

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 GN 1/1 Polietileno Azul com Ranhura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911303	Modelo:	P911303
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911337

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911303
EAN	8421661911337
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 em polietileno azul, ideal para cozinhas profissionais. Inclui ranhura para líquidos e pés de silicone para estabilidade e higiene alimentar.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1 em polietileno azul oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, essencial para a preparação segura de alimentos em qualquer cozinha profissional, minimizando a contaminação cruzada.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Azul
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 20 mm
Formato	GN 1/1
Peso	3.05 kg
Características	Ranhura para líquidos, pés de silicone

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer estabelecimento que exija rigor na higiene alimentar, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e hospitalares, hotéis e serviços de catering. O seu formato GN 1/1 permite uma integração eficiente em bancadas e sistemas de armazenamento standard, enquanto a cor azul a torna perfeita para a separação de alimentos (ex: peixe) conforme os princípios HACCP, prevenindo a contaminação cruzada em cozinhas de produção intensiva.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Fabricada em polietileno durável, esta tábua oferece uma superfície de corte resistente ao uso diário e fácil de limpar. A ranhura perimetral recolhe líquidos e sucos, mantendo a área de trabalho limpa e organizada. Os pés de silicone garantem estabilidade, evitando deslizamentos durante a utilização, o que aumenta a segurança e a eficiência na preparação de alimentos. A sua conformidade com o formato GN 1/1 otimiza o espaço e a logística na cozinha.

Qual a importância da cor azul nesta tábua de corte?

A cor azul é utilizada em sistemas de codificação de cores HACCP para identificar o tipo de alimento a ser manuseado, geralmente associado a peixe e marisco, prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar.

O que significa o formato GN 1/1?

GN 1/1 refere-se ao tamanho standard Gastronorm, com dimensões de 530 x 325 mm. Este formato é amplamente utilizado em equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e bancadas, permitindo uma integração e organização eficientes.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tábua?

A superfície lisa do polietileno permite uma limpeza rápida e fácil com água e detergente neutro. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a remoção eficaz de resíduos e a desinfeção.

Qual a função da ranhura na tábua de corte?

A ranhura perimetral foi concebida para recolher e reter líquidos, como sucos de carne ou vegetais, evitando que se espalhem pela bancada de trabalho. Isto contribui para manter a área de preparação mais limpa e higiénica.

Esta tábua de corte é estável durante a utilização?

Sim, a tábua está equipada com pés de silicone antiderrapantes que garantem uma aderência segura à bancada. Esta característica proporciona uma superfície de corte estável e fiável, essencial para a segurança e precisão no manuseamento dos alimentos.