

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte GN 1/1 Polietileno Castanho com Ranhura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911306	Modelo:	P911306
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911368

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911306
EAN	8421661911368
Cor	Castanho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 em polietileno castanho, com ranhura para líquidos e pés antiderrapantes. Ideal para cozinhas que seguem o sistema HACCP. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1 em polietileno castanho é essencial para cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos. Inclui uma ranhura perimetral para recolha de líquidos, mantendo a área de trabalho limpa e organizada.

tábua de corte polietileno GN 1/1 castanha — tábua de corte GN 1/1 — Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Castanho
Formato	GN 1/1
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm
Peso	3.05 kg
Características Adicionais	Ranhura para líquidos, pés de silicone antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua cor castanha é particularmente útil para a preparação de vegetais cozinhados, carnes cozinhadas ou produtos de padaria, seguindo os princípios do sistema HACCP para evitar a contaminação cruzada. É uma ferramenta robusta para hamburgarias, snack-bares e estabelecimentos de catering.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** O polietileno é um material não poroso, fácil de limpar e desinfetar, crucial para o cumprimento das normas HACCP.
- **Prevenção de Contaminação Cruzada:** A cor castanha permite a sua integração num sistema de codificação por cores, minimizando riscos na preparação de diferentes alimentos.
- **Estabilidade e Segurança:** Os pés de silicone garantem que a tábua permanece firme na bancada, proporcionando uma superfície de corte estável e segura.
- **Limpeza Eficaz:** A ranhura perimetral recolhe sucos e líquidos, mantendo a área de trabalho mais limpa e facilitando a higienização.
- **Durabilidade:** Fabricada em polietileno de alta qualidade, esta tábua resiste ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.

Qual a importância da cor castanha desta tábua de corte?

A cor castanha é tipicamente utilizada em sistemas de codificação por cores HACCP para a preparação de vegetais cozinhados, carnes cozinhadas ou produtos de padaria. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

Esta tábua de corte é antiderrapante?

Sim, a tábua está equipada com pés de silicone na sua base. Estes pés garantem uma excelente aderência à bancada, proporcionando uma superfície de trabalho estável e segura durante o corte.

Como se deve limpar esta tábua de polietileno?

Devido à sua superfície lisa e material de polietileno, esta tábua é muito fácil de limpar. Pode ser lavada à mão com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização completa e rápida.

Para que serve a ranhura na tábua de corte?

A ranhura perimetral foi concebida para recolher e reter líquidos, como sucos de frutas, vegetais ou carnes. Isto ajuda a manter a bancada de trabalho limpa e seca, evitando derrames e facilitando a limpeza após a utilização.

?

O que significa o formato GN 1/1 para uma tábua de corte?

O formato GN 1/1 (Gastronorm 1/1) indica que a tábua tem dimensões padronizadas de 530x325 mm. Esta compatibilidade com o sistema Gastronorm permite que seja facilmente integrada em bancadas, carros de serviço ou outros equipamentos que utilizem este padrão.