

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

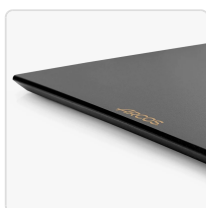


Tábua de Corte Preta 300x400x15 mm, Ampla e Antibacteriana

Informacoes do Produto

SKU:	AR764200	Modelo:	764200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002764202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
-------	-------

Modelo	764200
EAN	8421002764202
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte preta de 300x400x15 mm, ideal para cozinhas profissionais. Superfície ampla e antibacteriana que garante higiene e durabilidade no manuseamento de alimentos.

Descricao Completa

Melhore a higiene e organização da sua cozinha com a tábua de corte negra Arcos de 300x400mm, com superfície ampliada e propriedades antibacterianas, ideal para a preparação de alimentos em ambientes de alto rendimento. Garante um corte seguro e eficiente, cumprindo as normas de segurança alimentar.

tábua de corte — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P mm)	300x400x15
Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Negra
Espessura	15 mm
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de bairro e gestores de snack-bares que necessitam de superfícies de corte fiáveis e higiénicas durante o serviço contínuo. A sua superfície ampliada de 300x400mm facilita a preparação de diversos ingredientes, mantendo a organização e cumprindo normas de segurança alimentar.

Porquê Escolher Esta Tábua de Corte

A superfície ampliada e as propriedades antibacterianas desta tábua de corte negra garantem um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico. Fabricada em polietileno de alta densidade e certificada pela NSF, assegura durabilidade e conformidade com as exigências legais, diferenciando-se de tábuas genéricas pela sua resistência ao desgaste e facilidade de limpeza.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tábua de corte?

A tábua de corte Arcos é fabricada em polietileno de alta densidade, um material robusto e não poroso.

Quais as dimensões exatas desta tábua?

As dimensões desta tábua são 300mm de largura por 400mm de comprimento e 15mm de espessura.

Esta tábua é segura para uso alimentar?

Sim, esta tábua de corte possui certificação NSF e propriedades antibacterianas, garantindo a segurança alimentar.

Pode esta tábua ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o polietileno de alta densidade permite a lavagem em máquina de lavar loiça industrial, facilitando a higienização.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam desta tábua?

Estabelecimentos como restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares, pastelarias e cozinhas de hotelaria que necessitam de tábuas higiénicas e duradouras para a preparação

diária de alimentos.