

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 Servir Retangular em Madeira de Oliveira 400x140mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505250	Modelo:	HE505250
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505250

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505250

EAN	8711369505250
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua de servir retangular em madeira de oliveira, ideal para apresentação de alimentos. Com pega para transporte fácil e design único, cada peça é distinta.

Descricao Completa

Esta tábua de servir retangular, fabricada em madeira de oliveira, oferece uma solução robusta e esteticamente apelativa para a apresentação de alimentos em ambientes profissionais, combinando durabilidade com um design natural e único.

Tábua de servir madeira oliveira — Características Técnicas

Comprimento	400 mm
Largura	140 mm
Altura	18 mm
Material	Madeira de oliveira
Formato	Retangular
Pega	Sim
Peso Líquido	0,974 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua é ideal para a apresentação de queijos, enchidos, tapas e petiscos em restaurantes de cozinha tradicional, tascas e petiscarias. É igualmente adequada para servir entradas em snack-bares, cafés com cozinha e esplanadas. Em hotelaria e eventos, pode ser utilizada em buffets para a exposição de pães, bolos ou outros elementos de pequeno-almoço e lanche, conferindo um toque rústico e natural ao serviço de mesa.

Tábua de Servir em Madeira de Oliveira — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** A madeira de oliveira é conhecida pela sua densidade e resistência, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Estética Natural Única:** Cada tábua apresenta padrões de grão e tonalidades singulares, adicionando um toque de autenticidade e elegância rústica à apresentação dos seus pratos.
- **Pega Ergonómica:** Equipada com uma pega confortável, facilita o transporte e manuseamento seguro da tábua, mesmo quando carregada com alimentos.
- **Versatilidade na Apresentação:** Perfeita para uma vasta gama de alimentos, desde queijos e enchidos a pães, frutas e tapas, valorizando a sua ementa.
- **Higiene e Manutenção:** A madeira de oliveira possui propriedades naturais que a tornam resistente a odores e manchas, sendo fácil de limpar e manter com os cuidados adequados.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a tábua de madeira de oliveira?

Após cada utilização, lave a tábua à mão com água morna e um detergente suave. Seque-a imediatamente com um pano e deixe-a secar completamente ao ar. Para prolongar a sua vida útil e manter o brilho, aplique ocasionalmente um óleo mineral próprio para alimentos. Não é adequada para máquina de lavar louça.

Esta tábua é segura para contacto direto com alimentos?

Sim, a madeira de oliveira é um material naturalmente seguro para contacto com alimentos. É uma escolha popular em cozinhas profissionais devido à sua durabilidade e propriedades higiénicas.

Posso usar esta tábua para cortar alimentos?

Embora a madeira de oliveira seja resistente, esta tábua é primariamente concebida para servir e apresentar. O uso frequente para corte pode danificar a superfície e afetar a sua estética. Para corte intensivo, recomendamos tábuas de corte específicas.

As dimensões da tábua são sempre exatas?

Devido à natureza artesanal das peças em madeira de oliveira, e por serem feitas à mão, as dimensões podem apresentar ligeiras variações em relação às medidas indicadas. Cada tábua é única.

Esta tábua é adequada para uso em buffets quentes ou frios?

A tábua de madeira de oliveira é versátil e pode ser utilizada tanto em buffets frios para queijos e charcutaria, como para apresentar alimentos à temperatura ambiente. Não é recomendada para contacto direto e prolongado com fontes de calor intenso.