

# 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



Hotelequip.pt

## Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Verde 530x325mm para Cozinha

### Informacoes do Produto

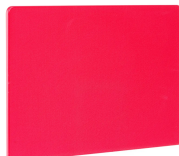
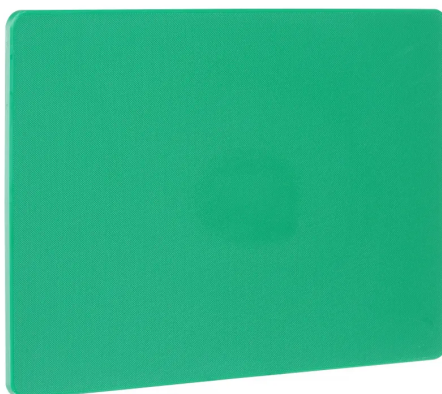
SKU: HE826836

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Cor Verde

Material Plástico

## Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 (530x325x10mm) em PEBD verde, compatível com HACCP. Durável, de dupla face e fácil de limpar, protege as suas facas.

## Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1, com 530x325mm e cor verde, é fabricada em PEBD durável, ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem conformidade com as normas HACCP.

### Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Verde — tábua de corte GN 1/1 verde — Características Técnicas

|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| Dimensões (CxLxA) | 530 x 325 x 10 mm                     |
| Formato           | GN 1/1                                |
| Cor               | Verde                                 |
| Material          | PEBD (Polietileno de baixa densidade) |
| Peso Líquido      | 1,482 kg                              |
| Peso Bruto        | 1,495 kg                              |

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte verde é essencial para a separação de alimentos em cozinhas profissionais, como restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering, garantindo a higiene e segurança alimentar.

### Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Construção robusta e espessa para durabilidade em uso intensivo.
- Utilização de ambos os lados, prolongando a vida útil do produto.
- Conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar, ideal para vegetais ou frutas (cor verde).
- Material que minimiza o desgaste das lâminas das facas.
- Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar.

#### **Qual a importância da cor verde nesta tábua de corte?**

A cor verde é padronizada pelo sistema HACCP para a preparação de vegetais ou frutas, evitando 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 oferece boa resistência a cortes, minimizando o desgaste das lâminas das facas e prolongando a sua vida útil.

#### **É possível utilizar ambos os lados da tábua?**

Sim, esta tábua de corte foi concebida para ser utilizada em ambos os lados, o que aumenta a sua durabilidade e eficiência em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como se deve limpar e higienizar esta tábua de corte?**

A tábua pode ser lavada manualmente com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização eficaz devido à sua superfície não porosa.

#### **Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção espessa e material durável (PEBD) tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos de restauração.