

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.



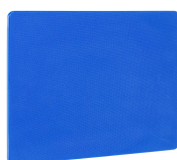
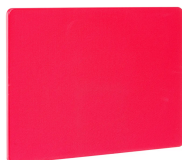
Acesso rapido
ao produto

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

Informacoes do Produto

SKU:	HE826805	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 em PEBD, branca, com 530x325x10mm. Essencial para cozinhas profissionais, garante higiene e conformidade HACCP. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1, fabricada em polietileno de baixa densidade (PEBD), é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais. A sua conformidade com as normas HACCP garante segurança alimentar e higiene nas preparações diárias.

Tábua de Corte HACCP GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 10 mm
Peso Líquido	1,469 kg
Material	Polietileno de Baixa Densidade (PEBD)
Cor	Branco
Compatibilidade	GN 1/1

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e até roulotes e food trucks. A sua conformidade com as normas HACCP torna-a indispensável em qualquer área de preparação alimentar que exija rigor e higiene.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Durabilidade e Robustez:** Fabricada em PEBD, oferece uma superfície de corte resistente ao uso intenso diário.
- Uso Bilateral:** Ambos os lados da tábua podem ser utilizados, prolongando a sua vida útil.
- Higiene Certificada:** Compatível com as normas HACCP, essencial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

- **Proteção das Facas:** O material minimiza o desgaste das lâminas, mantendo as facas afiadas por mais tempo.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, garantindo a higiene.

Qual a importância da cor branca para esta tábua de corte?

No sistema HACCP, a cor branca é tipicamente associada ao corte de laticínios, pão e queijo. Facilita a identificação e prevenção de contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Esta tábua é compatível com o sistema Gastronorm?

Sim, esta tábua possui as dimensões GN 1/1 (530x325mm), o que a torna perfeitamente compatível com os recipientes, carros e bancadas padronizadas do sistema Gastronorm.

Como garantir a durabilidade e higiene da tábua?

Para maximizar a durabilidade e higiene, lave a tábua após cada utilização com detergente adequado e água quente. O material PEBD é resistente e fácil de limpar, minimizando o desgaste das facas.

Qual o material desta tábua e quais as suas vantagens?

A tábua é fabricada em Polietileno de Baixa Densidade (PEBD), um plástico robusto e higiénico. As suas vantagens incluem alta resistência ao impacto, durabilidade, facilidade de limpeza e menor desgaste das lâminas das facas.

Pode ser utilizada para todos os tipos de alimentos?

Embora a cor branca seja recomendada para laticínios, pão e queijo no sistema HACCP, esta tábua é versátil. Para evitar contaminação cruzada, é aconselhável ter tábuas de cores diferentes para carne crua, peixe, vegetais, etc.