profissionais?

Sim, o material foi concebido para não danificar o fio das facas durante o corte.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça?

Sim, a tábua é apta para máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e higienização.

O design inclui alguma característica para conter líquidos?

Sim, a tábua possui um canal integrado projetado para reter os sucos dos alimentos, mantendo a bancada de trabalho mais limpa.