

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/2 em PEAD Preto 325x265x15mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826171	Modelo:	HE826171
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826171

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826171
EAN	8711369826171

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2 em PEAD preto, 325x265x15mm. Em conformidade com HACCP, possui um lado liso e outro com ranhura. Fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, em conformidade com a norma HACCP, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) na cor preta, ideal para a separação de alimentos e prevenção de contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 15 mm
Formato	Gastronorm 1/2 (GN 1/2)
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Cor	Preto
Peso Líquido	0,87 kg
Peso Bruto	0,88 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento que necessite de uma separação clara de alimentos para evitar contaminação cruzada, especialmente para carnes vermelhas ou outros usos específicos associados à cor preta.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Em conformidade com a norma HACCP para segurança alimentar.
- Fabricada em PEAD, um material resistente que previne o embotamento das facas.
- Design com um lado liso e outro com ranhura para recolha de líquidos.
- Ambos os lados são adequados para corte, prolongando a vida útil do produto.
- Superfície fácil de limpar e higienizar após cada utilização.

Qual a importância da cor preta nesta tábua de corte?

A cor preta é parte do sistema HACCP para tábuas de corte, indicando um uso específico para evitar a contaminação cruzada. Geralmente, é associada ao corte de carnes vermelhas ou outros alimentos específicos, dependendo do plano de cores implementado na sua cozinha.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD) é um material robusto e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma higienização eficaz e rápida.

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

O lado liso é versátil para a maioria dos cortes, enquanto o lado com ranhura é ideal para alimentos que libertam líquidos, como carnes ou frutas, ajudando a manter a bancada de trabalho limpa e organizada.

O material PEAD realmente previne o embotamento das facas?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD) é um material que oferece uma superfície de corte adequada, sendo suficientemente macio para não danificar o fio das facas, mas resistente o suficiente para suportar o uso diário intenso em cozinhas profissionais.

Esta tábua é adequada para uso em food trucks ou roulotes?

Com certeza. As suas dimensões compactas (GN 1/2) e a conformidade com as normas HACCP tornam-na perfeita para espaços de trabalho mais reduzidos, como food trucks, roulotes ou cozinhas de pequena dimensão, onde a higiene e a otimização do espaço são cruciais.