

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



Hotelequip.pt

Escova de Limpeza para Forno de Pizza Profissional - 1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE525593	Modelo:	HE525593
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525593

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525593

EAN	8711369525593
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Escova de limpeza robusta para fornos de pizza, com cerdas de cobre e cabo de alumínio de 1320mm. Garante remoção eficiente de resíduos e higiene.

Descricao Completa

A manutenção eficiente da área de confeitação é crucial para qualquer cozinha profissional. Esta escova de limpeza, com os seus 1320mm de comprimento e cerdas de cobre, foi concebida para remover de forma eficaz os resíduos carbonizados e restos de massa dos fornos de pizza, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento. O cabo em alumínio oferece leveza e resistência, facilitando o manuseamento durante o serviço contínuo.

Escova limpeza forno pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	1320 mm
Largura da Escova	160 mm
Peso Líquido	0,546 kg
Material do Cabo	Alumínio
Material das Cerdas	Cobre

Aplicações Profissionais

Essencial para pizzarias de bairro, churrasqueiras com oferta de pizza ou food trucks especializados, esta escova otimiza a limpeza de fornos de pizza tradicionais e a lenha. Para o Chef ou o proprietário que gere um serviço de ementa intenso, a remoção rápida e eficaz dos restos de comida e fuligem

melhora o desempenho do forno e a qualidade do cozinhado, crucial durante o rush do almoço ou jantar. Garante uma base de cozedura impecável para cada pizza, um fator valorizado na qualidade final do produto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta escova de limpeza de forno de pizza distingue-se pela sua combinação de eficácia e durabilidade. As cerdas de cobre são ideais para raspar e remover incrustações persistentes sem danificar a superfície refratária do forno, um aspeto vital para a manutenção a longo prazo do seu investimento. O design com um cabo longo permite alcançar o interior de fornos de grande profundidade, protegendo o operador do calor intenso e minimizando o esforço. Um utensílio prático e robusto, fundamental para a higiene e operação segura em qualquer espaço de confeção de pizza.

Perguntas Frequentes

Como limpar a escova após utilização??

Após a utilização, a escova pode ser sacudida para remover os detritos maiores. Para uma limpeza mais profunda, as cerdas de cobre podem ser lavadas com água e um detergente suave, secando-a completamente antes de guardar para evitar a oxidação e prolongar a sua vida útil.

Este tamanho é adequado para todos os tipos de fornos de pizza??

Com um comprimento total de 1320mm, esta escova é ideal para a maioria dos fornos de pizza profissionais, incluindo os de grandes dimensões ou fornos a lenha, onde é necessário um alcance alargado para a base. Permite uma limpeza eficaz sem que o operador tenha de se expor excessivamente ao calor do forno.

Qual a durabilidade das cerdas de cobre??

As cerdas de cobre são conhecidas pela sua resistência e eficácia na raspagem de resíduos. A durabilidade dependerá da frequência de uso e da intensidade da limpeza, mas, com a manutenção adequada, esta escova oferecerá um desempenho consistente por um período prolongado.

O cabo de alumínio é resistente ao calor??

O cabo em alumínio é leve e resistente, permitindo um manuseamento seguro e confortável durante a limpeza do forno. Embora resistente, é aconselhável evitar o contacto prolongado e direto do cabo com temperaturas extremas para preservar a sua integridade e durabilidade.

É fácil substituir a cabeça da escova??

O produto é uma escova completa e não especifica a substituição da cabeça. A construção robusta sugere que a escova foi concebida como uma unidade integral, otimizada para durabilidade no ambiente de cozinha profissional.