

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: 27/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

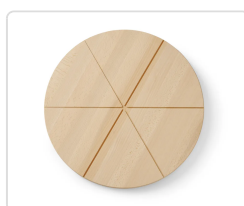


Tábua para Pizza Ø350mm com Ranhuras de Corte em Faia Natural

Informacoes do Produto

SKU:	HE505557	Modelo:	HE505557
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505557

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505557
EAN	8711369505557
Diâmetro	31–40 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua para pizza de Ø350mm em madeira de faia natural, com ranhuras para corte em 6 porções iguais. Ideal para serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Esta tábua para pizza de Ø350mm, fabricada em madeira de faia natural, é projetada para facilitar o corte preciso e a apresentação de pizzas em ambientes profissionais.

Tábua para pizza — Características Técnicas

Material	Madeira de Faia Natural
Diâmetro	350mm
Peso Líquido	1.023 kg
Características	Ranhuras para auxiliar o corte em 6 partes iguais

Aplicações Profissionais

Esta tábua é ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de pizza, snack-bares, roulotes e food trucks que procuram uma solução prática para o corte e apresentação de pizzas. É também adequada para cantinas e serviços de catering que necessitem de porcionar pizzas de forma eficiente para o serviço de mesa.

Tábua para Pizza — Principais Vantagens

- Facilita o corte preciso e uniforme em 6 porções, otimizando o serviço.

- Fabricada em madeira de faia natural, robusta e com estética apelativa.
- Superfície lisa para uma apresentação profissional da pizza.
- Contribui para a eficiência na preparação e serviço de mesa.
- Produto durável para uso intensivo em ambientes de restauração.

Como se deve limpar e manter esta tábua de madeira?

Para garantir a durabilidade e higiene, lave a tábua com água morna e sabão neutro após cada utilização, enxague bem e seque imediatamente. Não a deixe imersa em água e evite a máquina de lavar louça. Recomenda-se aplicar óleo mineral alimentar periodicamente para hidratar a madeira.

As ranhuras são suficientemente profundas para guiar o corte?

Sim, as ranhuras são projetadas para servir como guias claras, permitindo um corte fácil e preciso da pizza em 6 porções iguais, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a tábua é fabricada em madeira de faia natural, conhecida pela sua robustez e durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Pode ser utilizada para servir outros alimentos além de pizza?

Embora otimizada para pizza, esta tábua pode ser utilizada para servir outros aperitivos, queijos ou pães, desde que as ranhuras de corte não interfiram com a apresentação desejada. A sua estética natural é versátil.

A madeira de faia é uma escolha higiénica para contacto com alimentos?

Sim, a madeira de faia é uma escolha tradicional e segura para utensílios de cozinha. Com a limpeza e manutenção adequadas, incluindo secagem imediata e hidratação regular, a tábua manterá as suas propriedades higiénicas para o contacto com alimentos.