

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pá para Pizza Perfurada, Pega Curta, 350x710mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE618080	<b>Modelo:</b>	HE618080
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369618080

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE618080

EAN

8711369618080

## Descrição Resumida

Pá para pizza perfurada em alumínio anodizado rígido, com pega curta de silicone para manuseamento seguro. Ideal para fornos de pizza em espaços reduzidos.

## Descrição Completa

Esta pá para pizza perfurada, fabricada em alumínio anodizado rígido, oferece resistência superior ao desgaste e à corrosão. A sua pega curta é ideal para manobrar pizzas em fornos de espaços reduzidos.

### pá para pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado rígido
Tipo de Pá	Quadrada, perfurada
Tipo de Pega	Curta, com revestimento de silicone
Dimensões Totais (CxLxA)	710 x 350 x 15 mm
Peso Líquido	0,51 kg

### Aplicações Profissionais

Esta pá é uma ferramenta essencial para pizzarias, restaurantes com forno de lenha ou elétrico, e estabelecimentos de take-away que servem pizzas. A sua pega curta é particularmente vantajosa em cozinhas com espaço limitado, como food trucks, roulotes ou snack-bares, onde a agilidade e a precisão na movimentação das pizzas são cruciais. Ideal para a confeção de pizzas de tamanho médio a grande, garantindo uma manipulação segura e eficiente.

### Pá para Pizza Perfurada — Principais Vantagens

- Durabilidade Excecional:** Fabricada em alumínio anodizado rígido, resiste a riscos, abrasão e corrosão, prolongando a vida útil do equipamento.

- **Manuseamento Otimizado:** O design perfurado permite que o excesso de farinha caia, evitando queimar no forno e garantindo uma base de pizza mais estaladiça.
- **Segurança e Conforto:** A pega curta com revestimento de silicone oferece um manuseamento seguro e confortável, protegendo o utilizador do calor e facilitando a operação em espaços confinados.
- **Higiene Reforçada:** A superfície anodizada é fácil de limpar e manter, contribuindo para os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

#### **Qual o material da pá e quais as suas vantagens?**

A pá é fabricada em alumínio anodizado rígido. Este material confere-lhe uma resistência superior ao desgaste, à abrasão e à corrosão, garantindo uma longa durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

#### **Para que tipo de forno ou espaço é mais adequada a pega curta?**

A pega curta é ideal para fornos de pizza com profundidade reduzida ou para cozinhas com espaço de manobra limitado, como em food trucks, roulotes, ou estabelecimentos de take-away, onde a agilidade é essencial.

#### **Qual a vantagem de uma pá perfurada?**

As perfurações permitem que o excesso de farinha da base da pizza caia antes de entrar no forno. Isto evita que a farinha queime no fundo do forno, reduzindo a produção de fumo e garantindo uma base de pizza mais limpa e estaladiça.

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

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a camada anodizada. Seque bem após a lavagem para evitar manchas e prolongar a vida útil do equipamento.

#### **Esta pá é resistente ao uso intensivo em ambiente profissional?**

Sim, o fabrico em alumínio anodizado rígido confere-lhe uma elevada resistência e durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, como pizzarias e restaurantes.