

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



Hotelequip.pt

Pá de Pizza Quadrada com Pega Curta 405x760mm para Fornos

Informacoes do Produto

SKU:	HE618059	Modelo:	HE618059
Marca:	HENDI	EAN:	8711369618059

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618059

EAN	8711369618059
Material	Madeira

Descricao Resumida

Pá de pizza profissional quadrada (405x760mm) com pega curta, ideal para fornos compactos. Facilita o manuseamento e resiste a altas temperaturas, agilizando o serviço.

Descricao Completa

A pá para forno de pizza quadrada, com as suas dimensões de 405x760mm, foi concebida para oferecer manobrabilidade superior em ambientes de cozinha profissional com espaço limitado. A sua pega curta e o design robusto garantem uma manipulação segura e eficiente, permitindo ao pizzaiolo gerir o fluxo de trabalho durante o rush do serviço, mesmo em fornos de pizza mais compactos.

pá para pizza pega curta — Pá de pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Pá de pizza profissional
Dimensões da Pá (Largura)	405 mm
Comprimento Total (com pega)	760 mm
Espessura da Lâmina	25 mm
Peso Líquido	0.8 kg
Material da Pega	Madeira
Resistência	Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que opera em cozinhas compactas ou com fornos de pizza de tamanho reduzido, esta pá oferece o controlo necessário. É ideal para restaurantes de bairro, pizzarias artesanais, snack-bares e food trucks, onde a agilidade e a otimização do espaço são cruciais para um serviço eficiente e a rotação rápida de ementas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta pá de pizza distingue-se pela sua pega curta, que permite um manuseamento preciso e confortável em fornos de pizza com pouca profundidade ou em ambientes com restrições de espaço. A construção robusta e a resistência a altas temperaturas garantem uma durabilidade excecional, minimizando a necessidade de substituição e assegurando a segurança durante a confeção diária de pizzas.

Perguntas Frequentes

Esta pá de pizza é adequada para fornos de lenha?

Sim, a sua construção com materiais resistentes ao calor torna-a perfeitamente adequada para o manuseamento de pizzas em fornos de lenha, gás ou elétricos, onde as temperaturas são elevadas.

Qual o benefício da pega curta para a minha cozinha?

A pega curta, com um comprimento total de 760 mm, é ideal para cozinhas com espaço de trabalho limitado e para fornos de pizza compactos, permitindo um controlo mais direto e facilitando a extração e inserção de pizzas sem manobras complexas.

Como devo limpar e manter a pá de pizza?

Para prolongar a vida útil da pá, recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite o uso de abrasivos e seque-a completamente para preservar a pega de madeira.

Esta pá é robusta para uso diário intenso em restauração?

Sim, a sua construção sólida e a resistência a altas temperaturas tornam-na uma ferramenta durável e fiável para o uso contínuo em ambientes de restauração profissional com alta procura.

Qual a vantagem do formato quadrado da pá?

O formato quadrado da lâmina (405x760mm) facilita a captação e o posicionamento de pizzas de diferentes tamanhos, proporcionando uma superfície de apoio estável e minimizando o risco de danificar a pizza durante o manuseamento.