

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Tábua de Corte Gastronorm 1/2 Amarela 325x265mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826157	<b>Modelo:</b>	HE826157
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369826157

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826157
<b>EAN</b>	8711369826157

## Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/2 amarela em PEAD, com 318x259x12mm. Cumpre normas HACCP, ideal para segregação de alimentos e fácil de limpar. Dois lados utilizáveis.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/2 em polietileno de alta densidade (PEAD) é um utensílio essencial para a cozinha profissional, concebida para cumprir as rigorosas normas HACCP, garantindo a segurança alimentar na preparação de diversos alimentos.

### Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Amarela — Características Técnicas

<b>Formato</b>	Gastronorm 1/2
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	318 x 259 x 12 mm
<b>Cor</b>	Amarelo
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
<b>Peso Líquido</b>	0,87 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,88 kg
<b>Conformidade</b>	Norma HACCP
<b>Características</b>	Dois lados utilizáveis (liso e com ranhura)

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bars e hotéis que necessitam de segregação de alimentos conforme as diretrizes HACCP. Perfeita para a preparação segura de carnes cozinhadas, aves ou para evitar contaminação cruzada com alergénios, seguindo o código de cores.

## Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor amarela permite a segregação de alimentos, essencial para a segurança alimentar e cumprimento das normas.
- **Versatilidade de Uso:** Equipada com um lado liso e outro com ranhura, adapta-se a diferentes tipos de preparação e corte.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em PEAD, é resistente ao uso contínuo e extremamente fácil de limpar, contribuindo para um ambiente de trabalho higiénico.
- **Proteção de Facas:** A superfície do material ajuda a preservar o fio das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência de corte.
- **Formato Gastronorm:** O tamanho GN 1/2 facilita a integração em sistemas de preparação e armazenamento padronizados em cozinhas profissionais.

### Qual a importância da cor amarela nesta tábua?

A cor amarela indica, de acordo com o sistema HACCP, que esta tábua deve ser utilizada para a preparação de carnes cozinhadas ou aves, ou para a gestão de alergénios, prevenindo a contaminação cruzada.

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

Sim, o material em polietileno de alta densidade (PEAD) é resistente e permite a lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene e desinfeção.

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

Esta tábua de corte tem dimensões de 318 mm de comprimento, 259 mm de largura e 12 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/2.

### O que significa o formato "Gastronorm 1/2"?

Gastronorm (GN) é um sistema de tamanhos padronizados para recipientes e equipamentos de cozinha profissional. O formato GN 1/2 indica que esta tábua tem metade do tamanho de uma GN 1/1, facilitando a sua integração em bancadas e carros de serviço.

### **Como contribui esta tábua para a segurança alimentar?**

Esta tábua cumpre as normas HACCP, permitindo a segregação de alimentos por cor (amarelo para carnes cozinhadas/aves), o que minimiza o risco de contaminação cruzada. O material PEAD é não poroso e fácil de limpar, inibindo o crescimento bacteriano.