Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

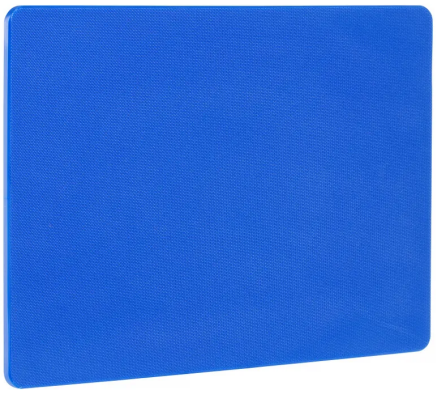
Acesso rapido ao produto

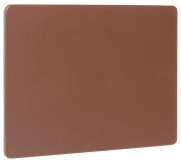
Tábua de Corte GN 1/2 Azul 325x265mm para Cozinha Profissional

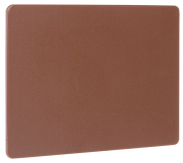
Informacoes do Produto

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.

Descricao 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.