

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Corte em Fibra de Madeira 440x325x6mm Castanha

Informacoes do Produto

SKU:	HE505748	Modelo:	505748
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505748

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	505748
EAN	8711369505748
Cor	Castanho
Material	Madeira

Descricao Resumida

Tábua de corte profissional em fibra de madeira, 440x325x6mm, com ranhura para líquidos e pés antiderrapantes. Durável e lavável na máquina da loiça.

Descricao Completa

Esta tábua de corte profissional, fabricada em composto de fibra de madeira, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica para a preparação de alimentos em cozinhas de alta exigência. A sua composição densa garante durabilidade superior à madeira natural.

tábua de corte fibra madeira — Características Técnicas

Material	Composto de fibra de madeira
Dimensões (CxLxA)	440x325x6 mm
Cor	Castanho (madeira natural)
Peso Líquido	1,18 kg
Características Adicionais	Ranhura para líquidos, pés antiderrapantes, orifício para pendurar
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para diversas áreas de preparação em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para o corte de carnes, peixes, vegetais e frutas, garantindo a higiene e segurança alimentar necessárias em qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria. É uma ferramenta essencial para chefs e equipas de cozinha que procuram durabilidade e funcionalidade no dia a dia.

Tábua de Corte em Fibra de Madeira — Principais Vantagens

- Construção em composto de fibra de madeira, mais denso e duradouro que a madeira natural.
- Ranhura perimetral para recolha de líquidos, mantendo a bancada limpa e seca.
- Pés de silicone antiderrapantes que asseguram estabilidade durante o uso.
- Orifício integrado para pendurar, otimizando o armazenamento e o espaço na cozinha.
- Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a higienização.

Qual a principal vantagem da fibra de madeira em relação à madeira tradicional?

A fibra de madeira é um composto mais denso e duradouro, oferecendo maior resistência ao desgaste e à humidade, o que prolonga a vida útil da tábua em ambientes profissionais.

Esta tábua pode ser utilizada para todos os tipos de alimentos?

Sim, a tábua de corte em fibra de madeira é versátil e adequada para o corte de carnes, peixes, vegetais, frutas e outros alimentos, sendo uma solução higiénica para qualquer área de preparação.

Como é que a ranhura perimetral contribui para a higiene na cozinha?

A ranhura foi concebida para recolher líquidos e sucos que possam escorrer dos alimentos durante o corte, evitando que se espalhem pela bancada e contribuindo para uma área de trabalho mais limpa e segura.

Os pés antiderrapantes são eficazes em qualquer superfície?

Os pés de silicone antiderrapantes proporcionam uma excelente estabilidade em diversas superfícies de bancada, minimizando o risco de deslizamento e aumentando a segurança durante a utilização da tábua.

?

É possível lavar esta tábua na máquina de lavar loiça?

?

Sim, esta tábua de corte é totalmente compatível com a máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente o processo de limpeza e garante a máxima higiene após cada utilização.