

# 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: 22/06/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



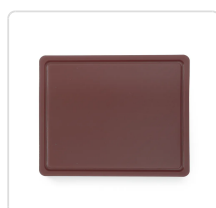
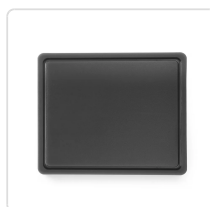
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Branca 325x265mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826102	<b>Modelo:</b>	HE826102
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369826102

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826102
<b>EAN</b>	8711369826102

## Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2 branca em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, com um lado liso e outro com ranhura. Cumpre normas HACCP e é lavável em máquina.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, foi concebida para cumprir as rigorosas normas HACCP, garantindo a máxima segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Com dimensões GN 1/2, é ideal para diversas tarefas de preparação.

### Características Técnicas

<b>Cor</b>	Branco
<b>Material</b>	Polietileno de alta densidade (PEAD) 500
<b>Normas</b>	HACCP
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325x265x12 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,885 kg
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
<b>Superfície</b>	Um lado liso, outro com ranhura

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é um utensílio essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares,

cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria. A sua conformidade com as normas HACCP torna-a indispensável para a manipulação segura de alimentos, desde a preparação de vegetais em pizzarias até ao corte de carnes em churrasqueiras ou marisqueiras.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Fabricada em PEAD 500 e em conformidade com as normas HACCP, minimiza o risco de contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** O polietileno de alta densidade oferece resistência ao desgaste e a cortes, prolongando a vida útil do produto.
- **Versatilidade:** Com um lado liso e outro com ranhura, adapta-se a diferentes tipos de alimentos e preparações.
- **Higiene Simplificada:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma limpeza eficaz e rápida.
- **Formato Gastronorm:** O tamanho GN 1/2 permite uma integração perfeita com outros equipamentos e recipientes de cozinha profissional.

### Qual a importância da cor branca nesta tábua de corte?

A cor branca é geralmente associada ao corte de laticínios e produtos de panificação no sistema HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a higiene na área de preparação.

### É possível usar ambos os lados da tábua?

Sim, esta tábua de corte foi concebida para ser utilizada em ambos os lados. Um lado é liso e o outro possui uma ranhura para recolher líquidos, oferecendo versatilidade na preparação de diferentes alimentos.

### Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, a tábua é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, preferencialmente com um programa curto, o que facilita a manutenção da higiene e a otimização do tempo na cozinha.

### O que significa a conformidade com as normas HACCP para uma tábua de corte?

A conformidade com as normas HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) significa que a tábua foi fabricada e é adequada para uso de forma a minimizar riscos de segurança alimentar, como a contaminação cruzada, sendo um elemento crucial para a higiene

profissional.

### **Qual a diferença entre o lado liso e o lado com ranhura?**

O lado liso é ideal para cortar alimentos que não libertam muitos líquidos, como pão ou vegetais secos. O lado com ranhura é projetado para recolher sucos de carnes, frutas ou outros alimentos húmidos, mantendo a bancada limpa e higiénica.