

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

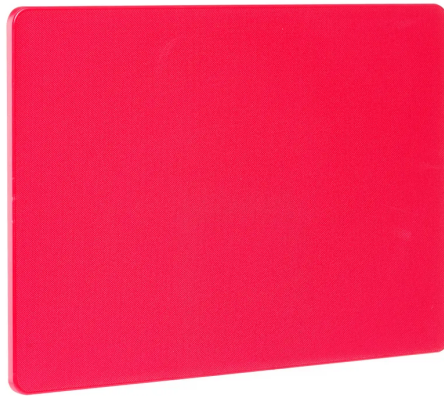


Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Vermelha 325x265mm para Carne Crua

Informacoes do Produto

SKU:	HE826911	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2 (325x265mm) em PEBD vermelho, ideal para carne crua. Cumpre as normas HACCP, é durável e protege o fio das facas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional GN 1/2, na cor vermelha, é fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD) e foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, cumprindo rigorosamente as diretrizes HACCP para a segurança alimentar.

Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Vermelha — Tábua de Corte Vermelha HACCP GN 1/2 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 10 mm
Formato	GN 1/2
Cor	Vermelho
Material	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Compatibilidade	HACCP
Utilização	Ambos os lados
Peso Líquido	0,744 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte vermelha é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosamente as normas HACCP para evitar a contaminação cruzada. É ideal para a preparação de carne crua em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, talhos, cantinas de escolas e hospitais, bem como em hotéis e serviços de catering. A sua cor específica garante uma identificação rápida e um fluxo de trabalho seguro e eficiente.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor vermelha indica o uso exclusivo para carne crua, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar.

- **Durabilidade:** Fabricada em PEBD espesso, esta tábua é resistente ao uso diário intenso e a cortes, prolongando a sua vida útil.
- **Proteção das Facas:** O material de polietileno minimiza o desgaste do fio das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e o material não poroso facilitam a limpeza e desinfeção, essenciais em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, duplicando a sua funcionalidade e durabilidade antes de necessitar de substituição.

Qual o material desta tábua de corte?

É fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um material robusto e seguro para o contacto com alimentos.

Para que tipo de alimentos é recomendada a tábua de corte vermelha?

A cor vermelha, de acordo com o sistema HACCP, é especificamente recomendada para a preparação e corte de carne crua, prevenindo a contaminação cruzada.

Esta tábua é fácil de limpar e manter?

Sim, o PEBD é um material não poroso que facilita a limpeza e desinfeção, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

A tábua de corte cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, esta tábua é compatível com as diretrizes HACCP, um sistema crucial para a gestão da segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Posso usar ambos os lados da tábua?

Sim, a tábua foi concebida para ser utilizada em ambos os lados, o que aumenta a sua durabilidade e vida útil em ambientes de uso intensivo.