

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Profissional para Kebab, Döner e Gyros em Inox 18/0

Informacoes do Produto

SKU:	HE523964	Modelo:	523964
Marca:	HENDI	EAN:	8711369523964

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	523964
EAN	8711369523964

Material

Inox

Descricao Resumida

Pá profissional em aço inoxidável 18/0, com cabo de resina resistente ao calor, ideal para recolha precisa de kebab, döner e gyros. Dimensões 275x234x82mm.

Descricao Completa

Garanta um serviço ágil e higiénico com este utensílio robusto, projetado para a recolha precisa de carne de churrasco vertical. Construída em aço inoxidável 18/0 e com um cabo resistente a altas temperaturas, esta pá para döner e gyros otimiza o fluxo de trabalho em operações de alto volume, assegurando durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar.

pá kebab — Pá para Kebab — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/0
Material do Cabo	Resina de fenol-formaldeído
Dimensões Totais (CxLxA)	275 × 234 × 82 mm
Dimensões da Pá (CxLxA)	230 × 175 × 80 mm
Peso Líquido	0,53 kg
Peso Bruto	0,63 kg
Montagem	Simples por encaixe do cabo

Aplicações Profissionais

Ideal para o operador de snack-bar ou roulote que lida com um volume constante de espetos de kebab, gyros ou shawarma, garantindo rapidez e consistência no serviço. É igualmente adequada para restaurantes com serviço de take-away ou cantinas que procuram um utensílio fiável para a

manipulação de grandes quantidades de carne assada verticalmente, otimizando a mise en place e o atendimento durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta pá oferece uma vantagem clara no dia a dia da cozinha profissional. O aço inoxidável 18/0 confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma facilidade de limpeza que são cruciais para as normas HACCP. O cabo de resina de fenol-formaldeído, projetado para suportar elevadas temperaturas, garante um manuseamento seguro e confortável mesmo em ambientes de calor intenso, evitando a fadiga do utilizador e prolongando a vida útil do utensílio.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade desta pá para kebab??

Para maximizar a higiene e a vida útil, lave a pá imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro. O aço inoxidável 18/0 é resistente, mas a secagem completa previne manchas e corrosão, mantendo a conformidade com as normas alimentares.

O cabo é seguro para contacto contínuo com altas temperaturas??

Sim, o cabo é fabricado em resina de fenol-formaldeído, um material conhecido pela sua alta resistência térmica. Isto assegura um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante a recolha de carne diretamente de espetos quentes de döner ou gyros.

Quais as dimensões da pá e do cabo, e como isso afeta o manuseamento??

A pá tem dimensões de 230 x 175 x 80 mm, enquanto as dimensões totais (com cabo) são 275 x 234 x 82 mm. Este design otimizado permite uma recolha eficiente e precisa da carne, enquanto o comprimento total oferece um equilíbrio ideal para alcance e controlo durante o serviço.

É fácil de montar ou requer ferramentas especiais??

A pá é concebida para uma montagem simples, tipicamente por encaixe do cabo, não exigindo ferramentas especiais. Este aspeto facilita a limpeza profunda e, se necessário, a substituição de componentes.

Este utensílio é adequado para outros tipos de carne assada verticalmente, além de kebab??

Sim, devido ao seu design robusto e pá eficiente, é perfeitamente adequada para a recolha de carne de gyros, shawarma ou qualquer outro tipo de churrasco vertical onde a precisão e a resistência ao calor são essenciais para um serviço rápido e de qualidade.