

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

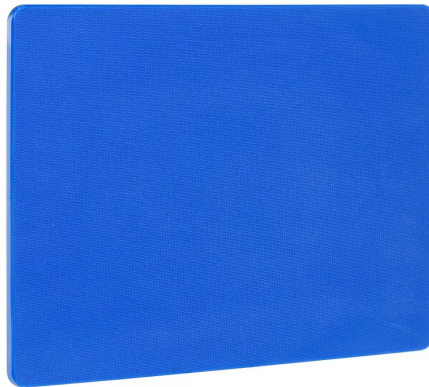


## Tábua de Corte GN 1/2 Azul 325x265mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

SKU:	HE826928	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2 (325x265x10mm) em PEBD azul, compatível com HACCP. Ideal para peixe e marisco, protege facas e é fácil de limpar.

## Descrição Completa

Esta tábua de corte GN 1/2 em polietileno de baixa densidade (PEBD) de 325x265mm é um utensílio essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

## Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 10 mm
Peso Líquido	0,734 kg
Peso Bruto	0,75 kg
Material Principal	Plástico
Material Adicional	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Cor	Azul
Compatibilidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados

## Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. É ideal para restaurantes de peixe e marisco, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua cor azul permite uma fácil identificação para a preparação exclusiva de peixe e marisco, prevenindo a contaminação cruzada em tascas, snack-bares, hamburgarias e roulotes.

## Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Conformidade HACCP:** A cor azul é especificamente designada para a preparação de peixe e marisco, garantindo a segurança alimentar.

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEBD espesso, oferece alta resistência ao desgaste diário em ambientes de cozinha intensivos.
- **Versatilidade de Uso:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, prolongando a sua vida útil e eficiência.
- **Proteção das Facas:** O material minimiza o desgaste do fio das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- **Fácil Higienização:** A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene.

#### **Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?**

A cor azul é designada pelas normas HACCP para a preparação de peixe e marisco, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos e assegurando a máxima segurança alimentar.

#### **Este material é resistente ao uso diário em cozinhas profissionais?**

Sim, a tábua é fabricada em PEBD (Polietileno de Baixa Densidade), um material espesso e durável, concebido para suportar o uso intensivo e as exigências de ambientes de cozinha profissionais.

#### **Posso usar esta tábua para cortar qualquer tipo de alimento?**

Embora possa ser usada para outros alimentos, a cor azul é especificamente recomendada pelas diretrizes HACCP para peixe e marisco. Para evitar contaminação cruzada, é aconselhável ter tábuas de cores diferentes para cada tipo de alimento.

#### **Como devo limpar e higienizar esta tábua de corte?**

A superfície lisa do PEBD torna a tábua muito fácil de limpar. Pode ser lavada à mão com detergente e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização completa.

#### **As dimensões GN 1/2 são compatíveis com outros equipamentos de cozinha?**

Sim, o formato Gastronorm GN 1/2 (325x265mm) é um padrão internacional, o que permite que a tábua seja facilmente integrada em bancadas, carros de serviço, cubas e outros equipamentos com encaixes GN.