

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 Antibacteriana Fibra Celulose 33x23 cm

Informacoes do Produto

SKU:	AR765100	Modelo:	765100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002765100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	765100
EAN	8421002765100
Cor	Branco

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional 33x23 cm, em fibra de celulose e resina, com propriedades antibacterianas. Resistente a máquina de lavar loiça e não danifica facas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte Arcos, com 33x23 cm e cor branca, é concebida para o uso diário e fácil manuseamento em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa e o canal de retenção de sucos garantem uma preparação de alimentos higiénica e eficiente, facilitando o trabalho durante o serviço contínuo.

tábua de corte profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxP)	33 x 23 cm
Material	Fibra de celulose e resina
Cor	Branco
Compatibilidade com máquina de lavar loiça	Sim
Orifício para arrumação	Sim
Canal de retenção de sucos	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de dimensão média ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de utensílios fiáveis e fáceis de limpar. A sua construção em fibra de celulose e resina garante durabilidade e resistência, sendo perfeitamente adequada para o corte de

diversos alimentos, desde vegetais a carnes, mantendo a integridade das facas.

Tábua de Corte Profissional — Principais Vantagens

A principal vantagem desta tábua reside na sua superfície antibacteriana e na compatibilidade com máquina de lavar loiça, assegurando a máxima higiene, essencial para o cumprimento das normas HACCP. O canal integrado previne a fuga de líquidos, mantendo a bancada de trabalho limpa durante a preparação intensiva, e o material não danifica o fio das facas, prolongando a sua vida útil e a eficiência do corte.

Perguntas Frequentes

Esta tábua é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, a tábua é versátil e pode ser usada para cortar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem do canal de retenção de sucos?

O canal retém os líquidos libertados pelos alimentos durante o corte, mantendo a bancada de trabalho mais limpa e facilitando a higiene.

O material desta tábua prejudica o fio das facas?

Não, a tábua é concebida com um material que protege o fio das facas, ajudando a manter o seu desempenho de corte por mais tempo.

É fácil de limpar após o uso intensivo?

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

Onde posso armazenar esta tábua?

A tábua possui um orifício que permite um armazenamento prático, podendo ser pendurada num gancho ou suporte.

?