

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



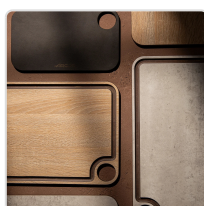
Hotelequip.pt

Tábua de Corte com Canal, Fibra de Celulose e Resina 377x277mm

Informacoes do Produto

SKU:	AR766200	Modelo:	766200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002766206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	766200
EAN	8421002766206
Cor	Branco

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em fibra de celulose e resina, com canal para retenção de líquidos e orifício para arrumação. Dimensões 377x277mm, lavável na máquina.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em fibra de celulose e resina, oferece uma superfície higiénica e resistente para a preparação diária de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Fibra de Celulose e Resina
Dimensões (C x L)	377 x 277 mm
Espessura	6.5 mm
Cor	Branco
Características	Canal para líquidos, Orifício para pendurar, Lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é um utensílio essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks e serviços de catering e eventos, onde a higiene e a eficiência na preparação de alimentos são cruciais.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Higiene e Segurança Alimentar:** Superfície não porosa que minimiza a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.

- **Durabilidade Superior:** Fabricada com fibra de celulose e resina, oferece elevada resistência a cortes e ao desgaste diário em ambientes de uso intensivo.
- **Praticidade na Limpeza:** Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo e os recursos na sua cozinha.
- **Design Funcional:** Equipada com um canal perimetral para reter sucos e líquidos, mantendo a área de trabalho limpa, e um orifício para pendurar, facilitando a arrumação.
- **Estabilidade:** Material robusto que proporciona uma base firme e segura para o corte de diversos alimentos.

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 durabilidade e resistência para uso profissional.

Posso lavar esta tábua 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 higienização em ambientes profissionais.

Qual a função do canal na tábua?

O canal perimetral serve para reter os sucos e líquidos que são libertados pelos alimentos durante o corte, mantendo a sua bancada de trabalho mais limpa e higiénica.

Quais são as dimensões e espessura desta tábua?

Esta tábua tem 377 mm de comprimento por 277 mm de largura e uma espessura de 6.5 mm, dimensões ideais para diversas tarefas de preparação.

É resistente a cortes e marcas de faca?

Sim, o material de fibra de celulose e resina é concebido para ser robusto e resistente ao uso contínuo de facas, minimizando o aparecimento de marcas e prolongando a vida útil do produto.