

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Profissional 50x50x5 cm em Polietileno

Informacoes do Produto

SKU:	LA60578	Modelo:	LA60578
Marca:	LACOR	EAN:	8414271605789

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60578
EAN	8414271605789
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte em polietileno de alta densidade, 50x50x5 cm. Resistente à abrasão, não porosa e apta para máquina de lavar louça. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em polietileno de alta densidade, oferece uma superfície robusta e higiênica, essencial para a preparação de alimentos em cozinhas exigentes.

Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Dimensões (C x L x A)	500 x 500 x 50 mm
Espessura	50 mm
Resistência	Abrasão e golpes
Higiene	Não porosa, não acumula cheiros nem sabores
Limpeza	Apta para máquinas de lavar louça
Conformidade	Normas sanitárias da União Europeia

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para talhos, açougues, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que exija uma superfície de corte robusta e higiênica para carne, peixe ou vegetais. A sua dimensão e espessura tornam-na adequada para tarefas de corte intensivas e de grande volume.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietileno de alta densidade, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo, resistindo a cortes profundos e abrasão.
- Higiene Otimizada:** O material não poroso impede a acumulação de bactérias, cheiros e sabores, assegurando a máxima segurança alimentar e facilitando a limpeza.
- Fácil Manutenção:** Apta para lavagem em máquina de lavar louça, simplifica os processos de higienização diária, poupando tempo e recursos.

- **Conformidade Sanitária:** Cumpre rigorosamente todas as normas de segurança alimentar exigidas pela União Europeia, oferecendo tranquilidade na sua operação.
- **Estabilidade e Absorção de Impacto:** A sua espessura e dureza proporcionam uma superfície de trabalho estável e com boa capacidade de absorção de golpes, protegendo as lâminas das facas.

Qual o material desta tábua de corte e as suas vantagens?

É fabricada em polietileno de alta densidade, um material conhecido pela sua resistência à abrasão, durabilidade e por ser não poroso, o que impede a absorção de líquidos, cheiros e sabores, garantindo uma higiene superior.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, esta tábua de corte é totalmente apta para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua higienização e manutenção diária em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões desta tábua são 500 mm de comprimento por 500 mm de largura, com uma espessura robusta de 50 mm, ideal para trabalhos de corte intensivos e de grande porte.

É adequada para o corte de diferentes tipos de alimentos?

Sim, a sua superfície não porosa e a facilidade de limpeza tornam-na versátil para o corte de diversos alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, garantindo a separação e higiene necessárias entre os diferentes tipos de produtos.

Esta tábua cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, esta tábua de corte cumpre com todas as garantias sanitárias e requisitos para manipulação de alimentos exigidos pela União Europeia, assegurando a conformidade e segurança na sua cozinha profissional.