

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Tábua de Corte GN 1/1 Polietileno Vermelho para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911502	Modelo:	P911502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911528

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911502
EAN	8421661911528
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 em polietileno de alta densidade, cor vermelha, com pés de silicone antiderrapantes. Ideal para cozinhas profissionais e conformidade HACCP.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1 em polietileno de alta densidade oferece uma superfície robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção garante durabilidade e resistência ao uso diário.

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

Material	Polietileno de alta densidade
Cor	Vermelho
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm
Peso	3.38 kg
Formato	GN 1/1
Pés	Silicone antiderrapante
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e hospitalares, e pastelarias com confeitaria. Essencial em qualquer cozinha profissional que siga um sistema HACCP com código de cores para evitar a contaminação cruzada.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Esta tábua de corte destaca-se pela sua durabilidade e rigidez, resultantes do polietileno de alta densidade. A sua resistência à abrasão garante um desempenho superior e prolongado. Os pés de

silicone antiderrapantes proporcionam uma superfície de trabalho estável e segura, enquanto a cor vermelha facilita a implementação de um programa HACCP, prevenindo a contaminação cruzada. A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz, mantendo os mais altos padrões de higiene.