

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tábua de Corte GN 1/1 em Madeira de Seringueira com Pegas 530x325x45mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE506905	Modelo:	HE506905
Marca:	HENDI	EAN:	8711369506905

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE506905

EAN

8711369506905

Descrição Resumida

Tábua de corte profissional GN 1/1 em madeira de seringueira, com 530x325x45mm e pegas integradas para manuseamento fácil e seguro em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta tábua de corte profissional, no formato GN 1/1, é fabricada em madeira de seringueira robusta e inclui pegas integradas, ideal para manuseamento seguro e eficiente em qualquer área de preparação ou serviço de mesa.

tábua de corte madeira GN 1/1 — Tábua de Corte GN 1/1 Madeira — Características Técnicas

Material	Madeira de seringueira
Formato	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530x325x45 mm
Peso Líquido	5.15 kg
Características Adicionais	Com pegas

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pizzarias e churrasqueiras, onde é utilizada para cortar carnes, vegetais e outros ingredientes. O seu formato GN 1/1 permite também o uso em buffets e serviços de catering para apresentação de queijos, enchidos ou pães, adaptando-se a cantinas escolares, empresariais e hotéis que procuram soluções versáteis e robustas.

Tábua de Corte GN 1/1 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricada em madeira de seringueira, conhecida pela sua resistência e longevidade, suportando o uso diário intensivo.
- ****Versatilidade:**** Ideal para cortar, picar e fatiar uma vasta gama de alimentos, bem como para servir diretamente à mesa ou em buffets.
- ****Manuseamento Seguro:**** As pegas integradas facilitam o transporte e o posicionamento da tábua, mesmo quando carregada.
- ****Higiene:**** A superfície de madeira é fácil de limpar e manter, contribuindo para a segurança alimentar na sua cozinha.
- ****Estética Profissional:**** O acabamento em madeira confere um aspeto natural e elegante, adequado tanto para a preparação como para a apresentação.

Qual o tipo de madeira utilizada nesta tábua de corte?

Esta tábua é fabricada em madeira de seringueira, conhecida pela sua durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.

As pegas são robustas para transporte?

Sim, as pegas são integradas no design da tábua, proporcionando um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a tábua está carregada com alimentos.

Pode ser utilizada para servir alimentos?

Sim, além de ser ideal para corte e preparação, o seu design e material permitem que seja usada para apresentação e serviço de alimentos, como queijos, enchidos ou pães, em buffets ou à mesa.

Qual a dimensão desta tábua de corte?

Esta tábua de corte possui dimensões de 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 45 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm 1/1.

Como devo limpar e manter esta tábua de madeira?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente. Para prolongar a vida útil e manter a higiene, pode ser tratada periodicamente com óleo mineral de qualidade alimentar. Não é adequada para máquina de lavar louça. ?