

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte GN 1/1 Polietileno Branca com Ranhura para Sucos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911301	Modelo:	P911301
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661911313

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911301
EAN	8421661911313
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 em polietileno branco, ideal para cozinhas profissionais. Com ranhura para sucos e pés antiderrapantes, garante higiene e estabilidade na preparação de alimentos.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1 em polietileno branco é uma ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e higiênica, possui uma ranhura perimetral para recolha de líquidos, mantendo a área de trabalho limpa.

Tábua de Corte — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Branco
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 20 mm
Peso	3.05 kg
Formato	GN 1/1
Características	Ranhura para sucos, Pés de silicone antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional que exija rigor na higiene e eficiência na preparação de alimentos. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confeitão, cantinas escolares e empresariais, ou hotéis. O seu formato GN 1/1 permite integração em bancadas e carros de transporte, enquanto a cor branca é fundamental para programas HACCP, prevenindo a contaminação cruzada.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

- Superfície de corte robusta em polietileno, resistente ao uso diário e fácil de limpar.
- Ranhura perimetral que recolhe sucos e líquidos, mantendo a bancada de trabalho limpa e segura.
- Pés de silicone antiderrapantes garantem estabilidade durante o corte, aumentando a segurança do operador.

- Cor branca, essencial para a identificação de uso em sistemas HACCP, minimizando riscos de contaminação cruzada.
- Formato Gastronorm 1/1, otimizando o espaço e a organização na área de preparação.

Qual a importância da cor branca nesta tábua de corte?

A cor branca é crucial para a implementação de um sistema HACCP, permitindo a identificação visual para o corte de produtos lácteos, pão ou outros alimentos que não se enquadrem noutras categorias de cor, prevenindo a contaminação cruzada.

Os pés de silicone são realmente eficazes contra o deslizamento?

Sim, os pés de silicone foram concebidos para proporcionar uma excelente aderência a superfícies lisas, como bancadas de aço inoxidável, garantindo que a tábua permanece estável e segura durante todo o processo de corte.

Como devo limpar e higienizar esta tábua de polietileno?

Esta tábua pode ser lavada manualmente com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional. O polietileno é um material não poroso, o que facilita a limpeza e impede a absorção de odores ou bactérias.

Esta tábua é adequada para cortar todos os tipos de alimentos?

A tábua branca é tradicionalmente utilizada para produtos lácteos e pão. Para outros tipos de alimentos, como carnes cruas, peixe ou vegetais, recomenda-se o uso de tábuas de cores diferentes, conforme as diretrizes HACCP, para evitar a contaminação cruzada.

Qual a vantagem do formato GN 1/1 para uma tábua de corte?

O formato Gastronorm 1/1 (530x325 mm) é um padrão da indústria, o que significa que esta tábua se integra perfeitamente em bancadas, carros de transporte e outros equipamentos com encaixes GN, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço na cozinha.