

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 Amarela 530x325mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

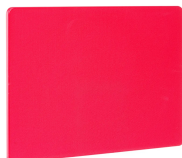
SKU: HE826850

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor

Amarelo

Material

Plástico

Descrição Resumida

Tábua de corte amarela GN 1/1 (530x325x10mm) em PEBD, compatível com HACCP para aves cruas. Durável, minimiza desgaste de facas e fácil de limpar.

Descrição Completa

Esta tábua de corte GN 1/1, fabricada em PEBD, é uma ferramenta essencial para a gestão de segurança alimentar em cozinhas profissionais. Com 10 mm de espessura e cor amarela, facilita a segregação de alimentos conforme as diretrizes HACCP, garantindo higiene e durabilidade no uso diário.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 10 mm
Formato	GN 1/1
Cor	Amarelo
Peso Líquido	1,483 kg
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Compatibilidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte amarela é ideal para a preparação de aves cruas, seguindo as diretrizes HACCP, em qualquer cozinha profissional. É indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a segurança alimentar e a prevenção de contaminação cruzada são prioritárias. O seu formato GN 1/1 permite uma integração eficiente em bancadas e sistemas de armazenamento.

Tábua de Corte HACCP – Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar Reforçada:**** A cor amarela permite a segregação clara para tipos específicos de alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada.
- ****Durabilidade e Resistência:**** Fabricada em PEBD, é espessa e robusta, concebida para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Otimização do Corte:**** A superfície do material minimiza o desgaste das lâminas das facas, prolongando a sua vida útil e mantendo o fio.
- ****Versatilidade de Uso:**** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, duplicando a sua vida útil e eficiência na cozinha.
- ****Fácil Higienização:**** A superfície lisa e o material de alta qualidade facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Qual a importância da cor amarela nesta tábua de corte?

A cor amarela indica, segundo o sistema HACCP, que esta tábua deve ser utilizada exclusivamente para a preparação de aves cruas, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Este material é seguro para o contacto com alimentos?

Sim, o Polietileno de Baixa Densidade (PEBD) é um material plástico amplamente utilizado na indústria alimentar, sendo seguro e higiénico para o contacto direto com alimentos.

Como devo limpar e desinfetar esta tábua de corte?

Após cada utilização, lave a tábua com água quente e detergente neutro, esfregando bem. Enxague e desinfete com uma solução adequada para superfícies em contacto com alimentos, seguindo as instruções do fabricante do desinfetante.

Esta tábua pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o material PEBD é resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene em cozinhas com alto volume de trabalho.

Qual a durabilidade esperada desta tábua de corte?

Com 10 mm de espessura e fabricada em PEBD, esta tábua é concebida para ser espessa e durável. Com a manutenção e limpeza adequadas, terá uma longa vida útil mesmo em

ambientes de cozinha profissional exigentes.