

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



Hotelequip.pt

Tábua de Corte HACCP GN 1/1 Preta, PEAD, 530x325mm, Dupla Face

Informacoes do Produto

SKU:	HE826072	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Preto
Material	Plástico

Descrição Resumida

Tábua de corte Gastronorm 1/1 em PEAD preto, 530x325x15mm, com um lado liso e outro com ranhura. Ideal para cozinhas profissionais e conformidade HACCP.

Descrição Completa

Esta tábua de corte Gastronorm 1/1, fabricada em PEAD de alta densidade, é essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar. O seu design robusto suporta o uso diário intensivo.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 15 mm
Formato	Gastronorm 1/1
Cor	Preta
Material	Polietileno de Alta Densidade (PEAD)
Peso Líquido	2,27 kg
Características Adicionais	Um lado liso, outro com ranhura

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional que exija rigor na separação de alimentos e higiene, como restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras, cantinas, hotéis e pastelarias com confeitaria. A cor preta é frequentemente utilizada para a preparação de carnes vermelhas, garantindo a conformidade com o sistema HACCP.

Tábua de Corte HACCP — Principais Vantagens

- Fabricada em PEAD, oferece alta resistência a cortes e ao desgaste diário.
- Conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar, facilitando a identificação por cor.
- Design de dupla face (lisa e com ranhura) permite versatilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos.
- Formato Gastronorm 1/1, compatível com os sistemas de armazenamento e transporte padrão.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho seguro.

Para que serve a ranhura num dos lados da tábua?

A ranhura serve para recolher líquidos e sucos que escorrem dos alimentos durante o corte, como carnes ou frutas, mantendo a área de trabalho mais limpa e higiénica.

Qual a vantagem de uma tábua de corte em PEAD?

O Polietileno de Alta Densidade (PEAD) é um material robusto, não poroso e resistente a cortes, o que o torna ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. É também fácil de limpar e desinfetar, crucial para a segurança alimentar.

Como se enquadra esta tábua no sistema HACCP?

A cor preta desta tábua permite a sua designação para um tipo específico de alimento, como carnes vermelhas, evitando a contaminação cruzada. Este é um princípio fundamental do sistema HACCP para garantir a segurança dos alimentos.

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

Sim, as tábuas de corte em PEAD são geralmente seguras para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua higienização completa e eficiente após cada utilização.

É possível usar esta tábua para todos os tipos de alimentos?

Embora a tábua seja versátil, para cumprir as normas HACCP e evitar contaminação cruzada, recomenda-se usar tábuas de cores diferentes para cada tipo de alimento (ex: preta para carnes vermelhas, branca para laticínios, etc.).
?