

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 Profissional GN 1/1 Polietileno Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911504	Modelo:	P911504
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911542

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911504
EAN	8421661911542
Cor	Amarelo
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 em polietileno de alta densidade amarelo. Ideal para higiene HACCP, com 530x325mm e pés antiderrapantes para estabilidade.

Descricao Completa

Garantir a máxima segurança alimentar e otimizar a preparação de ingredientes são prioridades em qualquer cozinha profissional. Esta tábua de corte GN 1/1, concebida em polietileno de alta densidade e na cor amarela, é um elemento essencial para uma gestão de cozinha higiénica e eficiente, perfeitamente alinhada com os rigorosos programas HACCP para prevenção da contaminação cruzada.

tábua de corte profissional — Características Técnicas

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Amarelo
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm
Peso	3.38 kg
Formato	Gastronorm GN 1/1
Características adicionais	Pés de silicone antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é indispensável para o Chef Executivo ou o Sub-Chef que gere a organização da mise en place e o fluxo de trabalho num restaurante de média a grande dimensão, onde a padronização e a higiene são cruciais. É igualmente perfeita para o responsável de secção em cantinas escolares ou de empresas, garantindo a preparação segura de aves e carnes cozinhadas, ou em pastelarias e padarias com confeitaria, para um controlo rigoroso da contaminação cruzada

com ingredientes alergénicos, como ovos e laticínios, durante a produção intensiva.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tábua de corte destaca-se pela sua composição em polietileno de alta densidade, conferindo-lhe uma resistência superior à abrasão e uma durabilidade que excede as alternativas comuns, mesmo em ambientes de uso intensivo. Os seus pés de silicone asseguram uma estabilidade inigualável na bancada, prevenindo deslizamentos acidentais e otimizando a segurança durante a manipulação de alimentos. O formato Gastronorm GN 1/1 facilita a integração em qualquer sistema de armazenamento ou transporte já existente na cozinha, enquanto a cor amarela é um aliado estratégico na conformidade com os protocolos HACCP, minimizando riscos de contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

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

A cor amarela indica a utilização específica para aves e carnes cozinhadas dentro de um sistema de codificação por cores HACCP, crucial para prevenir a contaminação cruzada e manter os mais altos padrões de higiene na cozinha.

O material de polietileno de alta densidade é durável para uso intenso?

Sim, o polietileno de alta densidade é conhecido pela sua rigidez, durabilidade e resistência superior à abrasão, garantindo um desempenho excepcional e longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha de alta produção.

Esta tábua de corte é antiderrapante?

Sim, a tábua está equipada com pés de silicone que proporcionam uma superfície de trabalho fiável e estável, prevenindo o deslizamento em bancadas húmidas ou secas durante a preparação.

Como devo limpar e manter a tábua para garantir a higiene?

A superfície lisa do polietileno permite uma limpeza rápida e fácil com água quente e detergente neutro. Para desinfeção profunda, pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional ou higienizada com soluções desinfetantes apropriadas para contacto alimentar.

É compatível com outros equipamentos e recipientes Gastronorm?

Sim, sendo um formato padrão GN 1/1, esta tábua de corte integra-se perfeitamente com a maioria dos recipientes, cubetas e racks Gastronorm existentes em cozinhas profissionais, facilitando o transporte e armazenamento de ingredientes.