

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 em Faia Sólida 390x230 mm com Ranhura

Informacoes do Produto

SKU:	HE505205	Modelo:	HE505205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505205
EAN	8711369505205
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua de corte em faia sólida com ranhura, ideal para a preparação higiénica de alimentos. Medidas compactas de 390x230x16mm, perfeita para qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Essencial para a mise en place eficiente, esta base de corte em faia sólida (390x230 mm) otimiza a preparação de alimentos. A sua conceção robusta assegura higiene alimentar e durabilidade em cozinhas de uso intensivo.

tábua de madeira — Tábua de Corte Madeira Clara — Tábua de corte — Características Técnicas

Material	Madeira de faia sólida
Dimensões (CxLxA)	390x230x16 mm
Peso Líquido	0,99 kg
Característica	Com ranhura

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para o chef de cozinha que procura uma superfície de trabalho fiável para a preparação diária de ingredientes, desde vegetais a carnes, minimizando a contaminação cruzada. Perfeita para snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e cantinas, onde a rapidez na mise en place e a higiene são prioridades absolutas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tábua de corte em faia sólida destaca-se pela sua resistência superior a cortes e pela sua construção higiénica. A ranhura integrada é fundamental para recolher líquidos e sucos, mantendo a área de trabalho limpa e organizada, e prevenindo escorrimentos indesejados. A sua superfície não abrasiva também contribui para prolongar o fio das suas facas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tábua de corte e quais os seus benefícios?

Esta tábua é fabricada em madeira de faia sólida, conhecida pela sua durabilidade, resistência a cortes e propriedades antibacterianas naturais, tornando-a ideal para uso profissional.

A ranhura na tábua de corte tem alguma função prática?

Sim, a ranhura perimetral foi concebida para reter líquidos e sucos liberados durante o corte de alimentos, mantendo a bancada limpa e seca, e melhorando a higiene no local de trabalho.

Como devo higienizar e manter esta tábua de madeira?

Após cada utilização, deve ser lavada com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente. Recomenda-se aplicar óleo mineral para alimentos periodicamente para nutrir a madeira e prolongar a sua vida útil.

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

Sim, a tábua de corte em faia sólida é versátil e adequada para cortar uma vasta gama de alimentos, incluindo vegetais, frutas, pão e carnes, desde que se observem as boas práticas de higiene para evitar contaminação cruzada.

Qual a durabilidade esperada de uma tábua de corte em faia sólida?

Com os cuidados e manutenção adequados, uma tábua de corte em faia sólida pode oferecer anos de serviço confiável em ambientes profissionais, resistindo bem ao desgaste diário.

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

Para a manutenção, lave a tábua à mão com água morna e detergente neutro. Evite a máquina de lavar loiça e a imersão prolongada em água. Seque-a imediatamente após a lavagem e, ocasionalmente, aplique óleo mineral para proteger a madeira.

?

As dimensões desta tábua são adequadas para qual tipo de estabelecimento?

?

Com 390x230mm, esta tábua é versátil, servindo bem em snack-bares, cafés, roulotes ou como tábua auxiliar em cozinhas de restaurantes tradicionais e hotéis.

A ranhura serve para quê?

A ranhura integrada serve para recolher líquidos, como sumos de carne ou vegetais, mantendo a bancada de trabalho mais limpa e organizada durante o corte.

Qual o peso desta tábua de corte?

O peso líquido desta tábua de corte em madeira de faia é de aproximadamente 0,99kg, conferindo-lhe estabilidade durante o uso sem ser excessivamente pesada.