

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 GN 1/2 Madeira Seringueira 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE506912	Modelo:	HE506912
Marca:	HENDI	EAN:	8711369506912

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE506912
EAN	8711369506912

Material

Madeira

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/2 em madeira de seringueira, com 265x325x45mm e pegas para manuseamento seguro. Ideal para preparação de alimentos em cozinhas.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em madeira de seringueira, é ideal para o corte e preparação de alimentos em cozinhas de restaurantes e estabelecimentos de restauração.

tábua de corte madeira — Características Técnicas

Material	Madeira de seringueira
Dimensões (CxLxA)	265 x 325 x 45 mm
Formato	GN 1/2
Peso Líquido	2.677 kg
Características	Com pegas

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é um utensílio essencial para a área de preparação em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, hamburgarias, pizzarias e churrasqueiras, onde a preparação de ingredientes frescos é constante. Também se adapta bem a cantinas escolares, empresariais e cozinhas de hotelaria para o corte de vegetais, carnes e outros alimentos, garantindo uma superfície de trabalho robusta e fiável.

Tábua de Corte de Madeira — Principais Vantagens

- Construção robusta em madeira de seringueira para durabilidade e resistência ao uso diário intensivo.
- Superfície que protege o fio das lâminas das facas, prolongando a sua vida útil.
- Design prático com pegas integradas que facilitam o manuseamento e transporte seguro.

- Material natural que confere um toque tradicional e profissional à área de preparação.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na cozinha.

Como devo limpar e manter esta tábua de corte?

Após cada utilização, lave a tábua com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque-a imediatamente com um pano limpo. Para prolongar a vida útil, aplique periodicamente óleo mineral de qualidade alimentar.

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

Sim, esta tábua é versátil e adequada para cortar diversos tipos de alimentos, desde vegetais e frutas a carnes. Recomenda-se ter tábuas separadas para alimentos crus e cozinhados para evitar contaminação cruzada.

Qual a vantagem da madeira de seringueira para uma tábua de corte?

A madeira de seringueira é conhecida pela sua densidade e durabilidade, tornando-a resistente a cortes e deformações. É também uma superfície mais suave para as lâminas das facas, ajudando a manter o seu fio por mais tempo.

Posso usar esta tábua para servir alimentos?

Sim, o seu aspeto natural e as pegas tornam-na também adequada para apresentar e servir queijos, enchidos, pão ou outros aperitivos em buffets ou mesas de serviço.

É compatível com máquinas de lavar louça industriais?

Não, as tábuas de madeira não devem ser lavadas em máquinas de lavar louça industriais, pois a exposição prolongada a altas temperaturas e humidade pode causar rachaduras, deformações e reduzir a sua vida útil. A lavagem manual é recomendada.