

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Azul para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826126	<b>Modelo:</b>	HE826126
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369826126

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826126
<b>EAN</b>	8711369826126

## Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em PEAD azul, formato GN 1/2 (318x259x12mm), com um lado liso e outro com ranhura. Cumpre normas HACCP para segurança alimentar.

## Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em PEAD de alta densidade, é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	318 x 259 x 12 mm
<b>Formato</b>	Gastronorm 1/2
<b>Cor</b>	Azul
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
<b>Peso Líquido</b>	0,87 kg
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP

### Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional que exija conformidade com as normas HACCP. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares, hotéis, snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde a separação de alimentos é crucial para evitar contaminações cruzadas.

### Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

A conformidade com as normas HACCP permite uma gestão de higiene e segurança alimentar eficaz, essencial para qualquer estabelecimento profissional. Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), esta tábua protege o fio das suas facas, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência de corte. Com um lado liso e outro com ranhura, oferece versatilidade para diferentes tipos de preparação, desde o corte de carnes a vegetais. A superfície não porosa e o material resistente facilitam a limpeza e desinfeção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico. A cor azul permite a identificação rápida para uso específico (ex: peixe), minimizando o risco de contaminação cruzada.

#### **Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?**

A cor azul é parte do sistema HACCP para identificação e prevenção de contaminação cruzada, sendo tipicamente associada à preparação de peixe e marisco.

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

Sim, o material PEAD é resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higienização.

#### **O material PEAD é seguro para o contacto com alimentos?**

Sim, o Polietileno de Alta Densidade (PEAD) é um material inerte e seguro para o contacto direto com alimentos, amplamente utilizado na indústria alimentar.

#### **Como é que esta tábua ajuda a prolongar a vida útil das facas?**

O PEAD é um material que oferece uma superfície de corte que não desgasta excessivamente o fio das facas, ao contrário de superfícies mais duras.

#### **Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?**

As dimensões desta tábua são 318 mm de comprimento, 259 mm de largura e 12 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/2.