

# 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: 18/05/2026

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

## Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/1, GN 1/1, Vermelho, 530x325mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826010	<b>Modelo:</b>	HE826010
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369826010

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826010
<b>EAN</b>	8711369826010

### Descricao Resumida

Tábuas de corte grossas e duradouras. O material ajuda a prevenir a perda do gume das facas. Um dos lados com uma ranhura, de modo a prevenir que verta.

De acordo com a norma HACCP

Ambos os lados podem ser utilizados como base de corte

Disponível em 7 cores

Previne a perda do gume da faca.

Fácil de limpar

Cor material: Vermelho

Em polietileno de alta densidade (PEAD) 500.

Cumprem as normas HACCP.

Ambos os lados são adequados para cortar.

Podem ser lavadas em máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto).

Dimensões aproximadas: 530x325x15mm

Peso Líquido: 2,3kg.

### Descricao Completa

Um lado liso e outro com ranhura.