

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte Profissional em Faia Sólida com Pega – 390x160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505106	Modelo:	HE505106
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505106
EAN	8711369505106

Material

Madeira

Descrição Resumida

Tábua de corte robusta em madeira de faia sólida (390x160mm) com pega, ideal para corte e preparação eficiente de alimentos em ambientes profissionais.

Descrição Completa

A tábua de corte em faia sólida, com as suas dimensões compactas de 390x160mm e pega ergonómica, é um utensílio indispensável para a preparação eficiente e segura de alimentos em qualquer cozinha profissional. Este equipamento robusto oferece uma superfície de trabalho fiável para o corte de diversos ingredientes, desde legumes a carnes, otimizando a rotina diária.

tábua de corte madeira — tábua de corte profissional — Características Técnicas

Material	Madeira de faia sólida
Dimensões (CxLxA)	390 x 160 x 13 mm
Peso Líquido	0,473 kg

Aplicações Profissionais

Para o chefe de cozinha de um snack-bar ou tasca que necessita de um utensílio prático para a mise en place diária, ou para o cozinheiro de uma roulote que lida com espaço limitado, esta tábua é ideal. A sua versatilidade adapta-se perfeitamente a restaurantes de pequena dimensão para corte de legumes, carnes ou pão, garantindo uma manipulação segura dos alimentos e otimização do espaço na bancada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em madeira de faia sólida, esta tábua assegura uma resistência superior ao desgaste e uma estabilidade no corte, minimizando o deslizamento durante a preparação intensiva. A sua

superfície, quando devidamente mantida, contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico, alinhado com as boas práticas em cozinhas profissionais. Além disso, a pega integrada facilita o transporte e a organização eficiente do espaço.

Perguntas Frequentes

Como se deve limpar e manter uma tábua de faia em ambiente profissional?

Após cada uso, lave a tábua com água morna e sabão neutro. Enxague bem e seque-a imediatamente com um pano. É crucial evitar a imersão em água e a lavagem na máquina de lavar loiça para preservar a madeira. Recomenda-se aplicar óleo mineral de qualidade alimentar regularmente para nutrir a madeira e prevenir rachaduras.

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

Sim, a tábua de faia é versátil e pode ser utilizada para uma vasta gama de alimentos, incluindo legumes, frutas, pão e carnes. Para evitar contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar (HACCP), é aconselhável ter tábuas separadas para diferentes tipos de alimentos (ex: uma para carne crua, outra para vegetais).

A madeira de faia é resistente à humidade em cozinhas profissionais?

A madeira de faia é conhecida pela sua densidade e durabilidade. Com a manutenção adequada, incluindo secagem imediata após a lavagem e aplicação regular de óleo mineral, a tábua manterá a sua integridade mesmo em ambientes com humidade controlada. Evitar a exposição prolongada à água é fundamental.

Qual a durabilidade esperada desta tábua de faia com uso intensivo?

Com os devidos cuidados e manutenção regular, uma tábua de corte em faia sólida pode durar muitos anos em cozinhas profissionais. A sua robustez e resistência ao corte tornam-na uma opção económica e sustentável a longo prazo, desde que não seja submetida a práticas de lavagem ou armazenamento inadequadas.

?

Pode ser utilizada para servir alimentos diretamente em buffets ou mesas?

Sim, o design estético da madeira de faia e as dimensões desta tábua tornam-na excelente para apresentação. É ideal para servir tábuas de queijos, enchidos, pães, ou aperitivos em buffets, esplanadas ou como parte da ementa em restaurantes que valorizam a apresentação rústica e elegante dos seus pratos.

Qual a dimensão ideal desta tábua para o meu espaço?

Com 390x160mm, esta tábua é ideal para tarefas de mise en place mais pequenas ou para estabelecimentos com espaço de bancada limitado. Para cortes de maior volume ou preparações que exijam mais área, considere modelos maiores.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a madeira de faia sólida confere durabilidade para uso regular. No entanto, para ambientes com volume de produção muito elevado, tábuas com certificação HACCP em polietileno de alta densidade podem oferecer maior longevidade e higiene.

Posso usar esta tábua para cortar diferentes tipos de alimentos?

Recomenda-se o uso de tábuas separadas para diferentes tipos de alimentos, especialmente entre carnes cruas, peixes e vegetais, para prevenir a contaminação cruzada. Pode designar esta tábua para vegetais ou pão, por exemplo.

Qual a diferença entre esta tábua de madeira e as tábuas de polietileno?

As tábuas de madeira, como esta de faia, oferecem uma superfície de corte mais gentil para as facas e um aspeto estético agradável. As tábuas de polietileno (geralmente com codificação HACCP) são mais higiénicas, fáceis de limpar e mais resistentes a riscos profundos.