

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

Tábuas de Corte GN 1/1 - Conjunto 6 Cores, 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE826676	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material	Plástico
----------	----------

Descricao Resumida

Conjunto de 6 tábuas de corte em PEAD, formato GN 1/1 (530x325mm), com 6 cores distintas para aplicação HACCP. Ideais para cozinhas profissionais, laváveis na

máquina.

Descricao Completa

Este conjunto de tábuas de corte em PEAD, com formato GN 1/1 (530x325mm), é essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas profissionais, garantindo a separação de alimentos conforme as normas HACCP.

Características Técnicas

Dimensões da Tábua (CxLxA)	530 x 325 x 10 mm
Material	PEAD (Polietileno de Alta Densidade)
Cores	Vermelho, Castanho, Azul, Verde, Branco, Amarelo
Unidades por Embalagem	6
Conformidade	HACCP
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça (ciclos curtos)
Peso Líquido (conjunto)	9,696 kg
Peso Bruto (conjunto)	10,124 kg
Dimensões da Embalagem (CxLxA)	325 x 530 x 60 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias com confeitão, e qualquer estabelecimento que necessite de rigor na separação de alimentos para evitar contaminação cruzada.

Tábuas de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Conformidade HACCP:** O sistema de cores previne eficazmente a contaminação cruzada de alimentos, essencial para a segurança alimentar.
- Durabilidade:** Fabricadas em PEAD, estas tábuas são robustas e adequadas para uso intensivo em ambos os lados.

- **Proteção de Facas:** A superfície do material minimiza o desgaste do fio das facas, prolongando a sua vida útil.
- **Fácil Higienização:** Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, garantindo uma limpeza rápida e eficiente.
- **Organização Otimizada:** As cores distintas facilitam a organização e a identificação rápida para cada tipo de alimento na cozinha.

Qual a espessura de cada tábua de corte neste conjunto?

Cada tábua individual tem uma espessura de 10 mm, conferindo-lhe robustez e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

As tábuas de corte podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, estas tábuas são adequadas para lavagem em máquina de lavar loiça, utilizando ciclos curtos, o que facilita a higienização e manutenção diária.

Qual a importância das diferentes cores das tábuas de corte?

As 6 cores distintas (vermelho, castanho, azul, verde, branco, amarelo) permitem a aplicação do sistema HACCP, prevenindo a contaminação cruzada ao designar uma cor para cada tipo de alimento (ex: carne crua, peixe, vegetais).

Este conjunto de tábuas é compatível com o sistema GN?

Sim, as tábuas possuem o formato GN 1/1 (530x325mm), o que as torna perfeitamente compatíveis com os padrões de organização e armazenamento utilizados em cozinhas profissionais.

O material destas tábuas de corte desgasta o fio das facas?

Não, o polietileno de alta densidade (PEAD) utilizado na fabricação destas tábuas é concebido para ser resistente ao corte, mas suave o suficiente para minimizar o desgaste do fio das facas, prolongando a sua vida útil.