

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 Servir Quadrada em Carvalho 270x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505472	Modelo:	505472
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505472

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	505472

EAN	8711369505472
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua de servir em madeira de carvalho de alta qualidade, com construção robusta em lamelas coladas e pegas fresadas para manuseamento fácil. Ideal para apresentação.

Descricao Completa

Esta tábua de servir quadrada, fabricada em madeira de carvalho de alta qualidade, apresenta uma construção robusta em lamelas coladas para garantir durabilidade e estabilidade no uso profissional diário.

tábua de carvalho profissional — tábua de carvalho servir — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	270 x 270 x 20 mm
Peso Líquido	1,03 kg
Material	Madeira de carvalho
Construção	Lamelas coladas (fibras horizontais reforçadas com molduras laterais de fibras verticais)
Características Adicionais	Ranhura no perímetro, pegas fresadas e rebaixadas
Utilização	Um dos lados

Aplicações Profissionais

Esta tábua de servir é ideal para a apresentação de pratos em diversos estabelecimentos, como hamburgarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas. É perfeita para servir bifes, hambúrgueres, tábuas de queijos e enchidos, ou petiscos, adicionando um toque rústico e profissional à experiência do cliente. Adequada também para hotéis e serviços de catering que procuram soluções de apresentação diferenciadas.

Tábua de Servir em Carvalho — Principais Vantagens

- Construção robusta em lamelas coladas que assegura uma elevada durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- Fabricada em madeira de carvalho de alta qualidade, conferindo um aspeto estético apelativo e uma superfície resistente.
- Ranhura no perímetro que ajuda a reter líquidos e molhos, mantendo a mesa limpa durante o serviço.
- Pegas fresadas e rebaixadas que facilitam o manuseamento e transporte da tábua, mesmo quando carregada.
- Versatilidade na apresentação de diversos tipos de pratos, desde carnes a entradas, valorizando a ementa.

Como devo limpar e manter a tábua de carvalho?

Após cada utilização, limpe a tábua com um pano húmido e detergente suave. Não a mergulhe em água nem a lave na máquina de lavar louça. Seque-a imediatamente e, periodicamente, aplique óleo mineral de qualidade alimentar para preservar a madeira.

A tábua é adequada para cortar alimentos?

Embora seja robusta, esta tábua é primariamente concebida para servir e apresentar. O corte direto e intenso pode danificar a superfície e a ranhura. Para maior durabilidade, recomendamos o uso de tábuas de corte específicas para a preparação.

Qual a vantagem da construção em lamelas coladas?

A construção em lamelas coladas, com fibras de madeira orientadas de forma específica, aumenta significativamente a resistência da tábua a deformações e rachaduras, prolongando a sua vida útil em ambientes de uso intensivo.

Pode ser utilizada para alimentos quentes?

Sim, esta tábua é adequada para servir alimentos quentes, como bifes ou hambúrgueres acabados de cozinhar. A madeira de carvalho é resistente ao calor, mas evite colocar panelas ou travessas diretamente do lume para preservar a superfície.

?

A ranhura no perímetro é eficaz para reter líquidos?

Sim, a ranhura perimetral foi concebida para recolher e reter sucos de carne ou molhos, evitando que escorram para a mesa. Esta característica é particularmente útil ao servir pratos com maior teor de humidade.