

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 427x327x7 mm em Fibra de Resina e Celulose

Informacoes do Produto

SKU:	AR708300	Modelo:	708300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002708305

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	708300
EAN	8421002708305
Cor	Castanho

Material

Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em fibra de resina e celulose, 427x327x7 mm. Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotelaria. Resistente, higiênica e fácil de limpar.

Descricao Completa

A tábua de corte Arcos 708300, com 170x327mm em fibra de resina e celulose, oferece uma superfície lisa e higiênica para a preparação diária de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design funcional inclui um canal para retenção de sucos, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de segurança alimentar.

Tábua de corte profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	327mm x 170mm
Material	Fibra de resina e celulose
Cor	Castanho
Orifício para pendurar	Sim
Retenção de sucos	Sim (canal integrado)
Apto para máquina de lavar loiça	Sim
Coleção	Tablas

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com alta rotatividade como snack-bares, hamburgarias ou roulotes, onde a rapidez na preparação e a facilidade de limpeza são cruciais. A Chef de cozinha de um

restaurante de bairro que valoriza a eficiência no serviço e o cumprimento das normas HACCP encontrará nesta tábua um aliado para o seu mise en place diário.

Tábuas de Corte - Principais Vantagens

A tábua Arcos 708300 destaca-se pela sua construção em fibra de resina e celulose, um material resistente e seguro para o contacto alimentar, que garante durabilidade mesmo em uso contínuo. O canal de retenção de líquidos previne que sucos e resíduos se espalhem pela bancada, mantendo a área de trabalho limpa e simplificando a conformidade com as normas de higiene, enquanto o orifício permite um arrumação vertical e acessível.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata desta tábua de corte?

A tábua de corte Arcos tem dimensões de 327mm de comprimento por 170mm de largura.

De que material é feita a tábua Arcos 708300?

É fabricada em fibra de resina e celulose, um material robusto e adequado para o uso em cozinhas profissionais.

Esta tábua ajuda a manter a bancada limpa?

Sim, possui um canal integrado que retém os sucos e líquidos dos alimentos, evitando que escorram para a bancada e facilitando a limpeza.

É segura para o manuseamento de alimentos?

Sim, o material é próprio para contacto alimentar, garantindo a segurança e higiene na preparação de refeições.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça?

Sim, a tábua é apta para máquina de lavar loiça, o que permite uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização.

?