

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 para Servir Bolo e Pastelaria 180 mm Aço Inoxidável Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	AR561900	Modelo:	561900
Marca:	Arcos	EAN:	8421002561900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	561900
EAN	8421002561900
Material	Inox

Descricao Resumida

Pá de pastelaria em aço inoxidável 18/10 monobloco, com 180 mm de comprimento. Ideal para servir bolos e sobremesas em ambientes profissionais com higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Esta pá para servir bolo e pastelaria, fabricada em aço inoxidável 18/10 monobloco, oferece robustez e higiene para o manuseamento de sobremesas. Com 180 mm de comprimento, é ideal para o serviço em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Construção	Monobloco
Comprimento	180 mm
Coleção	Berlin

Aplicações Profissionais

Esta pá é um utensílio essencial para o serviço de sala em pastelarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes que servem sobremesas, hotéis, e empresas de catering. A sua robustez e design são adequados para o manuseamento de bolos, tartes e outras iguarias em ambientes de serviço de mesa.

Pá para Servir Bolo — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Higiene superior, sem juntas ou fendas onde resíduos possam acumular-se.
- Design ergonómico que facilita o manuseamento e o serviço.
- Adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, otimizando a limpeza em cozinhas profissionais.
- Ideal para uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

Qual o material desta pá de pastelaria?

Esta pá é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que garante resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso profissional.

Esta pá pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 torna esta pá totalmente segura para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a higiene em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento total da pá?

A pá tem um comprimento total de 180 mm, ideal para manusear e servir porções individuais de bolos e sobremesas com precisão.

É adequada para uso intensivo em restaurantes?

Sim, a sua construção monobloco em aço inoxidável 18/10 e o design robusto são pensados para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de restauração e hotelaria, garantindo longevidade.

A construção monobloco oferece alguma vantagem?

A construção monobloco significa que a pá é feita de uma única peça de metal, eliminando juntas e fendas onde resíduos poderiam acumular-se. Isto melhora significativamente a higiene e facilita a limpeza, sendo crucial em ambientes profissionais.