

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de corte HACCP Gastronorm 1/1, GN 1/1, Castanho, 530x325mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826041
EAN	8711369826041

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: Castanho

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: 2,29kg.

Descricao Completa

Um lado liso e outro com ranhura.