

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

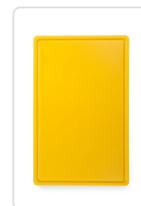
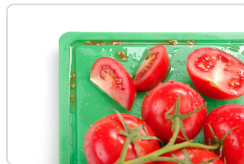


Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Verde 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826034	Modelo:	HE826034
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826034

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826034
EAN	8711369826034

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, no formato Gastronorm 1/1 e cor verde, é essencial para a gestão de segurança alimentar. Concebida para uso intensivo, oferece durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	530x325x15 mm
Peso Líquido	2,29 kg
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Cor	Verde
Conformidade	Normas HACCP
Características Adicionais	Um lado liso, um lado com ranhura; ambos os lados utilizáveis; lavável em máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, snack-bares, pizzarias e cozinhas de catering. A cor verde é especificamente recomendada pelas normas HACCP para o corte de vegetais e frutas, minimizando a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar em qualquer ambiente de produção.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Fabricada em PEAD 500, oferece elevada resistência ao desgaste e durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- A cor verde permite uma clara diferenciação para o corte de vegetais e frutas, cumprindo as diretrizes HACCP para prevenção de contaminação cruzada.
- A superfície do material ajuda a preservar o gume das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência de corte.
- Com um lado liso e outro com ranhura, oferece versatilidade para diferentes tipos de preparação, e ambos os lados são utilizáveis.
- Fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo a máxima higiene com menor esforço.

Qual a importância da cor verde para esta tábua de corte?

A cor verde indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para o corte de vegetais e frutas, conforme as diretrizes do sistema HACCP. Isto é crucial para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos na sua cozinha profissional.

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

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto. A sua composição em PEAD 500 garante resistência a ciclos de lavagem intensivos, mantendo a higiene necessária.

Qual a durabilidade esperada do material PEAD 500?

O polietileno de alta densidade (PEAD) 500 é um material robusto e resistente a cortes e impactos, ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais. A sua durabilidade é superior, suportando o desgaste diário e mantendo a integridade estrutural por um longo período.

Para que serve a ranhura num dos lados da tábua?

A ranhura num dos lados da tábua foi concebida para recolher líquidos e sucos que possam ser libertados durante o corte de alimentos, como frutas ou vegetais. Isto ajuda a manter a área de

trabalho mais limpa e evita que os líquidos escorram para a bancada.

Esta tábua protege o gume das facas?

Sim, o material em polietileno de alta densidade (PEAD) 500 é projetado para ser suficientemente macio para não danificar o gume das facas. Isto contribui para a longevidade das suas lâminas e reduz a frequência de afiação necessária.