

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 Curta 300x660mm - Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	HE618073	Modelo:	HE618073
Marca:	HENDI	EAN:	Vitrinas

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618073

EAN	Vitrinas
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Pá para pizza perfurada em alumínio anodizado, 300x300mm. Pega curta com silicone, ideal para fornos compactos e remoção eficaz de farinha. Leve (0,44kg) e duradoura.

Descricao Completa

A utilização de uma pá para pizza perfurada é crucial para uma cozedura impecável, eliminando o excesso de farinha que poderia queimar e alterar o sabor da base. Concebida em alumínio anodizado, com uma pega curta e revestimento de silicone térmico, esta ferramenta otimiza o trabalho em fornos compactos e assegura o manuseamento seguro e ágil, mesmo durante o rush do serviço em qualquer cozinha profissional.

pá para pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado; Pega de silicone
Formato da superfície	Quadrada
Dimensões da superfície (L x C)	300 x 300 mm
Comprimento total	660 mm
Espessura	15 mm
Peso líquido	0,44 kg

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo em estabelecimentos de take-away ou food trucks, onde cada centímetro de espaço de trabalho é vital, a pega curta desta pá perfurada facilita o manuseamento ágil dentro do forno de pizza. É igualmente ideal para restaurantes de bairro, churrasqueiras com oferta de pizza, ou

pastelarias que produzem pão artesanal em forno, permitindo uma transição rápida e limpa dos produtos, mantendo a ementa variada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio anodizado confere a esta pá de pizza uma leveza e durabilidade excecionais, suportando o uso diário intensivo sem comprometer a sua integridade. As perfurações estratégicas na superfície garantem a remoção eficaz do excesso de farinha, prevenindo a formação de fumo e sabores amargos no forno. Adicionalmente, a pega em silicone oferece uma barreira térmica fiável, protegendo o utilizador do calor direto e assegurando uma aderência segura durante o processo de confeção, mesmo em condições de alta temperatura.

Perguntas Frequentes

Como a superfície perfurada beneficia a cozedura da pizza??

A superfície perfurada da pá permite que o excesso de farinha na base da pizza caia antes de entrar no forno. Isto evita que a farinha queime, eliminando o fumo indesejado e prevenindo o amargor na crosta, resultando numa pizza com sabor mais limpo e uniforme.

Esta pá é adequada para fornos de pizza mais compactos ou food trucks??

Sim, a pega curta e o comprimento total de 660 mm foram especificamente concebidos para otimizar o manuseamento em fornos de pizza com menor profundidade e em espaços de trabalho limitados, como os encontrados em food trucks ou cozinhas compactas de snack-bares.

Qual o material da pá e quais as suas vantagens em ambientes profissionais??

A pá é fabricada em alumínio anodizado, um material conhecido pela sua leveza, durabilidade e resistência à corrosão. Esta composição garante uma longa vida útil em cozinhas profissionais e facilita a tarefa de deslizar pizzas sem grande esforço, otimizando o fluxo de trabalho.

Como devo limpar e manter esta pá para garantir a sua durabilidade??

Para preservar o alumínio anodizado e a pega de silicone, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Evite esfregões abrasivos e seque-a completamente antes de guardar para prevenir a acumulação de resíduos ou manchas, assegurando a higiene e durabilidade.

A pega de silicone oferece proteção contra o calor??

Sim, a pega desta pá para pizza é revestida com silicone, que atua como uma barreira térmica eficaz. Mantém-se fria ao toque mesmo em contacto prolongado com o calor do forno, protegendo as mãos do pizzaiolo e proporcionando um manuseamento confortável e seguro, essencial para o serviço contínuo.