

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Tábua de Corte Gastronorm 1/1 Vermelha 530x325mm para Carne Crua

Informacoes do Produto

SKU:	HE826010	Modelo:	HE826010
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826010

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826010
EAN	8711369826010
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 vermelha (carne crua), 530x325x15mm, em PEAD 500. Cumpre HACCP, protege facas e tem ranhura para líquidos. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, no formato Gastronorm 1/1 e cor vermelha, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500) para garantir durabilidade e conformidade com as normas HACCP na área de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Formato	Gastronorm 1/1
Cor	Vermelho
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
Dimensões (CxLxA)	530x325x15 mm
Peso Líquido	2,3 kg
Conformidade	Normas HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos os lados (um liso, outro com ranhura)
Lavagem	Máquina de lavar loiça profissional (programa curto)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, talhos, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de uma separação rigorosa de alimentos. A cor vermelha é especificamente indicada para o manuseamento de carne crua, garantindo a segurança alimentar em hamburgarias, snack-bares, hotéis e serviços de catering.

Tábua de Corte Vermelha — Principais Vantagens

- Conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar.
- Material PEAD 500 que protege o gume das facas, prolongando a sua vida útil.
- Design com um lado liso e outro com ranhura para recolha de líquidos, evitando derrames.
- Fácil de limpar e apta para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais.
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a importância da cor vermelha nesta tábua de corte?

A cor vermelha indica que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para carne crua, conforme as diretrizes HACCP, prevenindo a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta tábua de corte pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta tábua é adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, utilizando um programa curto para otimizar a higiene e durabilidade.

Qual a vantagem do material PEAD 500?

O polietileno de alta densidade (PEAD 500) é um material robusto que minimiza o desgaste do gume das facas, prolongando a sua vida útil e reduzindo a necessidade de afiagens frequentes.

Ambos os lados da tábua são utilizáveis?

Sim, a tábua possui um lado liso e outro com uma ranhura para recolha de líquidos, permitindo a utilização de ambos os lados conforme a necessidade da preparação.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

As dimensões desta tábua de corte são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 15 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/1.

?