

# 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 rápido  
ao produto

## Pá de Forno para Convecção 410x300x70 mm — Acessório Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |            |         |                  |
|--------|------------|---------|------------------|
| SKU:   | EX19080327 | Modelo: | PA-MICRO-1217-HS |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D              |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Marca        | EDENOX           |
| Modelo       | PA-MICRO-1217-HS |
| Largura (mm) | até 600 mm       |
| Tipo         | Forno            |

### Descricao Resumida

Pá de forno robusta com 410x300x70 mm, ideal para manuseamento seguro de alimentos em fornos de convecção. Acessório essencial para cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta pá de forno, com dimensões de 410x300x70 mm, é um acessório essencial para o manuseamento seguro e eficiente de alimentos em fornos de convecção, otimizando as operações na cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| Tipo de Acessório     | Pá de Forno                                |
| Dimensões (L x P x A) | 410 x 300 x 70 mm                          |
| Compatibilidade       | Forno Chef-N-Go! Ultrarrápido MICRO-1217HS |

### Aplicações Profissionais

Esta pá de forno é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que utilizam fornos de convecção, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering. Permite a inserção e remoção de tabuleiros e alimentos de forma prática e segura, minimizando o risco de queimaduras e facilitando o fluxo de trabalho.

### Pá de Forno — Principais Vantagens

- Facilita o manuseamento de tabuleiros e alimentos quentes.
- Promove a segurança do operador ao reduzir o contacto direto com o calor.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Design ergonómico para uma utilização confortável e eficiente.
- Acessório específico para otimização do desempenho do forno compatível.

#### Qual a principal função desta pá de forno?

A principal função é permitir a inserção e remoção segura e eficiente de alimentos e tabuleiros de fornos de convecção, protegendo o utilizador do calor.

?

### **É compatível com todos os fornos de convecção?**

Não, esta pá é um acessório específico concebido para o Forno Chef-N-Go! Ultrarrápido MICRO-1217HS, garantindo um encaixe e funcionalidade ideais.

### **Quais as dimensões exatas da pá?**

As dimensões da pá são 410 mm de largura, 300 mm de profundidade e 70 mm de altura, conforme especificado.

### **Este acessório requer alguma montagem?**

Não, a pá de forno é um acessório que não requer montagem, estando pronta a ser utilizada assim que desembalada.

### **Em que tipo de estabelecimentos é mais útil?**

É particularmente útil em restaurantes, pizzarias, pastelarias, cantinas e hotéis, onde a utilização de fornos de convecção é frequente e a segurança no manuseamento é crucial.