

# 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: 09/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

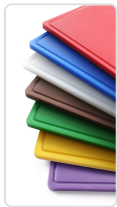


## Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Preta, PEAD, 530x325mm, Dupla Face

### Informacoes do Produto

|        |          |         |     |
|--------|----------|---------|-----|
| SKU:   | HE826072 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D      | EAN:    | N/D |

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/1 em PEAD preto, 530x325x15mm, com um lado liso e outro com ranhura. Ideal para cozinhas profissionais e conformidade HACCP.

## Descrição Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/1, fabricada em PEAD de alta densidade, é essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar. O seu design robusto suporta o uso diário intensivo.

## Características Técnicas

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Dimensões (C x L x A)</b>      | 530 x 325 x 15 mm                    |
| <b>Formato</b>                    | Gastronorm 1/1                       |
| <b>Cor</b>                        | Preta                                |
| <b>Material</b>                   | Polietileno de Alta Densidade (PEAD) |
| <b>Peso Líquido</b>               | 2,27 kg                              |
| <b>Características Adicionais</b> | Um lado liso, outro com ranhura      |

## Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional que exija rigor na separação de alimentos e higiene, como restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras, cantinas, hotéis e pastelarias com confeitaria. A cor preta é frequentemente utilizada para a preparação de carnes vermelhas, garantindo a conformidade com o sistema HACCP.

## Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Fabricada em PEAD, oferece alta resistência a cortes e ao desgaste diário.
- Conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar, facilitando a identificação por cor.
- Design de dupla face (lisa e com ranhura) permite versatilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos.
- Formato Gastronorm 1/1, compatível com os sistemas de armazenamento e transporte padrão.

- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho seguro.

#### **Para que serve a ranhura num dos lados da tábua?**

A ranhura serve para recolher líquidos e sucos que escorrem dos alimentos durante o corte, como carnes ou frutas, mantendo a área de trabalho mais limpa e higiénica.

#### **Qual a vantagem de uma tábua de corte em PEAD?**

O Polietileno de Alta Densidade (PEAD) é um material robusto, não poroso e resistente a cortes, o que o torna ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. É também fácil de limpar e desinfetar, crucial para a segurança alimentar.

#### **Como se enquadra esta tábua no sistema HACCP?**

A cor preta desta tábua permite a sua designação para um tipo específico de alimento, como carnes vermelhas, evitando a contaminação cruzada. Este é um princípio fundamental do sistema HACCP para garantir a segurança dos alimentos.

#### **Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?**

Sim, as tábuas de corte em PEAD são geralmente seguras para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua higienização completa e eficiente após cada utilização.

#### **É possível usar esta tábua para todos os tipos de alimentos?**

Embora a tábua seja versátil, para cumprir as normas HACCP e evitar contaminação cruzada, recomenda-se usar tábuas de cores diferentes para cada tipo de alimento (ex: preta para carnes vermelhas, branca para laticínios, etc.).