

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tábuas de Corte GN 1/1 - Conjunto 6 Cores, 530x325mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE826676	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Conjunto de 6 tábuas de corte em PEAD, formato GN 1/1 (530x325mm), com 6 cores distintas para aplicação HACCP. Ideais para cozinhas profissionais, laváveis na máquina.

### Descricao Completa

Este conjunto de tábuas de corte em PEAD, com formato GN 1/1 (530x325mm), é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas profissionais, garantindo a separação de alimentos conforme as normas HACCP.

### Características Técnicas

<b>Dimensões da Tábua (CxLxA)</b>	530 x 325 x 10 mm
<b>Material</b>	PEAD (Polietileno de Alta Densidade)
<b>Cores</b>	Vermelho, Castanho, Azul, Verde, Branco, Amarelo
<b>Unidades por Embalagem</b>	6
<b>Conformidade</b>	HACCP
<b>Lavagem</b>	Adequado para máquina de lavar loiça (ciclos curtos)
<b>Peso Líquido (conjunto)</b>	9,696 kg
<b>Peso Bruto (conjunto)</b>	10,124 kg
<b>Dimensões da Embalagem (CxLxA)</b>	325 x 530 x 60 mm

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento que necessite de rigor na separação de alimentos para evitar contaminação cruzada.

### Tábuas de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** O sistema de cores previne eficazmente a contaminação cruzada de alimentos, essencial para a segurança alimentar.
- **Durabilidade:** Fabricadas em PEAD, estas tábuas são robustas e adequadas para uso intensivo em ambos os lados.
- **Proteção de Facas:** A superfície do material minimiza o desgaste do fio das facas, prolongando a sua vida útil.
- **Fácil Higienização:** Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, garantindo uma limpeza rápida e eficiente.
- **Organização Otimizada:** As cores distintas facilitam a organização e a identificação rápida para cada tipo de alimento na cozinha.

### **Qual a espessura de cada tábua de corte neste conjunto?**

Cada tábua individual tem uma espessura de 10 mm, conferindo-lhe robustez e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

### **As tábuas de corte podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?**

Sim, estas tábuas são adequadas para lavagem em máquina de lavar loiça, utilizando ciclos curtos, o que facilita a higienização e manutenção diária.

### **Qual a importância das diferentes cores das tábuas de corte?**

As 6 cores distintas (vermelho, castanho, azul, verde, branco, amarelo) permitem a aplicação do sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada ao designar uma cor para cada tipo de alimento (ex: carne crua, peixe, vegetais).

### **Este conjunto de tábuas é compatível com o sistema GN?**

Sim, as tábuas possuem o formato GN 1/1 (530x325mm), o que as torna perfeitamente compatíveis com os padrões de organização e armazenamento utilizados em cozinhas profissionais.

### **O material destas tábuas de corte desgasta o fio das facas?**

Não, o polietileno de alta densidade (PEAD) utilizado na fabricação destas tábuas é concebido para ser resistente ao corte, mas suave o suficiente para minimizar o desgaste do fio das facas, prolongando a sua vida útil.