

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

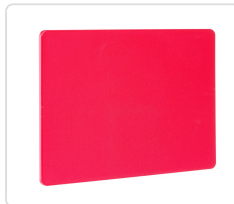
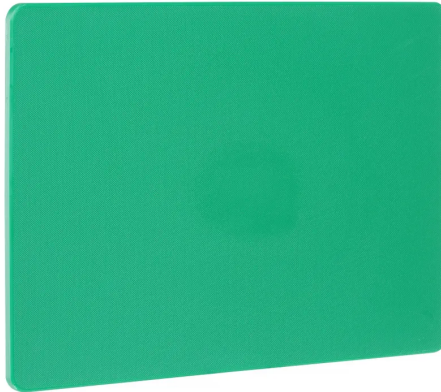


Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Verde 530x325mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE826836	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	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

Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 10 mm
Formato	GN 1/1
Cor	Verde
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Peso Líquido	1,482 kg
Peso Bruto	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.