

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 Corte para Pão em Faia Sólida 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505403	Modelo:	505403
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	505403

EAN	8711369505403
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em madeira de faia sólida, com 530x325x18mm. Apresenta um lado com ranhura e outro canelado, ideal para pão e pastelaria.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em madeira de faia sólida, oferece uma superfície robusta e versátil para o corte de pão e outros alimentos. O seu design combinado com dois lados distintos maximiza a funcionalidade em qualquer área de preparação.

tábua de pão — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 18 mm
Material	Madeira de faia sólida
Peso Líquido	1,962 kg
Características	1 lado com ranhura, 1 lado canelado
Acabamento	Superfície oleada
Manutenção	Não lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta tábua é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares e cantinas que necessitam de uma superfície robusta e higiénica para o corte de pão, bolos e outros produtos de pastelaria. A sua versatilidade permite utilizá-la tanto para a preparação como para o serviço de mesa em buffets ou eventos.

Tábua de Corte em Faia — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em madeira de faia sólida, garante resistência e longevidade, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Dupla Face:** Um lado com ranhura para recolha de migalhas e outro canelado, otimizando o corte de pão e a apresentação de alimentos.
- **Higiene Otimizada:** A superfície oleada facilita a limpeza e ajuda a proteger a madeira contra a absorção de líquidos e odores.
- **Estabilidade no Corte:** O peso e a robustez da tábua proporcionam uma base firme e segura para todas as operações de corte.
- **Design Funcional:** Adequada para diversas tarefas na área de preparação, desde o corte de pão até à apresentação de queijos ou charcutaria.

Como devo limpar e manter esta tábua de corte?

Após cada utilização, limpe a tábua com um pano húmido e detergente suave. Seque-a imediatamente e não a lave na máquina de lavar loiça, pois a imersão em água pode danificar a madeira. Recomenda-se olear periodicamente a superfície para manter a sua condição e durabilidade.

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta tábua?

Esta tábua é especialmente concebida para o corte de pão, graças ao seu lado com ranhura que recolhe as migalhas. O lado canelado é também excelente para pães mais macios ou para servir. Pode ser utilizada para outros alimentos secos, como queijos e charcutaria, mas não é recomendada para carnes cruas ou alimentos com alto teor de humidade devido à natureza da madeira.

Posso utilizar ambos os lados da tábua?

Sim, esta tábua foi desenhada para ser utilizada em ambos os lados. Um lado possui uma ranhura para recolher migalhas, ideal para pão, enquanto o outro lado é canelado, adequado para diferentes tipos de corte ou para servir. Esta funcionalidade dupla aumenta a sua versatilidade na cozinha profissional.

A madeira de faia é resistente a cortes profundos?

A madeira de faia é conhecida pela sua dureza e resistência, o que a torna uma excelente escolha para tábuas de corte. Embora seja robusta e minimize as marcas de corte, o uso contínuo de facas muito afiadas pode eventualmente deixar pequenas marcas. Uma manutenção adequada, incluindo a oleagem regular, ajuda a preservar a superfície.

Esta tábua pode ser utilizada para apresentação em buffets?

Sim, o design elegante e o material natural da madeira de faia tornam esta tábua perfeitamente adequada para a apresentação de pão, queijos, charcutaria ou outros aperitivos em buffets, eventos de catering ou no serviço de mesa em restaurantes. A sua superfície oleada confere-lhe um aspeto apelativo e profissional.