

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



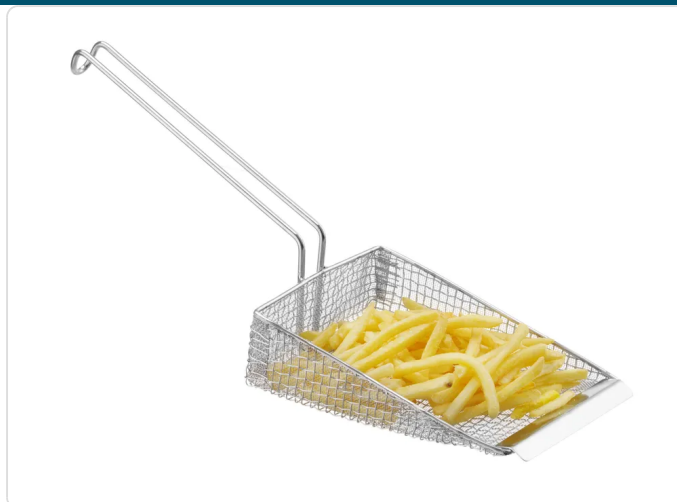
Hotelequip.pt

Pá para Fritos em Aço Inoxidável 335x175mm com Cabo Longo

Informacoes do Produto

SKU:	HE642603	Modelo:	642603
Marca:	HENDI	EAN:	8711369642603

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	642603
EAN	8711369642603
Material	Inox

Descricao Resumida

Pá para fritos em aço inoxidável com 335x175mm e cabo de 225mm. Ideal para manusear alimentos fritos, garantindo escoamento eficaz e durabilidade.

Descricao Completa

Esta pá para fritos em aço inoxidável, com uma área de 335x175mm e cabo de 225mm, é um utensílio essencial para manusear alimentos fritos, garantindo um escoamento eficiente de óleo.

Pá para Fritos Profissional — pá para fritos — Características Técnicas

Dimensões da Pá	335 x 175 mm
Comprimento do Cabo	225 mm
Material	Aço inoxidável
Tipo de Rede	Dupla
Peso Líquido	0,33 kg

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer cozinha profissional que prepare fritos, desde snack-bares, hamburgarias e roulotes, até restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitão e cantinas escolares ou empresariais. A sua robustez torna-o adequado para uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Pá para Fritos — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Rede dupla que assegura um escoamento superior do óleo, resultando em fritos mais secos.
- Cabo longo de 225mm para maior segurança e conforto durante o manuseamento de alimentos quentes.
- Fácil de limpar e manter, compatível com máquinas de lavar louça profissionais.
- Design ergonómico que facilita a manipulação de grandes volumes de alimentos.

Qual o material principal desta pá para fritos?

Esta pá é fabricada em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para o contacto com alimentos e ambientes de cozinha profissional.

Qual a vantagem de ter uma rede dupla?

A rede dupla permite um escoamento mais eficiente do excesso de óleo ou gordura dos alimentos fritos, resultando em produtos mais secos e crocantes, melhorando a qualidade final.

O comprimento do cabo oferece alguma segurança adicional?

Sim, o cabo de 225 mm de comprimento afasta a mão do operador da zona de fritura, minimizando o risco de queimaduras e proporcionando maior segurança durante o manuseamento.

Esta pá é adequada para que tipo de alimentos fritos?

É ideal para uma vasta gama de fritos, como batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, churros e outros alimentos que necessitem de ser escoados após a fritura.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste utensílio?

A pá deve ser lavada com água quente e detergente neutro após cada utilização. O aço inoxidável permite a lavagem em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável.