

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



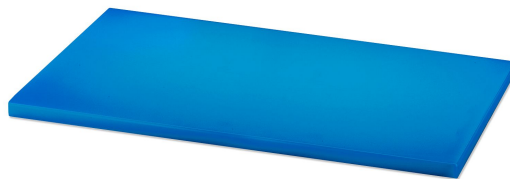
Hotelequip.pt

Tábua de Corte GN 1/1 Polietileno Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJP911503	Modelo:	P911503
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661915533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P911503
EAN	8421661915533
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tábua de corte GN 1/1 em polietileno de alta densidade, cor azul, com pés de silicone antiderrapantes. Ideal para preparação de alimentos e segurança HACCP.

Descricao Completa

Esta tábua de corte GN 1/1 em polietileno de alta densidade, na cor azul, é uma ferramenta essencial para a preparação segura de alimentos em qualquer cozinha profissional, alinhada com os princípios HACCP.

Tábua de Corte — Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para qualquer estabelecimento que exija rigor na higiene e segurança alimentar. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas, hotéis, e pastelarias com confeitaria, onde a preparação de alimentos crus e cozinhados é constante. O seu formato GN 1/1 permite uma integração eficiente em bancadas e sistemas de armazenamento gastronorm.

Tábua de Corte — Principais Vantagens

Fabricada em polietileno de alta densidade, esta tábua oferece durabilidade e resistência à abrasão, suportando o uso intensivo diário. O seu formato GN 1/1 maximiza o espaço de trabalho, enquanto

os pés de silicone garantem estabilidade e segurança durante o corte. A cor azul facilita a implementação de um sistema HACCP codificado por cores, prevenindo a contaminação cruzada e otimizando a organização da cozinha. A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz.

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

A cor azul é fundamental para a implementação de um sistema HACCP, permitindo a codificação por cores para diferentes tipos de alimentos (ex: peixe), prevenindo a contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar na sua cozinha profissional.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o polietileno de alta densidade confere a esta tábua uma durabilidade e resistência superiores à abrasão, tornando-a ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.

Os pés de silicone garantem estabilidade durante o corte?

Sim, os pés de silicone antiderrapantes foram concebidos para proporcionar uma superfície de corte estável e segura, evitando que a tábua deslize sobre as bancadas durante a utilização.

Qual a facilidade de limpeza desta tábua de corte?

A superfície lisa do polietileno de alta densidade permite uma limpeza rápida e eficiente, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Esta tábua pode ser utilizada para diversos tipos de alimentos?

Sim, o formato GN 1/1 oferece uma área ampla para cortar, picar e fatiar uma vasta gama de alimentos. No entanto, a cor azul é geralmente associada à preparação de peixe para evitar contaminação cruzada.