

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 Gastronorm 1/2 Castanha HACCP para Carnes Cozinhadas

Informacoes do Produto

SKU:	HE826140	Modelo:	HE826140
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826140

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826140
EAN	8711369826140
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/2 castanha (carnes cozinhadas) em PEAD 500, 325x265x12mm. Cumpre HACCP, lavável em máquina de loiça profissional.

Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/2, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD) 500, é essencial para a preparação segura de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo as rigorosas normas HACCP. Com um lado liso e outro com ranhura, oferece versatilidade e higiene.

Características Técnicas

Formato	Gastronorm 1/2
Cor	Castanho (Carnes Cozinhadas)
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 12 mm
Peso Líquido	0,87 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais, hotéis, churrasqueiras e serviços de catering que necessitam de uma separação rigorosa de alimentos. A cor castanha é especificamente designada para a manipulação de carnes cozinhadas, prevenindo a contaminação cruzada em qualquer cozinha profissional, desde snack-bares a grandes unidades de produção.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Higiene Certificada:** Cumpre as normas HACCP, garantindo a segurança alimentar e a prevenção de contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, oferece alta resistência ao uso contínuo e a cortes.
- **Versatilidade de Uso:** Possui um lado liso e outro com ranhura, adequados para diferentes tipos de preparação e recolha de líquidos.
- **Fácil Manutenção:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, otimizando o tempo de limpeza.
- **Identificação Clara:** A cor castanha permite uma identificação rápida para o uso exclusivo com carnes cozinhadas.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua de corte?

A cor castanha indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para carnes cozinhadas, seguindo o sistema de cores HACCP. Isto é crucial para evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus e cozinhados na sua cozinha profissional.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua de corte é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto. Recomenda-se a secagem completa antes de guardar para manter a higiene.

Qual a diferença entre o lado liso e o lado com ranhura?

O lado liso é ideal para cortes gerais, enquanto o lado com ranhura é projetado para recolher líquidos e sucos que podem ser libertados durante o corte, mantendo a área de trabalho mais limpa e organizada. Ambos os lados são utilizáveis.

?

O material PEAD 500 é resistente a cortes profundos?

O polietileno de alta densidade (PEAD) 500 é um material robusto e durável, concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. Embora seja resistente, cortes muito profundos podem ocorrer com o tempo, sendo importante a substituição quando a superfície estiver muito danificada para garantir a higiene.

Esta tábua é adequada para uso em food trucks ou roulotes?

Sim, o formato Gastronorm 1/2 e as suas dimensões compactas tornam-na ideal para espaços mais pequenos, como food trucks e roulotes, onde a otimização do espaço e a conformidade com as normas HACCP são igualmente importantes.