

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

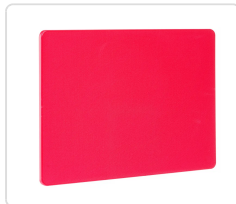
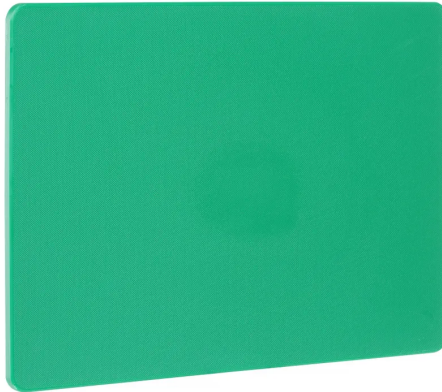


## Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Verde 530x325mm para Cozinha

### Informacoes do Produto

|               |          |                |     |
|---------------|----------|----------------|-----|
| <b>SKU:</b>   | HE826836 | <b>Modelo:</b> | N/D |
| <b>Marca:</b> | N/D      | <b>EAN:</b>    | N/D |

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 (530x325x10mm) em PEBD verde, compatível com HACCP. Durável, de dupla face e fácil de limpar, protege as suas facas.

## Descrição Completa

Esta tábua de corte GN 1/1, com 530x325mm e cor verde, é fabricada em PEBD durável, ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem conformidade com as normas HACCP.

### Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Verde — tábua de corte GN 1/1 verde — Características Técnicas

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| <b>Dimensões (CxLxA)</b> | 530 x 325 x 10 mm                     |
| <b>Formato</b>           | GN 1/1                                |
| <b>Cor</b>               | Verde                                 |
| <b>Material</b>          | PEBD (Polietileno de baixa densidade) |
| <b>Peso Líquido</b>      | 1,482 kg                              |
| <b>Peso Bruto</b>        | 1,495 kg                              |

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte verde é essencial para a separação de alimentos em cozinhas profissionais, como restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering, garantindo a higiene e segurança alimentar.

### Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Construção robusta e espessa para durabilidade em uso intensivo.
- Utilização de ambos os lados, prolongando a vida útil do produto.
- Conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar, ideal para vegetais ou frutas (cor verde).
- Material que minimiza o desgaste das lâminas das facas.
- Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar.

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

A cor verde é padronizada pelo sistema HACCP para a preparação de vegetais ou frutas, evitando a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

### **Este material é resistente ao desgaste das facas?**

Sim, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material que oferece boa resistência a cortes, minimizando o desgaste das lâminas das facas e prolongando a sua vida útil.

### **É possível utilizar ambos os lados da tábua?**

Sim, esta tábua de corte foi concebida para ser utilizada em ambos os lados, o que aumenta a sua durabilidade e eficiência em ambientes de cozinha profissional.

### **Como se deve limpar e higienizar esta tábua de corte?**

A tábua pode ser lavada manualmente com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização eficaz devido à sua superfície não porosa.

### **Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção espessa e material durável (PEBD) tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos de restauração.