

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



Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Amarela 530x325mm PEAD 500

Informacoes do Produto

SKU:	HE826058	Modelo:	HE826058
Marca:	HENDI	EAN:	8711369826058

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE826058
EAN	8711369826058
Cor	Amarelo
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional amarela, formato GN 1/1 (530x325mm), em PEAD 500. Cumpre normas HACCP para aves cruas. Durável, com um lado liso e outro com ranhura.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, em formato Gastronorm 1/1 e cor amarela, é fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD 500) para garantir durabilidade e conformidade com as normas HACCP. Com dimensões de 530x325x15mm, oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD) 500
Cor	Amarela
Dimensões (CxLxA)	530x325x15mm
Formato	Gastronorm 1/1
Peso Líquido	2,29kg
Conformidade	Normas HACCP
Lados Utilizáveis	Ambos (um liso, outro com ranhura)

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é ideal para a preparação de aves cruas, seguindo o sistema de codificação por cores HACCP. É um equipamento essencial para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Catering e eventos
- Hamburgarias e snack-bares
- Cozinhas de hotéis e alojamentos turísticos
- Talhos e charcutarias com área de preparação

Tábua de Corte HACCP – Principais Vantagens

- **Higiene Otimizada:** A cor amarela permite a identificação rápida para uso exclusivo com aves cruas, prevenindo a contaminação cruzada.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em PEAD 500, resiste ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Proteção das Facas:** O material de alta densidade ajuda a preservar o gume das facas, prolongando a sua vida útil.
- **Versatilidade:** Um lado liso e outro com ranhura para recolha de líquidos, adaptando-se a diferentes necessidades de corte.
- **Fácil Manutenção:** Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma limpeza eficiente e rápida.

Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela indica, segundo as normas HACCP, que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de aves cruas, minimizando o risco de contaminação cruzada com outros alimentos.

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, recomendando-se a utilização de um programa curto para otimizar a sua durabilidade.

Quais as dimensões exatas desta tábua de corte?

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

O material PEAD 500 é resistente ao desgaste?

Sim, o polietileno de alta densidade (PEAD 500) é conhecido pela sua elevada resistência ao desgaste e durabilidade, sendo ideal para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Esta tábua tem um lado com ranhura?

Sim, um dos lados da tábua é liso e o outro possui uma ranhura periférica, concebida para reter líquidos e sucos, mantendo a área de trabalho mais limpa.