

# 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



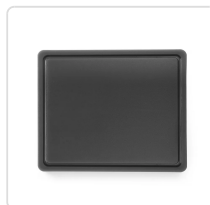
Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Verde 325x265mm para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826133	<b>Modelo:</b>	HE826133
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369826133

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826133
<b>EAN</b>	8711369826133

## Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/2 verde (325x265x12mm) em PEAD 500, ideal para vegetais e frutas. Cumpre normas HACCP, lavável em máquina de loiça profissional. Essencial para higiene.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/2, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, é uma ferramenta essencial para a gestão de higiene em qualquer cozinha profissional, cumprindo as normas HACCP. Com dimensões de 325x265x12mm, oferece uma superfície robusta e segura para o corte de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tábua de Corte
<b>Cor</b>	Verde
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/2
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 265 x 12 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,885 kg
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
<b>Características Adicionais</b>	Um lado liso, outro com ranhura; ambos os lados adequados para corte

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de segregação de alimentos para evitar contaminação cruzada. A cor verde é especificamente indicada para o corte de vegetais e frutas, em conformidade com o sistema HACCP, garantindo a segurança alimentar na sua área de preparação.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor verde permite uma identificação rápida para o corte exclusivo de vegetais e frutas, minimizando riscos de contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** Fabricada em PEAD 500, oferece alta resistência ao uso diário e a cortes, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Versatilidade:** Com um lado liso e outro com ranhura, adapta-se a diferentes tipos de corte e recolha de líquidos.
- **Higiene:** Material não poroso e lavável em máquina de lavar loiça profissional, facilitando a limpeza e desinfeção.
- **Formato GN 1/2:** Compatível com sistemas Gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho e armazenamento na cozinha.

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

A cor verde indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para o corte de vegetais e frutas, seguindo as diretrizes do sistema HACCP para evitar a contaminação cruzada de alimentos.

### 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, recomendando-se a utilização de um programa curto para otimizar a sua durabilidade.

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

O lado liso é ideal para cortes gerais, enquanto o lado com ranhura é projetado para reter líquidos e sucos que possam ser libertados durante o corte, mantendo a área de trabalho mais limpa.

?

### Esta tábua é resistente a cortes profundos?

Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, esta tábua oferece boa resistência a cortes e ao desgaste diário, sendo projetada para uso intensivo em ambientes profissionais.

#### **Qual a vantagem do formato Gastronorm 1/2?**

O formato GN 1/2 permite que a tábua seja facilmente integrada em sistemas de armazenamento e transporte Gastronorm, otimizando o espaço e a organização na sua cozinha profissional.