

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



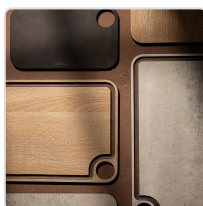
Hotelequip.pt

Tábua de Corte Antibacteriana 24x14 cm Fibra de Celulose

Informacoes do Produto

SKU:	AR765000	Modelo:	765000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002765001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	765000
EAN	8421002765001
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional 24x14 cm, fabricada em fibra de celulose e resina. Superfície antibacteriana, resistente a altas temperaturas e lavável na máquina para máxima higiene.

Descricao Completa

Facilite a preparação de alimentos com a Tábua de Corte Antibacteriana Arcos, concebida para o uso profissional diário. A sua superfície lisa e o canal de retenção de sucos garantem uma confeção higiénica e eficiente, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Tábua de corte antibacteriana — Características Técnicas

Material	Fibra de celulose e resina
Dimensões (C x L)	24 x 14 cm
Resistência a Temperaturas	Elevadas
Propriedade 2	Apta para máquina de lavar loiça
Propriedade 3	Não danifica facas
Propriedade 4	Antibacteriana
Propriedade 5	Ecológica
Propriedade 6	Com orifício para arrumação

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de snack-bares, hamburguerias e roulotes que necessitam de superfícies de corte higiénicas e resistentes. Para o profissional de pastelaria que prepara ingredientes com precisão ou o chef de cozinha tradicional que valoriza a durabilidade e a facilidade de manutenção, garantindo o cumprimento de normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Tábua de Corte Arcos destaca-se pela sua construção em fibra de celulose e resina, garantindo uma superfície antibacteriana que não danifica as facas. A sua resistência a altas temperaturas e a facilidade de limpeza em máquina de lavar loiça, aliada a um design ecológico com canal para retenção de sucos, oferecem uma solução prática e duradoura para a preparação alimentar em ambientes profissionais.

Perguntas Frequentes

Esta tábua é segura para alimentos?

Sim, é fabricada com materiais seguros para contacto alimentar, com propriedades antibacterianas que garantem a higiene.

Qual a principal vantagem em relação a tábuas de madeira?

A tábua em fibra de celulose e resina é antibacteriana, mais resistente a manchas e odores, e pode ser lavada na máquina de lavar loiça, garantindo maior higiene e durabilidade.

Pode esta tábua ir à máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua é totalmente apta para ser lavada na máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e higienização após cada uso.

A superfície danifica as facas?

Não, o material foi concebido para ser resistente sem comprometer o fio das facas, prolongando a sua vida útil.

É fácil de arrumar?

Sim, possui um orifício prático que permite pendurá-la facilmente num gancho ou suporte, otimizando o espaço na bancada ou na área de arrumação.