

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 Polietileno Violeta 53x32.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911507	Modelo:	P911507
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911535

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911507
EAN	8421661911535

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 em polietileno de alta densidade, cor violeta. Ideal para preparação higiénica de alimentos em cozinhas profissionais. Medidas: 530x325x20 mm.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1 em polietileno de alta densidade, na cor violeta, é uma ferramenta essencial para a preparação segura e higiénica de alimentos em cozinhas profissionais, seguindo as normas de segurança alimentar.

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

Material	Polietileno de Alta Densidade (HD PE 500)
Cor	Violeta
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm
Peso	3.38 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer cozinha profissional que exija rigor na separação de alimentos para evitar contaminações cruzadas. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e hospitalares, pizzarias, hamburgarias e estabelecimentos de catering, onde a gestão da higiene é crítica. A cor violeta pode ser integrada num sistema de codificação para alergénios ou outros usos específicos, garantindo a segurança alimentar.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Fabricada em polietileno de alta densidade 500, oferece elevada resistência ao desgaste e a cortes.
- Superfície não porosa que impede a absorção de líquidos e odores, facilitando a limpeza e desinfeção.

- Compatível com recipientes GN 1/1, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na área de preparação.
- A cor violeta permite a implementação de um sistema de codificação por cores para diferentes tipos de alimentos, melhorando a segurança alimentar.
- Material robusto e durável, concebido para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a importância da cor violeta nesta tábua?

A cor violeta pode ser utilizada como parte de um sistema de codificação por cores em cozinhas profissionais, ajudando a prevenir a contaminação cruzada. É frequentemente associada à preparação de alimentos sem glúten ou alergénios específicos, garantindo a segurança dos clientes.

Este material é resistente a cortes profundos?

O polietileno de alta densidade 500 oferece excelente resistência ao desgaste e aos cortes diários. Embora nenhum material seja totalmente imune a marcas de faca, esta tábua foi concebida para minimizar a profundidade dos cortes, prolongando a sua vida útil e mantendo uma superfície higiénica.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, esta tábua de corte é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. O material de polietileno de alta densidade suporta as temperaturas e os detergentes utilizados, garantindo uma limpeza e desinfeção eficazes sem deformação ou degradação.

Qual a vantagem do polietileno de alta densidade?

O polietileno de alta densidade (HD PE 500) é um material superior para tábuas de corte devido à sua maior resistência mecânica, durabilidade e menor porosidade em comparação com outros plásticos. Isto resulta numa superfície mais higiénica, fácil de limpar e que resiste melhor ao uso contínuo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de alimentos é recomendada esta tábua?

A cor violeta é frequentemente utilizada para a preparação de alimentos que requerem uma separação rigorosa, como produtos sem glúten, vegetais específicos ou para evitar a contaminação cruzada de alergénios. É versátil para cortar legumes, frutas ou outros

ingredientes que se enquadrem no seu sistema de codificação.