

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



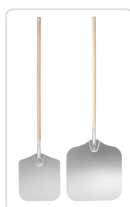
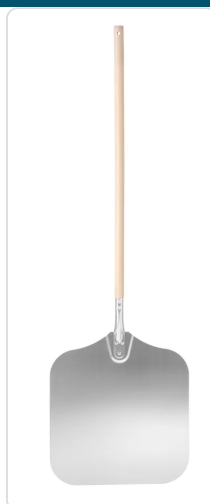
Hotelequip.pt

Pá de Pizza Quadrada Alumínio e Madeira 405x1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE617861	Modelo:	HE617861
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617861

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617861

EAN	8711369617861
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Pá de pizza profissional com cabeça em alumínio e pega de madeira, resistente ao calor. Ideal para manusear pizzas grandes em fornos de padaria ou pizzeria (405x1320mm).

Descricao Completa

Concebida para o ritmo intenso das cozinhas profissionais, esta pá de pizza com cabeça quadrada em alumínio e pega robusta de madeira garante um manuseamento seguro e eficiente, mesmo em fornos de elevada temperatura. A sua construção durável é essencial para a rotação contínua em pizzarias e restaurantes.

pá de pizza quadrada — pá para pizza quadrada — pá de pizza profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	1325 mm
Largura da Cabeça	406 mm
Espessura da Cabeça	28 mm
Material da Cabeça	Alumínio
Material da Pega	Madeira
Peso Líquido	0,98 kg

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo em restaurantes com forno a lenha ou elétrico que precisa de um utensílio robusto para a entrada e saída rápida de pizzas, mantendo a integridade da confeção. Ideal para food trucks e cantinas escolares que integram pizzas na ementa, facilitando o serviço durante o pico de refeições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de uma cabeça em alumínio resistente ao calor com uma pega longa de madeira oferece durabilidade e segurança, permitindo o manuseamento eficaz de pizzas em fornos de alta temperatura sem risco de queimaduras. O design tradicional e a construção sólida garantem uma ferramenta fiável e de longa duração, crucial para a eficiência diária e a segurança operacional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta pá de pizza para garantir a sua longevidade??

A cabeça de alumínio deve ser lavada com água morna e detergente neutro, secando-a imediatamente para evitar oxidação. A pega de madeira beneficia de limpeza com um pano húmido e secagem completa, podendo ser ocasionalmente tratada com óleo mineral de grau alimentar para preservar a madeira.

Esta pá é resistente a altas temperaturas, como as de fornos a lenha ou elétricos profissionais??

Sim, a cabeça em alumínio é concebida para suportar as elevadas temperaturas encontradas em fornos de pizza profissionais, incluindo os a lenha. A pega longa de madeira também ajuda a manter o operador a uma distância segura do calor intenso.

Qual o tamanho máximo de pizza que esta pá com 406 mm de largura pode manusear??

Com uma largura de cabeça de 406 mm, esta pá é ideal para pizzas de tamanho médio a grande, geralmente até 40 cm de diâmetro, garantindo um suporte estável e seguro ao transferir a pizza para e do forno.

A pega de madeira é confortável e segura para o uso contínuo??

Sim, a pega longa em madeira é concebida para um manuseamento ergonómico e seguro, oferecendo uma boa aderência e mantendo uma distância adequada do calor do forno, essencial para o conforto e segurança do pizzaiolo durante o serviço.

Existe algum cuidado especial ao usar esta pá em contacto direto com alimentos??

Recomenda-se sempre que a pá esteja limpa e seca antes de cada utilização para evitar a contaminação cruzada. O alumínio é um material seguro para contacto alimentar, mas a higiene é fundamental em qualquer cozinha profissional, seguindo as normas HACCP.