

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

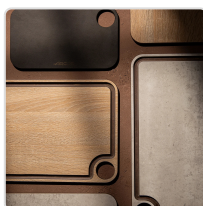


Tábua de Corte Profissional 42.7x32.7cm Resistente ao Calor

Informacoes do Produto

SKU:	AR766300	Modelo:	766300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002766305

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	766300
EAN	8421002766305
Cor	Branco

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em fibra de celulose e resina, 42.7x32.7cm. Resistente ao calor e lavável na máquina, com canal para líquidos e orifício para arrumação.

Descrição Completa

A tábua de corte Arcos Tablas, em fibra de celulose e resina, oferece uma superfície lisa e resistente para a preparação de alimentos, com 42.7 x 32.7 cm. O seu design funcional inclui um canal de retenção de líquidos, ideal para manter a bancada limpa durante o serviço em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração com elevada produção.

tábua de corte profissional — Características Técnicas

Material	Fibra de celulose e resina
Dimensões (C x L)	427 x 327 mm
Resistência à Temperatura	Apto para lava-louça
Cor	Branco
Orifício para Pendurar	Sim
Proteção para Facas	Sim
Quantidade Mínima de Pedido	1 unidade

Aplicações Profissionais

A tábua de corte Arcos Tablas é uma solução versátil para o profissional de restauração. Ideal para chefs em snack-bares, hamburgarias e restaurantes de cozinha tradicional que necessitam de uma superfície duradoura para o corte de carnes, vegetais e outros ingredientes, garantindo a higiene e a proteção das facas durante a preparação intensiva.

Porquê Escolher Esta Tábua de Corte

Ao contrário de tábuas de madeira ou plástico simples, a Arcos Tablas combina a resistência à temperatura e a facilidade de limpeza de uma tábua apta para máquina de lavar loiça com a capacidade de proteger o fio das facas. O canal incorporado para retenção de sucos minimiza a sujidade na bancada, essencial para manter os padrões de higiene e eficiência num ambiente de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tábua de corte?

A tábua de corte Arcos Tablas é fabricada em fibra de celulose e resina, um material durável e resistente.

Esta tábua de corte pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua de corte é resistente ao calor e totalmente apta para ser lavada em máquina de lavar loiça, facilitando a higienização após o uso.

Quais as dimensões exatas da tábua de corte?

As dimensões desta tábua de corte são de 427 mm de comprimento por 327 mm de largura.

A tábua possui algum sistema para reter líquidos?

Sim, a tábua de corte Arcos Tablas possui um canal integrado concebido para reter os sucos dos alimentos, evitando que escorram para a bancada.

Esta tábua protege as facas durante o corte?

Sim, o material e a superfície desta tábua foram desenvolvidos para minimizar o desgaste das lâminas das facas, prolongando a sua vida útil.