

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



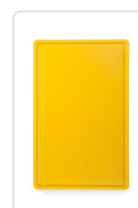
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Roxo 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826065	Modelo:	HE826065
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826065

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826065
EAN	8711369826065

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional Gastronorm 1/1 (530x325x15mm) em PEAD 500 roxo, conforme HACCP. Possui um lado liso e outro com ranhura para líquidos. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional Gastronorm 1/1, em polietileno de alta densidade (PEAD 500) roxo, cumpre as normas HACCP para garantir a máxima segurança alimentar na sua cozinha.

Características Técnicas

Cor	Roxo
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
Conformidade	Normas HACCP
Formato	Gastronorm 1/1
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 15 mm
Peso Líquido	2,3 kg
Características	Um lado liso, um lado com ranhura
Lavagem	Adequada para máquinas de lavar loiça profissionais (programa curto)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte roxa, em conformidade com as normas HACCP, é essencial para a separação de alimentos e prevenção de contaminações cruzadas em diversas cozinhas profissionais. É ideal para uso em restaurantes de bairro, cantinas, hotéis, churrasqueiras e estabelecimentos de catering, onde a higiene e a segurança alimentar são primordiais. O seu formato Gastronorm 1/1 facilita a integração em bancadas de preparação e sistemas de armazenamento.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Cumpre rigorosamente as normas HACCP, permitindo a codificação por cores para evitar contaminações cruzadas.
- **Durabilidade:** Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Proteção das Facas:** O material de alta qualidade ajuda a preservar o gume das facas, reduzindo a necessidade de afiamentos frequentes.
- **Versatilidade:** Ambos os lados são utilizáveis, um liso e outro com ranhura para recolha de líquidos, otimizando a funcionalidade.
- **Higiene Fácil:** Superfície fácil de limpar e adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo a máxima higiene.

Qual a importância da cor roxa nesta tábua de corte?

A cor roxa, no sistema HACCP, é frequentemente utilizada para identificar o corte de alimentos específicos, como alergénios ou produtos cozinhados, ajudando a prevenir a contaminação cruzada na cozinha profissional.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto, o que facilita a manutenção da higiene.

Qual a diferença entre os dois lados da tábua?

Um dos lados da tábua é liso, ideal para cortes gerais, enquanto o outro lado possui uma ranhura que serve para recolher líquidos, como sucos de carne ou vegetais, mantendo a bancada limpa.

O material desta tábua danifica o gume das minhas facas?

Não, o polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material concebido para ser resistente, mas ao mesmo tempo suave o suficiente para ajudar a preservar o gume das suas facas.

profissionais.

As dimensões Gastronorm 1/1 são padrão?

Sim, o formato Gastronorm 1/1 (530x325mm) é uma dimensão padrão na indústria de restauração, o que garante a compatibilidade com a maioria das bancadas, carros de transporte e equipamentos de cozinha profissional.