

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



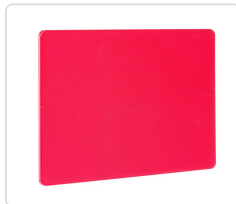
Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Azul 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826829	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 azul, fabricada em PEBD durável, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com HACCP, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional GN 1/1, fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD), é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530x325x10 mm
Formato	GN 1/1
Cor	Azul
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Peso Líquido	1,48 kg
Peso Bruto	1,493 kg
Conformidade	HACCP
Utilização	Dupla face

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte azul é ideal para a segregação de alimentos em diversas cozinhas profissionais, minimizando o risco de contaminação cruzada. É particularmente indicada para a preparação de peixe e marisco em marisqueiras, restaurantes de peixe, cantinas escolares e hospitalares, bem como em cozinhas de hotéis e serviços de catering que seguem rigorosos planos HACCP.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** A cor azul facilita a identificação para uso exclusivo com peixe, cumprindo as diretrizes HACCP.

- **Durabilidade:** Fabricada em PEBD espesso, oferece resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Proteção das Facas:** A superfície do material minimiza o desgaste do fio das facas, prolongando a sua vida útil.
- **Higiene Simplificada:** Material não poroso e fácil de limpar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.
- **Versatilidade:** Ambas as faces da tábua podem ser utilizadas, otimizando o seu tempo de vida útil.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul é padronizada para a preparação de peixe e marisco em sistemas HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

O que significa ser "compatível com HACCP"?

Significa que o produto foi concebido para auxiliar na implementação de um sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP), promovendo a segurança alimentar através da segregação de alimentos.

Qual o material desta tábua e quais as suas vantagens?

É fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a cortes e por minimizar o desgaste do fio das facas, sendo também fácil de higienizar.

Esta tábua de corte pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, o material PEBD permite uma limpeza fácil e eficaz, sendo adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo a máxima higiene.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões da tábua são 530 mm de comprimento por 325 mm de largura e 10 mm de espessura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/1.