

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 1/1 Castanha 530x325x15mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE826041	Modelo:	HE826041
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826041

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826041
EAN	8711369826041
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/1 castanha, em PEAD 500, com 530x325x15mm. Cumpre normas HACCP para carnes cozinhadas. Protege o gume das facas e é lavável em máquina.

Descricao Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/1, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500), é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP através da sua cor castanha, ideal para carnes cozinhadas. A sua construção robusta e a superfície que protege o gume das facas asseguram durabilidade e eficiência no uso diário.

Características Técnicas

Tipo	Tábua de Corte
Formato	Gastronorm 1/1 (GN 1/1)
Cor	Castanho
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD 500)
Dimensões (CxLxA)	530x325x15 mm
Peso Líquido	2,29 kg
Conformidade	Normas HACCP

Características Adicionais	Um lado liso, outro com ranhura; Ambos os lados utilizáveis; Lavável em máquina de lavar loiça profissional (programa curto)
-----------------------------------	--

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de rigor na separação de alimentos e conformidade com as normas HACCP. É particularmente adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a cor castanha é designada para o manuseamento de carnes cozinhadas, evitando a contaminação cruzada. A sua robustez torna-a perfeita para o uso intensivo em churrasqueiras, hamburgarias e snack-bares.

Tábua de Corte HACCP — 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 reversível com um lado liso e outro com ranhura para recolha de líquidos.
- Resistente e duradoura, suportando o uso diário em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e higienizar, podendo ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais.