

# 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

## Tábua de Corte Gastronorm 1/1 Vermelha 530x325mm para Carne Crua

### 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

Tábua de corte profissional GN 1/1 vermelha (carne crua), 530x325x15mm, em PEAD 500. Cumpre HACCP, protege facas e tem ranhura para líquidos. Fácil de limpar.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, no formato Gastronorm 1/1 e cor vermelha, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500) para garantir durabilidade e conformidade com as normas HACCP na área de preparação de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Formato</b>	Gastronorm 1/1
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530x325x15 mm
<b>Peso Líquido</b>	2,3 kg
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP
<b>Lados Utilizáveis</b>	Ambos os lados (um liso, outro com ranhura)
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, talhos, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de uma separação rigorosa de alimentos. A cor

vermelha é especificamente indicada para o manuseamento de carne crua, garantindo a segurança alimentar em hamburgarias, snack-bares, hotéis e serviços de catering.

## **Tábua de Corte Vermelha — Principais Vantagens**

- Conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar.
- Material PEAD 500 que protege o gume das facas, prolongando a sua vida útil.
- Design com um lado liso e outro com ranhura para recolha de líquidos, evitando derrames.
- Fácil de limpar e apta para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.

### **Qual a importância da cor vermelha nesta tábua de corte?**

A cor vermelha indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para carne crua, conforme as diretrizes HACCP, prevenindo a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

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

Sim, esta tábua é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto para otimizar a higiene e durabilidade.

### **Qual a vantagem do material PEAD 500?**

O polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material robusto que minimiza o desgaste do gume das facas, prolongando a sua vida útil e reduzindo a necessidade de afiagens frequentes.

### **Ambos os lados da tábua são utilizáveis?**

Sim, a tábua possui um lado liso e outro com uma ranhura para recolha de líquidos, permitindo a utilização de ambos os lados conforme a necessidade da preparação.

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

As dimensões desta tábua de corte são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 15 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/1.