

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tábua para Pizza Redonda, Ø300mm, Madeira Faia com Ranhuras

Informacoes do Produto

SKU:	HE505540	Modelo:	HE505540
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505540
EAN	8711369505540

Descricao Resumida

Tábua para pizza redonda em madeira de faia natural, com 300mm de diâmetro e ranhuras para um corte preciso em 6 porções. Ideal para serviço de mesa.

Descricao Completa

Esta tábua para pizza, fabricada em madeira de faia natural com 300mm de diâmetro, inclui ranhuras para um corte preciso em seis porções iguais, otimizando a apresentação e o serviço ao cliente.

tábua para pizza — Características Técnicas

Material	Madeira de faia natural
Diâmetro	300 mm
Peso Líquido	0.7 kg
Ranhuras de Corte	Sim, para 6 porções

Aplicações Profissionais

Esta tábua é um acessório essencial para pizzarias, snack-bares, roulotes e food trucks que servem pizza. É igualmente útil em cafés com serviço de refeições, restaurantes de bairro e cantinas que incluam pizza na sua ementa, garantindo um corte uniforme e uma apresentação apelativa diretamente à mesa.

Tábua para Pizza — Principais Vantagens

- Corte Preciso e Uniforme:** As ranhuras pré-definidas facilitam o corte em porções iguais, melhorando a experiência do cliente.
- Apresentação Rústica:** A madeira de faia natural confere um toque tradicional e autêntico à apresentação da pizza.

- **Durabilidade:** Construção robusta em madeira de faia, projetada para uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Manutenção:** Superfície fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Adequada não só para pizza, mas também para servir pão, queijos ou outros aperitivos.

Como devo limpar e manter a tábua para garantir a sua durabilidade?

Para prolongar a vida útil da tábua, lave-a à mão com água morna e sabão neutro. Seque-a imediatamente e não a deixe de molho. Recomenda-se aplicar óleo mineral alimentar periodicamente para hidratar a madeira.

Esta tábua é adequada para corte direto com cortadores de pizza?

Sim, a tábua foi concebida para o corte direto de pizza. As ranhuras guiam o cortador, mas é aconselhável usar cortadores afiados para evitar danificar excessivamente a superfície da madeira.

Posso lavar esta tábua na máquina de lavar louça?

Não, esta tábua não deve ser lavada na máquina de lavar louça. A exposição prolongada à água e ao calor intenso da máquina pode danificar a madeira, causando rachaduras ou deformações. A lavagem manual é obrigatória.

Qual é o material exato desta tábua de pizza?

Esta tábua é fabricada em madeira de faia natural, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência e propriedades antibacterianas naturais, sendo ideal para o contacto com alimentos.

Além de pizza, para que outros alimentos posso usar esta tábua?

Embora ideal para pizza, esta tábua é versátil e pode ser utilizada para servir outros alimentos como pão, queijos, enchidos, bruschettas ou aperitivos, adicionando um toque rústico à apresentação. ?