

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Branca 325x265mm

Informacoes do Produto

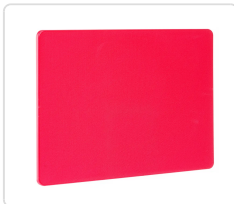
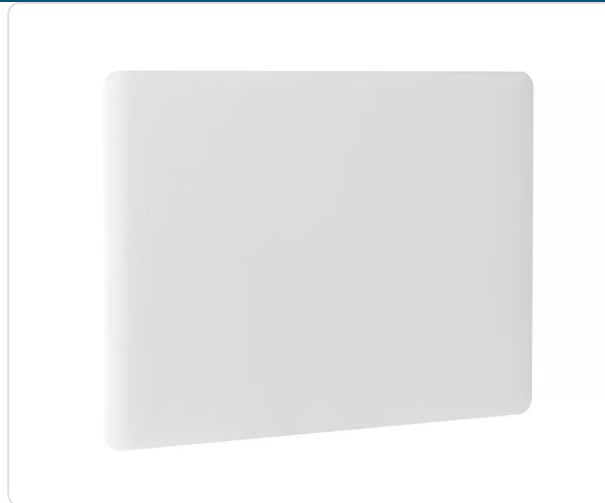
SKU: HE826904

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2 branca, em PEBD, com 325x265x10mm. Essencial para cozinhas que seguem o sistema HACCP, durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional GN 1/2, fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD), é essencial para a preparação de alimentos em cozinhas que exigem conformidade com as normas HACCP, garantindo higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 10 mm
Peso Líquido	0,744 kg
Material	PEBD (Polietileno de Baixa Densidade)
Cor	Branco
Compatibilidade	Sistema HACCP
Utilização	Dupla face

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, snack-bars, hamburgarias e roulotes. A sua cor branca é tipicamente associada ao corte de produtos lácteos ou pão, conforme as diretrizes HACCP, garantindo a separação de alimentos e prevenindo a contaminação cruzada.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Construção robusta e espessa para uso intensivo e durabilidade prolongada.
- Superfície de corte utilizável em ambos os lados, prolongando a vida útil do produto.
- Concebida para minimizar o desgaste das lâminas das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- Material de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.
- Conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar em ambientes profissionais.

Qual a importância da cor branca numa tábua de corte profissional?

A cor branca é geralmente designada para o corte de produtos lácteos ou pão, seguindo as diretrizes do sistema HACCP para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

Este material é seguro para o contacto com alimentos?

Sim, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material amplamente utilizado em cozinhas profissionais, sendo seguro para o contacto direto com alimentos e resistente a bactérias.

Como posso prolongar a vida útil desta tábua de corte?

Para maximizar a durabilidade, utilize ambos os lados da tábua de forma alternada e limpe-a regularmente após cada uso, seguindo as recomendações de higiene para equipamentos de cozinha.

Esta tábua de corte é compatível com máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o material PEBD é resistente e permite a lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a higienização e garantindo a conformidade com os padrões de limpeza.

Qual a vantagem de uma tábua de corte que minimiza o desgaste das facas?

Uma superfície de corte que protege as lâminas das facas reduz a necessidade de afiagens frequentes, prolongando a vida útil das suas facas e mantendo a eficiência do corte na sua cozinha.