

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pá para Pizza Perfurada, Pega Curta, 350x710mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE618080	Modelo:	HE618080
Marca:	HENDI	EAN:	8711369618080

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618080

EAN	8711369618080
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Pá para pizza perfurada em alumínio anodizado rígido, com pega curta de silicone para manuseamento seguro. Ideal para fornos de pizza em espaços reduzidos.

Descricao Completa

Esta pá para pizza perfurada, fabricada em alumínio anodizado rígido, oferece resistência superior ao desgaste e à corrosão. A sua pega curta é ideal para manobrar pizzas em fornos de espaços reduzidos.

pá para pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado rígido
Tipo de Pá	Quadrada, perfurada
Tipo de Pega	Curta, com revestimento de silicone
Dimensões Totais (CxLxA)	710 x 350 x 15 mm
Peso Líquido	0,51 kg

Aplicações Profissionais

Esta pá é uma ferramenta essencial para pizzarias, restaurantes com forno de lenha ou elétrico, e estabelecimentos de take-away que servem pizzas. A sua pega curta é particularmente vantajosa em cozinhas com espaço limitado, como food trucks, roulotes ou snack-bares, onde a agilidade e a precisão na movimentação das pizzas são cruciais. Ideal para a confeção de pizzas de tamanho médio a grande, garantindo uma manipulação segura e eficiente.

Pá para Pizza Perfurada — Principais Vantagens

- Durabilidade Excecional:** Fabricada em alumínio anodizado rígido, resiste a riscos, abrasão e corrosão, prolongando a vida útil do equipamento.

- **Manuseamento Otimizado:** O design perfurado permite que o excesso de farinha caia, evitando queimar no forno e garantindo uma base de pizza mais estaladiça.
- **Segurança e Conforto:** A pega curta com revestimento de silicone oferece um manuseamento seguro e confortável, protegendo o utilizador do calor e facilitando a operação em espaços confinados.
- **Higiene Reforçada:** A superfície anodizada é fácil de limpar e manter, contribuindo para os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual o material da pá e quais as suas vantagens?

A pá é fabricada em alumínio anodizado rígido. Este material confere-lhe uma resistência superior ao desgaste, à abrasão e à corrosão, garantindo uma longa durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de forno ou espaço é mais adequada a pega curta?

A pega curta é ideal para fornos de pizza com profundidade reduzida ou para cozinhas com espaço de manobra limitado, como em food trucks, roulotes, ou estabelecimentos de take-away, onde a agilidade é essencial.

Qual a vantagem de uma pá perfurada?

As perfurações permitem que o excesso de farinha da base da pizza caia antes de entrar no forno. Isto evita que a farinha queime no fundo do forno, reduzindo a produção de fumo e garantindo uma base de pizza mais limpa e estaladiça.

Como devo limpar e manter esta pá?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a camada anodizada. Seque bem após a lavagem para evitar manchas e prolongar a vida útil do equipamento.

Esta pá é resistente ao uso intensivo em ambiente profissional?

Sim, o fabrico em alumínio anodizado rígido confere-lhe uma elevada resistência e durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, como pizzarias e restaurantes.