

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/2 Verde 325x265mm

Informacoes do Produto

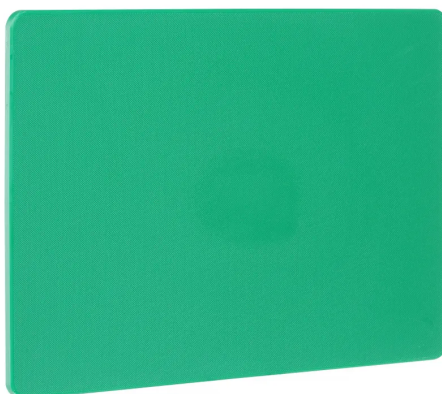
SKU: HE826935

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Verde
Material	Plástico

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2, cor verde, em PEBD durável. Ideal para a preparação de vegetais e frutas, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a higiene alimentar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, no formato GN 1/2 e cor verde, é fabricada em PEBD durável, ideal para a preparação segura de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 10 mm
Peso Líquido	0,734 kg
Peso Bruto	0,75 kg
Material	Plástico (PEBD)
Cor	Verde
Formato	GN 1/2
Conformidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte verde é essencial para a separação de alimentos crus em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, snack-bares e cantinas, até hotéis e serviços de catering,

garantindo a higiene e segurança alimentar.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- **Conformidade HACCP:** A cor verde indica o uso específico para vegetais ou frutas, prevenindo a contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** Fabricada em PEBD espesso, suporta uso intensivo diário.
- **Versatilidade:** Ambas as faces são utilizáveis, prolongando a vida útil do produto.
- **Proteção de Facas:** O material minimiza o desgaste do fio das facas, mantendo-as afiadas por mais tempo.
- **Higiene:** Superfície fácil de limpar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho sanitário.

Qual a importância da cor verde nesta tábua de corte?

A cor verde, segundo o sistema HACCP, destina-se à preparação de vegetais e frutas, ajudando a prevenir a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Este material é resistente ao desgaste das facas?

Sim, o polietileno de baixa densidade (PEBD) é um material que minimiza o desgaste do fio das facas, contribuindo para a sua durabilidade.

A tábua pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o material PEBD é resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higienização.

Qual a durabilidade esperada desta tábua de corte?

Fabricada com material espesso e durável, esta tábua foi concebida para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais, oferecendo uma longa vida útil.

Posso usar esta tábua para outros tipos de alimentos se não tiver outras cores?

Embora a cor verde seja recomendada para vegetais/frutas, em situações excecionais pode ser usada para outros alimentos, desde que seja rigorosamente lavada e desinfetada entre usos para evitar contaminação cruzada. No entanto, para máxima segurança, recomenda-se o uso de tábuas de cores diferentes para cada tipo de alimento.