

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tábua de Apresentação Redonda em Madeira Acácia 40.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP41009	Modelo:	P41009
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661601306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P41009
EAN	8421661601306

Descricao Resumida

Tábua de apresentação circular em madeira de acácia, ideal para servir aperitivos, charcutaria e sobremesas. Design rústico e natural com pega robusta.

Descricao Completa

Esta tábua de apresentação em madeira de acácia é ideal para realçar a estética de qualquer serviço de mesa, combinando funcionalidade com um design rústico e natural para uma experiência gastronómica memorável.

Tábua de Acácia — Características Técnicas

Material	Madeira de acácia
Cor	Madeira natural
Formato	Circular com pega
Largura	305 mm
Profundidade	405 mm
Altura	13 mm
Peso	0.58 kg
Quantidade mínima encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta tábua é ideal para a apresentação de aperitivos, tábuas de queijos e enchidos, tapas, sobremesas ou pão em diversos estabelecimentos. É uma solução versátil para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa, hotéis e serviços de catering que procuram um toque rústico e natural na sua apresentação.

Tábua de Acácia — Principais Vantagens

- **Estética Natural:** O grão da madeira de acácia confere um aspeto rústico e acolhedor, valorizando a apresentação dos alimentos.
- **Durabilidade:** A madeira de acácia é conhecida pela sua resistência e longevidade, suportando o uso diário em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma vasta gama de alimentos, desde salgados a doces, e para diferentes tipos de estabelecimentos.
- **Pega Ergonómica:** Facilita o transporte e o serviço, garantindo segurança e conforto para o pessoal de sala.
- **Fácil Manutenção:** Superfície lisa que permite uma limpeza rápida e eficiente, essencial para a higiene profissional.

Como devo limpar e manter esta tábua de acácia?

Para limpar, utilize um pano húmido com detergente suave e seque imediatamente. Não submerja em água nem lave na máquina. Para manter a madeira, aplique ocasionalmente óleo mineral de qualidade alimentar.

Esta tábua é adequada para contacto direto com alimentos?

Sim, a madeira de acácia é um material seguro e adequado para o contacto direto com uma variedade de alimentos, desde que seja mantida limpa e devidamente higienizada após cada utilização.

Qual a resistência da madeira de acácia a riscos e cortes?

A madeira de acácia é naturalmente densa e resistente, o que lhe confere boa durabilidade contra riscos e pequenos cortes. Contudo, o uso de facas afiadas diretamente na superfície pode deixar marcas, sendo recomendado o uso de utensílios adequados.

Pode ser lavada 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 pode danificar a madeira, causando empenamento, rachaduras ou perda do acabamento natural. A lavagem manual é sempre recomendada.

Qual o uso recomendado para esta tábua em ambientes profissionais?

Esta tábua é ideal para a apresentação de pratos frios, como charcutaria, queijos, pães, frutas ou sobremesas. O seu design com pega facilita o transporte e o serviço direto à mesa, sendo perfeita para buffets, tapas ou serviço individual em restaurantes e hotéis.