

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte em Carvalho Grão Final 530x325x35mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505441	Modelo:	505441
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	505441
EAN	8711369505441

Descricao Resumida

Tábua de corte em carvalho de grão final 530x325x35mm, ideal para cozinhas profissionais. Oferece durabilidade superior, protege o fio das facas e possui design dupla face.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional é fabricada em madeira de carvalho com construção de grão final, garantindo uma superfície de trabalho robusta e duradoura, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

tábua madeira carvalho — Tábua de carvalho profissional — Características Técnicas

Material	Madeira de carvalho de alta qualidade
Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 35 mm
Peso Líquido	4.344 kg
Construção	Grão final (fibras verticais)
Características	Dupla face, pegas rebaixadas e fresadas, ranhura no perímetro

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija durabilidade e precisão. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para corte de carnes, peixes e vegetais.
- Churrasqueiras e marisqueiras, para preparação e apresentação de grelhados e mariscos.
- Hotéis e serviços de catering, tanto na área de preparação como em buffets para apresentação de queijos e enchidos.
- Hamburgarias e snack-bares, para o corte eficiente de ingredientes.
- Cantinas e cozinhas industriais, onde a resistência e higiene são prioritárias.

Tábua de Corte em Carvalho — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** A construção de grão final com fibras de madeira verticais confere à tábua uma resistência excepcional ao uso contínuo e a cortes profundos.
- **Proteção do Fio das Facas:** As fibras de madeira verticais permitem que a lâmina da faca passe entre elas, em vez de as cortar, preservando o fio e prolongando a vida útil das suas facas.
- **Versatilidade de Utilização:** Com design dupla face e pegas rebaixadas, é fácil de manusear e pode ser usada para diferentes tipos de preparação ou até mesmo para servir.
- **Higiene Otimizada:** A ranhura no perímetro recolhe líquidos e sucos, mantendo a bancada de trabalho mais limpa e facilitando a higiene.
- **Estabilidade e Robustez:** O peso e a espessura da tábua garantem estabilidade durante o corte, mesmo em operações mais exigentes.

Qual a principal vantagem de uma tábua de grão final?

A construção de grão final permite que as fibras da madeira fiquem na vertical, o que aumenta significativamente a durabilidade da tábua e, mais importante, protege o fio das facas, prolongando a sua vida útil.

Como devo limpar e manter esta tábua de carvalho?

Após cada utilização, lave a tábua com água morna e sabão neutro, enxaguando bem. Seque-a imediatamente e aplique regularmente óleo mineral de qualidade alimentar para hidratar a madeira e prevenir rachaduras.

Esta tábua pode ser utilizada para servir alimentos?

Sim, o seu design elegante com padrão axadrezado e a qualidade do carvalho tornam-na ideal não só para a preparação, mas também para a apresentação e serviço de queijos, enchidos ou carnes em buffets e eventos.

As pegas rebaixadas facilitam o manuseamento?

As pegas rebaixadas e fresadas nas laterais da tábua foram concebidas para proporcionar uma aderência segura e confortável, facilitando o transporte e a movimentação da tábua na cozinha profissional. ?

A ranhura no perímetro tem alguma função prática?

?

Sim, a ranhura no perímetro da tábua serve para recolher líquidos e sucos que possam escorrer dos alimentos durante o corte, mantendo a área de trabalho mais limpa e higiénica.