

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



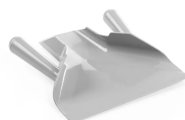
Hotelequip.pt

Pá para Batatas Fritas 233x205mm - Design Ambidestro

Informacoes do Produto

SKU:	HE642566	Modelo:	HE642566
Marca:	HENDI	EAN:	8711369642566

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE642566
EAN	8711369642566

Cor

Cinzeno

Descricao Resumida

Pá robusta para batatas fritas, com design ambidestro e abertura de 75mm, ideal para serviço rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pá para batatas fritas foi concebida para otimizar a eficiência no serviço, permitindo um manuseamento rápido e higiênico em ambientes de cozinha profissional.

Pá para batatas fritas — pá batatas fritas — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	233x205x50mm
Peso Líquido	0,138kg
Cor	Cinzeno-escuro
Abertura de Enchimento	75mm
Design	Ambidestro (para esquerdinos e destros)

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer cozinha profissional que sirva batatas fritas regularmente, como hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes de fast-food. A sua conceção ambidestra garante versatilidade e rapidez no serviço, adaptando-se a qualquer operador.

Pá para Batatas Fritas — Principais Vantagens

- Eficiência no Serviço:** A abertura de enchimento de 75mm permite um preenchimento rápido e preciso de embalagens ou pratos.
- Versatilidade de Uso:** O design ambidestro torna-a adequada para todos os utilizadores, independentemente da sua preferência manual.

- **Higiene e Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais, fácil de limpar e manter.
- **Manuseamento Confortável:** Leve e ergonômica, reduzindo a fadiga durante períodos de serviço prolongados.

Qual é a principal vantagem do design ambidestro?

O design ambidestro permite que a pá seja utilizada confortavelmente por operadores esquerdinos ou destros, aumentando a flexibilidade e a eficiência da equipa na cozinha profissional.

Para que tipo de estabelecimentos é esta pá mais indicada?

É ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço de batatas fritas, como hamburgarias, snack-bares, food trucks, cantinas e restaurantes de fast-food, onde a rapidez e a eficiência são cruciais.

Quais são as dimensões exatas desta pá?

As dimensões da pá são 233mm de comprimento, 205mm de largura e 50mm de altura, o que a torna compacta e fácil de manusear.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste utensílio?

A pá pode ser facilmente lavada à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o uso alimentar.

Qual a função da abertura de enchimento de 75mm?

A abertura de 75mm facilita o direcionamento das batatas fritas para embalagens, cones ou pratos, minimizando derrames e otimizando o tempo de serviço.