

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

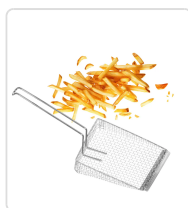
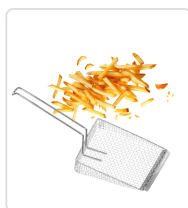
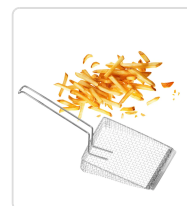
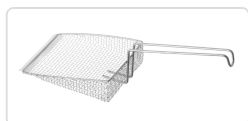
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Pá para Fritos Profissional 470x180mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE642504	Modelo:	HE642504
Marca:	HENDI	EAN:	8711369642504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE642504
EAN	8711369642504

Descricao Resumida

Pá profissional para fritos com dimensões de 470x180mm, ideal para manusear alimentos em fritadeiras e tachos. Cabo em arame de 150mm para uso seguro e eficiente em cozinhas.

Descricao Completa

Esta pá profissional para fritos, com dimensões de 470x180mm, é um utensílio essencial para o manuseamento seguro e eficiente de alimentos em fritadeiras e tachos de grande volume. O seu design robusto garante durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

pá para fritos — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	470x180x160mm
Peso Líquido	0,28kg
Cabo	Em arame, 150mm

Aplicações Profissionais

Esta pá é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e cantinas. Permite o manuseamento eficiente de batatas fritas, rissóis, panados, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo rapidez no serviço e segurança para o operador.

Pá para Fritos — Principais Vantagens

- Construção robusta para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Design ergonómico do cabo em arame para um manuseamento confortável e seguro.
- Superfície ampla de 470x180mm para recolha eficiente de grandes quantidades de fritos.

- Fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.
- Durabilidade assegurada para um investimento a longo prazo.

Qual o material de fabrico desta pá para fritos?

Esta pá é fabricada com materiais robustos, adequados para o uso intensivo e as exigências de higiene de uma cozinha profissional.

É adequada para que tipo de alimentos fritos?

É ideal para manusear uma vasta gama de fritos, como batatas fritas, rissóis, croquetes, panados, pastéis de bacalhau e outros produtos de fritura profunda.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste utensílio?

A pá é de fácil limpeza, podendo ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

O cabo em arame oferece alguma vantagem específica?

Sim, o cabo em arame de 150mm proporciona uma pega firme e resistente, permitindo um manuseamento seguro e confortável, mesmo em altas temperaturas, e facilita a suspensão para arrumação.

Esta pá é resistente a altas temperaturas?

Sim, sendo um utensílio concebido para fritura, é fabricada com materiais resistentes a altas temperaturas, garantindo a sua durabilidade e segurança em ambientes de cozinha profissional.