

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 em Polietileno Verde HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911505	Modelo:	P911505
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911559

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911505
EAN	8421661911559
Cor	Verde
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 em polietileno verde de alta densidade, ideal para prevenção de contaminação HACCP. Com pés antiderrapantes para segurança e estabilidade na preparação.

Descricao Completa

Concebida para as exigências diárias da restauração, esta superfície de corte em polietileno de alta densidade oferece resistência e estabilidade inigualáveis. O seu formato Gastronorm GN 1/1 integra-se perfeitamente nos fluxos de trabalho, garantindo máxima eficiência e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, essenciais para qualquer cozinha profissional.

tábua de corte profissional GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Polietileno de Alta Densidade
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 20 mm
Formato	Gastronorm GN 1/1
Cor	Verde
Peso	3.38 kg
Funcionalidades	Pés de silicone antiderrapantes, superfície resistente à abrasão e fácil de limpar

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere uma brigada num restaurante de 80 covers ou o proprietário de um snack-bar com serviço contínuo, esta tábua de corte é indispensável. A sua cor verde, conforme as normas HACCP, é ideal para a manipulação exclusiva de vegetais e frutas, prevenindo a contaminação cruzada e otimizando a mise en place em qualquer cozinha profissional, desde cantinas a serviços de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta tábua diferencia-se pela sua construção robusta em polietileno de alta densidade, que garante uma durabilidade excepcional e resistência superior à abrasão, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo. Os pés de silicone asseguram uma superfície de trabalho estável e segura, crucial para cortes precisos e prevenção de acidentes, enquanto a codificação por cores verde facilita a implementação de protocolos HACCP para a separação de alimentos, como vegetais, reduzindo o risco de contaminação cruzada e promovendo uma higiene exemplar.

Perguntas Frequentes

Porquê escolher uma tábua de corte verde para a minha cozinha?

A cor verde é parte integrante do sistema de codificação de cores HACCP, especificamente para a manipulação de vegetais e frutas. Esta prática é fundamental para evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos na cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada de uma tábua em polietileno de alta densidade?

O polietileno de alta densidade confere à tábua uma durabilidade, rigidez e resistência à abrasão superiores. Isto significa que a tábua irá suportar o uso diário intensivo em ambientes profissionais, mantendo a sua integridade por um longo período.

Esta tábua GN 1/1 é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o formato Gastronorm GN 1/1 é um padrão internacionalmente reconhecido para equipamentos de cozinha. Esta tábua pode ser facilmente integrada em sistemas de preparação, bancadas e carrinhos que aceitem recipientes GN, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

Como posso assegurar que a tábua não desliza durante o corte?

Esta tábua está equipada com pés de silicone, que proporcionam uma excelente aderência à bancada de trabalho. Esta característica é crucial para a segurança do operador, prevenindo movimentos indesejados e garantindo uma superfície de corte fiável e estável.

?

É fácil de limpar e manter a higiene desta tábua?

Sim, a superfície lisa do polietileno de alta densidade foi concebida para uma limpeza rápida e fácil. É resistente a manchas e odores, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiênico e em conformidade com as exigências sanitárias.