

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

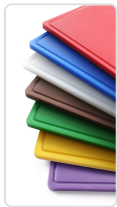


Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Azul 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826027	Modelo:	HE826027
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826027

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826027
EAN	8711369826027

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 azul, em PEAD 500, ideal para peixe cru. Cumpre normas HACCP, protege o gume das facas e é fácil de limpar. Essencial para cozinhas.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, em formato Gastronorm 1/1 e cor azul, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500) para garantir a máxima higiene e conformidade com as normas HACCP em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade (PEAD 500)
Cor	Azul
Formato	Gastronorm 1/1
Dimensões (CxLxA)	530x325x15mm
Peso Líquido	2,3 kg
Conformidade	Normas HACCP
Lados utilizáveis	Ambos
Características	Um lado liso, um lado com ranhura
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Essencial para a gestão de segurança alimentar, esta tábua de corte azul é ideal para a preparação de peixe cru e marisco em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis, cantinas e food trucks. A sua conformidade HACCP torna-a indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosos padrões de higiene.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Cumpre as normas HACCP, permitindo a segregação de alimentos por cor e minimizando o risco de contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, oferece resistência ao uso intensivo e prolonga a vida útil do equipamento.
- **Proteção do Gume da Faca:** O material de alta qualidade ajuda a preservar o gume das facas, reduzindo a necessidade de afiagens frequentes.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados são utilizáveis, um liso para cortes gerais e outro com ranhura para recolha de líquidos, otimizando a funcionalidade.
- **Fácil Limpeza:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higienização rápida e eficaz.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul, de acordo com o sistema HACCP, é geralmente designada para a preparação de peixe cru e marisco, ajudando a prevenir a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, esta tábua de corte pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, preferencialmente em programas curtos, para garantir uma higienização eficaz e rápida.

O material PEAD 500 é resistente ao desgaste?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material robusto e duradouro, concebido para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, resistindo a cortes e impactos.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

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

Como é que esta tábua protege o gume das facas?

O material PEAD 500 é escolhido pela sua densidade e composição que, ao contrário de superfícies mais duras, permite que o gume da faca se "enterre" ligeiramente, preservando a sua afiação por mais tempo.