

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



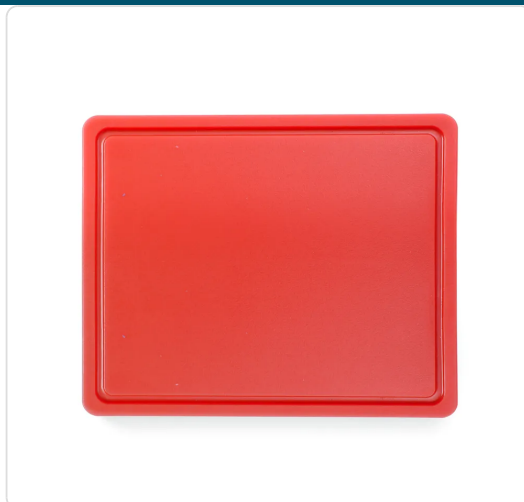
Hotelequip.pt

Tábua de Corte Gastronorm 1/2 Vermelha HACCP 325x265mm PEAD 500

Informacoes do Produto

SKU:	HE826119	Modelo:	HE826119
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826119

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826119
EAN	8711369826119

Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/2 vermelha, em PEAD 500, para carne crua. Cumpre normas HACCP, com um lado liso e outro com ranhura. Lavável em máquina.

Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/2, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500) na cor vermelha, é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas profissionais, cumprindo as normas HACCP para carne crua. Apresenta um lado liso e outro com ranhura, sendo ambos adequados para corte.

Características Técnicas

Formato	Gastronorm 1/2
Cor	Vermelho
Material	Polietileno de alta densidade (PEAD) 500
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 12 mm
Peso Líquido	0,885 kg
Conformidade	Normas HACCP
Utilização	Ambos os lados (liso e com ranhura)
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte vermelha é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosamente as diretrizes HACCP, sendo ideal para o manuseamento exclusivo de carne crua. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, talhos, cantinas de escolas e hospitais, hotéis com serviço de restauração e food trucks, onde a prevenção da contaminação cruzada é crítica. O seu formato Gastronorm 1/2 permite uma integração eficiente em bancadas e sistemas de armazenamento padronizados.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar Reforçada:**** A cor vermelha indica o uso exclusivo para carne crua, minimizando o risco de contaminação cruzada.
- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em PEAD 500, oferece elevada resistência ao desgaste e a cortes.
- ****Versatilidade de Uso:**** Permite utilizar ambos os lados, prolongando a vida útil do produto e oferecendo uma superfície com ranhura para recolha de líquidos.
- ****Higiene Simplificada:**** Compatível com máquinas de lavar loiça profissionais para uma limpeza rápida e eficaz.
- ****Otimização do Espaço:**** O formato Gastronorm 1/2 facilita o armazenamento e a organização na área de preparação.

Qual a finalidade da cor vermelha nesta tábua de corte?

A cor vermelha indica que a tábua deve ser utilizada exclusivamente para o manuseamento de carne crua, seguindo as diretrizes HACCP para prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, preferencialmente utilizando um programa curto para otimizar a sua durabilidade.

Qual a vantagem de ter um lado liso e outro com ranhura?

A superfície lisa é ideal para cortes gerais, enquanto o lado com ranhura é projetado para recolher líquidos e sucos, mantendo a área de trabalho mais limpa, especialmente útil ao cortar carnes.



Este produto é resistente a cortes e desgaste?

Sim, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), esta tábua é projetada para oferecer elevada resistência a cortes, abrasão e impactos, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

O formato Gastronorm 1/2 é compatível com outros equipamentos?

Sim, o formato Gastronorm 1/2 (325x265mm) é um padrão internacional, o que significa que esta tábua se integra facilmente em bancadas, carros de serviço e sistemas de armazenamento que utilizam as dimensões Gastronorm.