

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Pá Retangular Perfurada de Alumínio 330 mm

### Informacoes do Produto

|        |                |         |         |
|--------|----------------|---------|---------|
| SKU:   | MS1090.793.012 | Modelo: | MA-32RF |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |          |
|----------|----------|
| Marca    | Magnus   |
| Modelo   | MA-32RF  |
| Material | Alumínio |

### Descricao Resumida

Pá retangular perfurada de alumínio com 330 mm de largura e cabo de 1500 mm. Ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Pá de Alumínio Perfurada — Principais Vantagens

Ideal para profissionais da culinária, esta ferramenta robusta facilita o manuseamento de diversos alimentos. A sua construção em alumínio perfurado impede a acumulação de líquidos e resíduos, contribuindo para a eficiência e a manutenção da higiene em qualquer cozinha profissional. O design ergonômico do cabo longo assegura um alcance confortável e seguro, minimizando a fadiga durante o uso prolongado.

Este acessório é uma mais-valia essencial para otimizar os processos de confeção e serviço em ambientes de restauração movimentados. A durabilidade do material garante um investimento a longo prazo, resistente às exigências do uso diário e fácil de limpar. Ter um utensílio fiável e de qualidade superior é crucial para a produtividade da sua equipa e a satisfação dos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Esta espátula profissional é perfeita para padarias, pizzarias, caterings e cozinhas de grandes dimensões. A sua superfície perfurada é ideal para remover alimentos de fornos e grelhadores, facilitando o escoamento de excesso de gordura ou líquidos. É também uma excelente opção para manusear massas, pães e outros produtos de pastelaria, garantindo que chegam impecáveis à mesa ou ao balcão.

Em ambientes de restauração rápida ou de grande volume, a agilidade e a segurança no manuseamento dos alimentos são prioritárias. Esta pá foi concebida para responder a essas necessidades, suportando temperaturas elevadas e garantindo uma operação segura. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diversas tarefas, desde a preparação até ao empratamento.

### Características Técnicas

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Tipo          | Pá Retangular      |
| Material      | Alumínio Perfurado |
| Largura da Pá | 330 mm             |

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Comprimento do Cabo | 1500 mm |
|---------------------|---------|

## Perguntas Frequentes

### **P: Qual a principal vantagem de uma pá perfurada em alumínio?**

R: A perfuração permite que o excesso de farinha, gordura ou líquidos esorra, mantendo os alimentos mais secos e crocantes. O alumínio oferece leveza e durabilidade, ideal para uso intensivo.

### **P: Esta pá é adequada para manusear pizzas em fornos de alta temperatura?**

R: Sim, a construção em alumínio é resistente a altas temperaturas, tornando a pá perfeita para inserir e retirar pizzas de fornos industriais com segurança e eficiência.

### **P: O cabo longo oferece alguma proteção extra ao utilizador?**

R: Absolutamente. O cabo de 1500 mm mantém uma distância segura de fontes de calor, protegendo o operador de queimaduras e proporcionando um manuseamento confortável em fornos profundos ou quentes.

### **P: Como devo limpar e manter esta pá?**

R: Recomenda-se a lavagem manual com água morna e sabão neutro. Certifique-se de secar completamente após a lavagem para evitar qualquer oxidação e prolongar a vida útil do utensílio.

### **P: Este utensílio é adequado para pastelaria além de pizzas?**

R: Sim, a pá é extremamente versátil e pode ser usada para transferir pães, bolachas, massas folhadas e outros produtos de pastelaria, garantindo um manuseamento delicado sem danificar os produtos.