

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 Perfurada com Pega Curta, 350x710mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE618066	Modelo:	HE618066
Marca:	HENDI	EAN:	8711369618066

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618066

EAN	8711369618066
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Pá para pizza perfurada, 350x710mm, com pega curta e resistente ao calor. Ideal para fornos profissionais em espaços reduzidos, otimizando o manuseamento.

Descricao Completa

A movimentação eficiente de pizzas em fornos profissionais é simplificada com esta pá perfurada, que combina um design compacto com a durabilidade do alumínio anodizado. Concebida para cozinhas com espaço limitado, a sua pega curta assegura maneabilidade superior, enquanto a superfície ventilada evita o excesso de farinha no forno de pizza.

pá para pizza profissional — pá para pizza — Características Técnicas

Dimensões totais (C x L x A)	710 x 350 x 15 mm
Superfície da pá (L x C)	350 x 710 mm
Material	Alumínio anodizado, Pega de silicone
Peso Líquido	0,52 kg

Aplicações Profissionais

Esta pá para pizza é uma ferramenta indispensável para pizzarias de bairro, roulotes de comida e restaurantes com ementa diversificada que integrem forno de pizza. É igualmente ideal para snack-bares e cafés com cozinha que procuram otimizar o serviço em horários de pico, garantindo um manuseamento rápido e seguro, especialmente em ambientes onde o espaço é um fator crítico.

Pá para Pizza Perfurada — Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciada pela sua construção em alumínio anodizado, esta pá oferece leveza e resistência à corrosão, cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A superfície perfurada é uma mais-valia significativa, eliminando o excesso de farinha e prevenindo que esta queime no forno, o que melhora a qualidade final da pizza e facilita a limpeza do equipamento. A pega curta, com revestimento de silicone, não só melhora a manobrabilidade em espaços confinados como também protege o operador do calor, garantindo segurança e conforto durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e fazer a manutenção desta pá de pizza?

A pá deve ser lavada à mão com água morna e detergente suave após cada utilização, secando-a completamente para evitar a oxidação do alumínio. A pega de silicone pode ser limpa da mesma forma, garantindo a remoção de quaisquer resíduos de massa ou farinha.

Esta pá é adequada para todos os tipos de fornos de pizza?

Sim, é versátil e pode ser utilizada na maioria dos fornos de pizza profissionais. O seu design com pega curta torna-a particularmente vantajosa para fornos compactos ou em cozinhas com corredores estreitos, onde a manobrabilidade é essencial.

Qual a vantagem principal de ter uma superfície perfurada?

A principal vantagem da superfície perfurada é a capacidade de eliminar o excesso de farinha do fundo da pizza antes de a introduzir no forno. Isso não só evita que a farinha queime, causando fumo e alterando o sabor, como também contribui para uma base de pizza mais crocante e limpa.

A pega de silicone oferece proteção contra o calor do forno?

Sim, a pega é especificamente concebida com um revestimento de silicone que permanece mais fresco ao toque, mesmo sob exposição ao calor do forno. Esta característica ergonómica aumenta a segurança do utilizador e o conforto durante períodos de utilização prolongada no serviço de cozinha.

Como posso determinar o tamanho ideal da pá para o meu negócio?

Para escolher o tamanho ideal, considere o diâmetro das pizzas que serve e as dimensões internas do seu forno. Esta pá de 350x710mm é adequada para a maioria das pizzas de tamanho padrão e para fornos onde uma pega mais curta facilita a operação.