

# 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 Castanha 530x325x15mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

SKU:	HE826041	Modelo:	HE826041
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826041

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE826041
<b>EAN</b>	8711369826041

## Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/1 castanha, em PEAD 500, com 530x325x15mm. Cumpre normas HACCP para carnes cozinhadas. Protege o gume das facas e é lavável em máquina.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/1, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP através da sua cor castanha, ideal para carnes cozinhadas. A sua construção robusta e a superfície que protege o gume das facas asseguram durabilidade e eficiência no uso diário.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tábua de Corte
<b>Formato</b>	Gastronorm 1/1 (GN 1/1)
<b>Cor</b>	Castanho
<b>Material</b>	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530x325x15 mm
<b>Peso Líquido</b>	2,29 kg
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP

### **Características Adicionais**

Um lado liso, outro com ranhura; Ambos os lados utilizáveis; Lavável em máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

### **Aplicações Profissionais**

---

Esta tábua de corte é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de rigor na separação de alimentos e conformidade com as normas HACCP. É particularmente adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a cor castanha é designada para o manuseamento de carnes cozinhadas, evitando a contaminação cruzada. A sua robustez torna-a perfeita para o uso intensivo em churrasqueiras, hamburgarias e snack-bares.

### **Tábua de Corte HACCP — 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 reversível com um lado liso e outro com ranhura para recolha de líquidos.
- Resistente e duradoura, suportando o uso diário em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e higienizar, podendo ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais.