

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



Tábua de Corte GN 1/1 Vermelha 530x325mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE826812	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 vermelha (530x325x10mm) em PEBD, ideal para carnes cruas. Essencial para higiene HACCP e durabilidade em cozinhas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional GN 1/1, fabricada em PEBD durável, é essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 10 mm
Peso Líquido	1,479 kg
Material	PEBD (Polietileno de Baixa Densidade)
Cor	Vermelha
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cantinas, churrasqueiras, talhos e qualquer cozinha profissional que necessite de uma gestão rigorosa da higiene alimentar. A cor vermelha é especificamente recomendada pelas diretrizes HACCP para a preparação de carnes cruas, prevenindo a contaminação cruzada em ambientes como hamburgarias, snack-bares e hotéis com serviço de restauração.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em PEBD espesso, oferece resistência e longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Higiene Otimizada:** Compatível com as normas HACCP, a cor vermelha auxilia na identificação para carnes cruas, minimizando riscos de contaminação.
- Proteção de Facas:** A superfície do material minimiza o desgaste das lâminas, prolongando a vida útil das suas facas profissionais.
- Versatilidade:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados para cortar, aumentando a sua eficiência e durabilidade.

- ****Limpeza Fácil:**** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, essencial para a manutenção da higiene na cozinha.

Por que é importante usar tábuas de corte de cores diferentes?

O uso de tábuas de corte com cores distintas, como esta vermelha para carnes cruas, é uma prática fundamental do sistema HACCP para prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos, garantindo a segurança alimentar na sua cozinha.

Qual a vantagem do material PEBD para uma tábua de corte?

O Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) é um material robusto e durável, ideal para tábuas de corte profissionais. É resistente a cortes profundos, minimiza o desgaste das facas e é fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.

Esta tábua de corte é adequada para uso intensivo?

Sim, com uma espessura de 10 mm e fabricada em PEBD de alta qualidade, esta tábua é projetada para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, mantendo a sua integridade e funcionalidade ao longo do tempo.

Quais as dimensões desta tábua de corte?

Esta tábua de corte possui as dimensões padrão GN 1/1, ou seja, 530 mm de comprimento por 325 mm de largura e 10 mm de espessura, tornando-a compatível com outros equipamentos e recipientes GN da sua cozinha.

Como devo limpar e manter esta tábua de corte?

Para uma limpeza eficaz, lave a tábua com água quente e detergente após cada uso, enxaguando bem. Pode ser desinfetada com soluções apropriadas para superfícies de contacto alimentar. A secagem ao ar ou com um pano limpo é recomendada para evitar o crescimento bacteriano.