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: 05/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

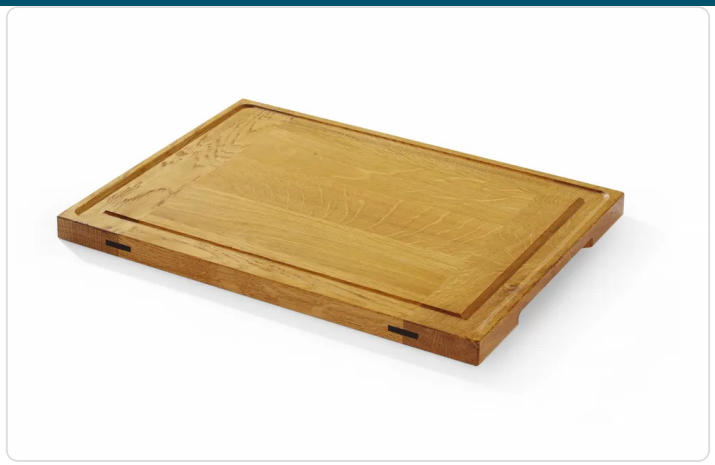
Acesso rapido ao produto

Tábua de Servir em Carvalho 370x270x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE505465	**Modelo:**	505465
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369505465

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	505465
EAN	8711369505465

Descricao Resumida

> Tábua de servir em madeira de carvalho de alta qualidade, com 370x270x20mm. Construção robusta em lamelas coladas, ideal para apresentação de pratos.

Descricao Completa

Esta tábua de servir em madeira de carvalho, com 370x270x20mm, é fabricada com lamelas coladas para assegurar robustez e durabilidade no uso diário em ambientes profissionais.

tábua madeira carvalho — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	370 x 270 x 20 mm
Material	Madeira de carvalho
Peso Líquido	1,566 kg
Peso Bruto	1,58 kg
Construção	Lamelas coladas (fibras horizontais reforçadas com molduras laterais de fibras verticais)
Características	Ranhura no perímetro, pegas fresadas e rebaixadas
Utilização	Um dos lados

Aplicações Profissionais

Ideal para a apresentação de pratos em restaurantes de grelhados, hamburgarias, tascas, food trucks, roulotes e hotéis. Perfeita para servir bifes, hambúrgueres, tábuas de queijos e enchidos ou outros pratos que beneficiem de uma apresentação rústica e elegante no serviço de mesa.

Tábua de Servir em Carvalho — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada com lamelas de carvalho coladas, garantindo uma estrutura sólida e resistente ao uso intensivo em ambientes de serviço profissional.
- **Design Funcional:** Inclui uma ranhura no perímetro para reter líquidos e pegas fresadas e rebaixadas que facilitam o manuseamento e transporte seguro dos pratos.
- **Material de Qualidade:** A madeira de carvalho confere um aspeto natural e sofisticado, valorizando a apresentação dos pratos e contribuindo para a durabilidade do produto.

Como devo limpar e manter esta tábua de servir?

Após cada utilização, lave a tábua à mão com água morna e sabão neutro. Seque-a imediatamente com um pano e deixe-a arejar. Para prolongar a vida útil, aplique regularmente óleo mineral próprio para madeira alimentar. Não é adequada para máquina de lavar louça.

Esta tábua pode ser utilizada para corte ou é apenas para servir?

Embora seja robusta, esta tábua é otimizada para servir e apresentar pratos. A utilização intensiva para corte pode danificar a superfície e comprometer a sua estética. Para corte, recomendamos tábuas específicas.

Qual a durabilidade esperada da tábua em uso profissional?

Com os cuidados e manutenção adequados, esta tábua de carvalho, graças à sua construção em lamelas coladas, oferece uma excelente durabilidade e resistência ao desgaste típico do ambiente profissional.

As pegas rebaixadas facilitam o transporte seguro dos pratos?

Sim, as pegas fresadas e rebaixadas foram concebidas para proporcionar uma pega firme e confortável, minimizando o risco de acidentes e facilitando o transporte seguro dos pratos da cozinha para a mesa.

A ranhura no perímetro é eficaz para reter líquidos e sucos?

Sim, a ranhura cuidadosamente desenhada no perímetro da tábua é altamente eficaz a reter líquidos e sucos que possam escorrer dos alimentos, mantendo a mesa limpa e a apresentação impecável.