

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Tábua de Corte GN 1/1 Castanha 530x325mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

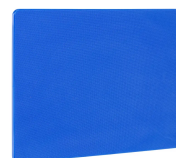
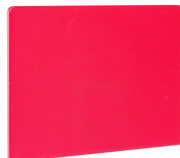
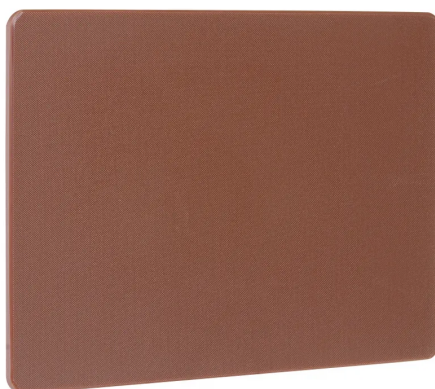
SKU: HE826843

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor: Castanho

Material: Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 castanha (530x325x10mm) em PEBD, essencial para a gestão HACCP em cozinhas profissionais. Durável, reversível e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1, fabricada em PEBD, é essencial para a gestão de higiene em cozinhas profissionais, com dimensões de 530x325mm e cor castanha para uso específico no sistema HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 10 mm
Peso Líquido	1,481 kg
Peso Bruto	1,494 kg
Material	PEBD (Polietileno de baixa densidade)
Cor	Castanho

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua conformidade com o sistema HACCP torna-a indispensável em pastelarias, churrasqueiras, marisqueiras e estabelecimentos de catering, onde a segurança alimentar é prioritária.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Construção robusta em PEBD, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.
- Superfície reversível que prolonga a vida útil do produto e oferece maior versatilidade na preparação.
- Conformidade com as normas HACCP, essencial para a gestão de segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada.
- Protege o fio das facas, reduzindo a necessidade de afiamentos frequentes e prolongando a vida útil dos seus utensílios.

- Material de fácil higienização, permitindo uma limpeza rápida e eficaz após cada utilização.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua de corte?

A cor castanha é parte do sistema de codificação de cores HACCP, geralmente associada ao corte de carnes cozinhadas ou vegetais. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta tábua de corte é adequada para uso intensivo?

Sim, o material PEBD (Polietileno de baixa densidade) é conhecido pela sua durabilidade e resistência, sendo ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.

Como se deve limpar e higienizar esta tábua?

A tábua deve ser lavada com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser desinfetada com soluções apropriadas para superfícies de contacto alimentar, garantindo a máxima higiene.

Qual a vantagem de ter uma tábua reversível?

A capacidade de utilizar ambos os lados da tábua prolonga significativamente a sua vida útil, pois permite distribuir o desgaste e ter uma superfície limpa e pronta a usar rapidamente.

Esta tábua protege o fio das facas?

Sim, o material PEBD é concebido para ser menos abrasivo do que outras superfícies de corte, minimizando o desgaste do fio das facas e reduzindo a frequência de afiamento necessário.