

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

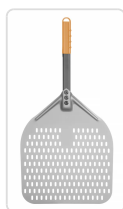


Pá para Pizza Quadrada Perfurada, Pega Curta, 300x660mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE618097	Modelo:	HE618097
Marca:	HENDI	EAN:	8711369618097

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618097

EAN	8711369618097
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Pá para pizza quadrada perfurada em alumínio anodizado rígido, com pega curta de silicone para contacto frio. Ideal para manuseamento eficiente em espaços reduzidos.

Descricao Completa

Construída em alumínio anodizado rígido, esta pá para pizza quadrada perfurada oferece durabilidade e resistência ao desgaste, essencial para o manuseamento eficiente de pizzas em fornos profissionais. A pega curta é ideal para espaços de trabalho limitados.

Pá para pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado rígido
Tipo de Pá	Quadrada, perfurada
Tipo de Pega	Curta com revestimento de silicone
Largura da Pá	300 mm
Comprimento Total	660 mm
Espessura da Pá	15 mm
Peso Líquido	0,41 kg

Aplicações Profissionais

Esta pá é uma ferramenta indispensável para pizzarias de bairro e gourmet, restaurantes com fornos a lenha ou elétricos, food trucks e roulotes especializados em pizzas, bem como cantinas e serviços de catering com produção de pizzas. A sua pega curta torna-a particularmente útil em cozinhas com espaço limitado ou fornos de menor dimensão.

Pá para Pizza — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em alumínio anodizado rígido, oferece alta resistência ao desgaste, abrasão e corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Manuseamento Otimizado:** O design perfurado da pá permite que o excesso de farinha caia, evitando queimar no forno e garantindo uma base de pizza mais crocante.
- **Conforto e Segurança:** A pega curta com revestimento de silicone proporciona uma aderência segura e permanece fria ao toque, protegendo o utilizador do calor e facilitando o trabalho em espaços confinados.
- **Ideal para Espaços Reduzidos:** A pega curta torna esta pá perfeita para fornos com aberturas menores ou cozinhas com área de trabalho limitada, permitindo manobras precisas.
- **Higiene e Limpeza:** O material e o acabamento facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem do alumínio anodizado rígido?

Oferece maior resistência ao desgaste, abrasão e corrosão, prolongando a vida útil da pá em ambientes de uso intensivo e profissional.

Porque é que a pá é perfurada?

A perfuração permite que o excesso de farinha caia antes de a pizza entrar no forno, evitando queimar e resultando numa base mais estaladiça e limpa.

A pega de silicone é realmente eficaz contra o calor?

Sim, o revestimento de silicone foi concebido para permanecer frio ao toque, protegendo as mãos do utilizador do calor irradiado pelo forno durante o manuseamento.

Esta pá é adequada para fornos de pizza de grande dimensão?

Embora a pá seja robusta, a pega curta é mais indicada para fornos com aberturas menores ou para manuseamento em espaços de trabalho mais confinados, onde uma pá de pega longa seria impraticável.

Como devo limpar e manter esta pá?

Deve ser lavada com água morna e detergente neutro após cada utilização, enxaguada e seca completamente para evitar a acumulação de resíduos e garantir a sua durabilidade e higiene. ?