

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 HACCP GN 1/2 Castanha 326x266x10mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

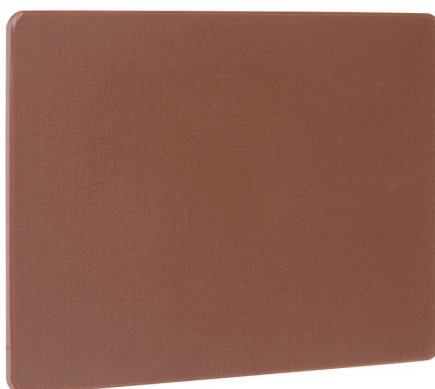
SKU: HE826942

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Castanho
Material	Plástico

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional em PEBD, cor castanha, compatível com HACCP. Dimensões GN 1/2 (326x266x10mm). Durável, fácil de limpar e protege as facas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte em polietileno de baixa densidade (PEBD) foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, cumprindo os requisitos de higiene HACCP para a separação de alimentos. Com dimensões de 326x266x10 mm, é ideal para o manuseamento seguro de ingredientes.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	326 x 266 x 10 mm
Peso Líquido	0,714 kg
Peso Bruto	0,73 kg
Material	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Cor	Castanho
Compatibilidade	HACCP

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte castanha é indispensável em qualquer cozinha profissional que siga rigorosos padrões de higiene. É ideal para a preparação de carnes cozinhadas ou vegetais, evitando a contaminação cruzada. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria que necessitam de um sistema de cores para a segurança alimentar.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Construção espessa e durável para uso prolongado.
- Utilizável em ambos os lados, maximizando a vida útil do produto.
- Totalmente compatível com as diretrizes HACCP para segurança alimentar.
- Superfície que minimiza o desgaste das lâminas das facas.
- Material de fácil limpeza, contribuindo para a higiene diária da cozinha.

Qual a importância da cor castanha nesta tábua de corte?

A cor castanha indica, segundo o sistema HACCP, que a tábua deve ser utilizada para carnes cozinhadas ou vegetais, prevenindo a contaminação cruzada com outros tipos de alimentos.

Esta tábua é resistente a cortes profundos?

Fabricada em PEBD, esta tábua é concebida para ser durável e minimizar o desgaste das facas. Embora resistente, cortes muito profundos podem ocorrer com o uso intensivo e prolongado.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o material PEBD permite uma limpeza eficaz e higiénica, sendo adequado para lavagem em máquinas de lavar louça industriais a temperaturas apropriadas para plásticos.

Qual o material desta tábua e os seus benefícios?

É feita de Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um plástico conhecido pela sua durabilidade, resistência ao impacto, flexibilidade e por ser suave para as lâminas das facas, prolongando a sua afiação.

Esta tábua é adequada para uso com alimentos quentes?

As tábuas de PEBD são geralmente adequadas para o manuseamento de alimentos a temperaturas normais de preparação. Para alimentos muito quentes, recomenda-se um arrefecimento prévio para preservar a integridade do material.