

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Branca 530x325x15mm em PEAD

Informacoes do Produto

SKU:	HE826003	Modelo:	HE826003
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826003
EAN	8711369826003

Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/1 branca em PEAD, 530x325x15mm, com dupla face (lisa e ranhurada). Essencial para conformidade HACCP na preparação de laticínios e pão.

Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/1, fabricada em Polietileno de Alta Densidade (PEAD), é essencial para a conformidade com as normas HACCP em cozinhas profissionais, garantindo a higiene e segurança alimentar através da sua cor branca, ideal para laticínios e pão.

tábua de corte HACCP GN 1/1 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm 1/1
Cor	Branco
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 15 mm
Peso Líquido	2.3 kg
Peso Bruto	2.32 kg
Características	Dupla face (um lado liso, outro com ranhura)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de uma separação rigorosa de alimentos para evitar contaminação cruzada. A cor branca é especificamente recomendada para a

preparação de laticínios e pão, sendo um utensílio indispensável em padarias, cafeterias e hotéis com serviço de pequeno-almoço.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- ****Conformidade HACCP:**** A cor branca permite a identificação rápida para uso exclusivo com laticínios e pão, prevenindo a contaminação cruzada.
- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em PEAD, resiste a cortes e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade de Uso:**** O design de dupla face oferece um lado liso e outro com ranhura, adaptando-se a diferentes tipos de preparação.
- ****Higiene Otimizada:**** Superfície fácil de limpar e desinfetar, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.
- ****Formato Gastronorm:**** Compatível com sistemas de armazenamento e transporte Gastronorm 1/1, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a importância da cor branca nesta tábua de corte?

A cor branca indica o uso exclusivo para laticínios e pão, conforme o sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar na sua cozinha profissional.

Que tipo de material é o PEAD e quais as suas vantagens?

PEAD (Polietileno de Alta Densidade) é um plástico robusto e durável, ideal para tábuas de corte. Oferece alta resistência a cortes, é fácil de limpar e não absorve odores ou líquidos, contribuindo para a higiene.

Posso usar esta tábua para outros tipos de alimentos?

Para cumprir as diretrizes HACCP, recomenda-se que esta tábua branca seja utilizada exclusivamente para laticínios e pão. Para outros alimentos, como carnes ou vegetais, devem ser usadas tábuas de outras cores.

Quais as vantagens do design de dupla face?

O design de dupla face permite utilizar um lado liso para cortes gerais e o outro com ranhura para alimentos que libertam líquidos, como frutas ou vegetais, mantendo a bancada de trabalho mais limpa e organizada.

Esta tábua é compatível com máquinas de lavar louça industriais?

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