

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Azul para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE826126	Modelo:	HE826126
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826126
EAN	8711369826126
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em PEAD azul, formato GN 1/2 (318x259x12mm), com um lado liso e outro com ranhura. Cumpre normas HACCP para segurança alimentar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em PEAD de alta densidade, é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	318 x 259 x 12 mm
Formato	Gastronorm 1/2
Cor	Azul
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Peso Líquido	0,87 kg
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional que exija conformidade com as normas HACCP. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares, hotéis, snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde a separação de alimentos é crucial

para evitar contaminações cruzadas.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

A conformidade com as normas HACCP permite uma gestão de higiene e segurança alimentar eficaz, essencial para qualquer estabelecimento profissional. Fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), esta tábua protege o fio das suas facas, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência de corte. Com um lado liso e outro com ranhura, oferece versatilidade para diferentes tipos de preparação, desde o corte de carnes a vegetais. A superfície não porosa e o material resistente facilitam a limpeza e desinfeção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico. A cor azul permite a identificação rápida para uso específico (ex: peixe), minimizando o risco de contaminação cruzada.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul é parte do sistema HACCP para identificação e prevenção de contaminação cruzada, sendo tipicamente associada à preparação de peixe e marisco.

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

Sim, o material PEAD é resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higienização.

O material PEAD é seguro para o contacto com alimentos?

Sim, o Polietileno de Alta Densidade (PEAD) é um material inerte e seguro para o contacto direto com alimentos, amplamente utilizado na indústria alimentar.

Como é que esta tábua ajuda a prolongar a vida útil das facas?

O PEAD é um material que oferece uma superfície de corte que não desgasta excessivamente o fio das facas, ao contrário de superfícies mais duras.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões desta tábua são 318 mm de comprimento, 259 mm de largura e 12 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/2.

?