

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



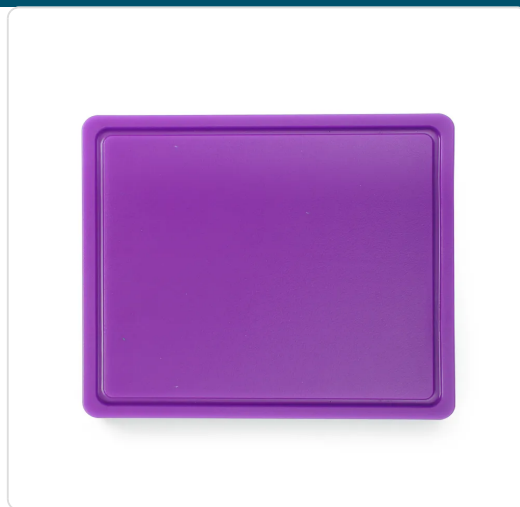
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Roxo 325x265mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE826164	Modelo:	HE826164
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826164

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826164
EAN	8711369826164

Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/2 em PEAD roxo, com 325x265x12mm, ideal para cozinhas profissionais. Cumpre normas HACCP e possui dois lados utilizáveis para preparação segura de alimentos.

Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/2, fabricada em PEAD, é uma solução robusta para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo as diretrizes HACCP para segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 12 mm
Formato	Retangular, GN 1/2
Cor	Roxo
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Peso Líquido	0,89 kg
Peso Bruto	0,9 kg
Características Adicionais	Um lado liso e outro com ranhura; Ambos os lados utilizáveis; Em conformidade com HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de uma gestão rigorosa da higiene

alimentar. A cor roxa é tipicamente associada ao corte de alergénios ou produtos específicos, conforme o plano HACCP do estabelecimento.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** Essencial para a segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** Fabricada em PEAD, material robusto e resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Possui dois lados utilizáveis, um liso e outro com ranhura, adaptando-se a diferentes necessidades de preparação.
- **Manutenção Fácil:** Superfície que não embota as facas e é simples de limpar, garantindo a higiene.
- **Organização:** A cor roxa permite a diferenciação e o controlo eficaz da utilização da tábua dentro de um sistema HACCP.

Qual a importância da cor roxa nesta tábua de corte?

A cor roxa é frequentemente utilizada em sistemas HACCP para identificar o uso da tábua com alergénios ou outros alimentos específicos, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar.

Esta tábua de corte é adequada para todos os tipos de alimentos?

Sim, esta tábua é adequada para diversos tipos de alimentos. No entanto, a sua cor roxa sugere uma utilização específica dentro de um plano HACCP, como para alergénios ou vegetais, para evitar a contaminação cruzada.

Como se deve limpar e manter esta tábua?

A tábua deve ser lavada com água quente e detergente após cada utilização, podendo ser desinfetada regularmente. O material PEAD facilita a limpeza e a higiene, sendo resistente a produtos de limpeza comuns.

O material PEAD é resistente ao desgaste e a cortes profundos?

O Polietileno de Alta Densidade (PEAD) é um material robusto e resistente, concebido para suportar o uso diário em cozinhas profissionais sem embotar as facas. Contudo, cortes excessivamente profundos devem ser evitados para manter a integridade da superfície e a

higiene.

Posso usar ambos os lados da tábua para cortar?

Sim, esta tábua foi concebida para ser utilizada em ambos os lados. Um lado é liso e o outro possui uma ranhura, oferecendo versatilidade conforme a necessidade de preparação, por exemplo, para reter líquidos.