

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pá para Pizza Perfurada Curta 300x660mm - Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	HE618073	Modelo:	HE618073
Marca:	HENDI	EAN:	Vitrinas

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618073

Descrição Resumida

Pá para pizza perfurada em alumínio anodizado, 300x300mm. Pega curta com silicone, ideal para fornos compactos e remoção eficaz de farinha. Leve (0,44kg) e duradoura.

Descrição Completa

A utilização de uma pá para pizza perfurada é crucial para uma cozedura impecável, eliminando o excesso de farinha que poderia queimar e alterar o sabor da base. Concebida em alumínio anodizado, com uma pega curta e revestimento de silicone térmico, esta ferramenta otimiza o trabalho em fornos compactos e assegura o manuseamento seguro e ágil, mesmo durante o rush do serviço em qualquer cozinha profissional.

pá para pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado; Pega de silicone
Formato da superfície	Quadrada
Dimensões da superfície (L x C)	300 x 300 mm
Comprimento total	660 mm
Espessura	15 mm
Peso líquido	0,44 kg

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo em estabelecimentos de take-away ou food trucks, onde cada centímetro de espaço de trabalho é vital, a pega curta desta pá perfurada facilita o manuseamento ágil dentro do forno de pizza. É igualmente ideal para restaurantes de bairro, churrasqueiras com oferta de pizza, ou pastelarias que produzem pão artesanal em forno, permitindo uma transição rápida e limpa dos

produtos, mantendo a ementa variada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio anodizado confere a esta pá de pizza uma leveza e durabilidade excepcionais, suportando o uso diário intensivo sem comprometer a sua integridade. As perfurações estratégicas na superfície garantem a remoção eficaz do excesso de farinha, prevenindo a formação de fumo e sabores amargos no forno. Adicionalmente, a pega em silicone oferece uma barreira térmica fiável, protegendo o utilizador do calor direto e assegurando uma aderência segura durante o processo de confeção, mesmo em condições de alta temperatura.

Perguntas Frequentes

Como a superfície perfurada beneficia a cozedura da pizza??

A superfície perfurada da pá permite que o excesso de farinha na base da pizza caia antes de entrar no forno. Isto evita que a farinha queime, eliminando o fumo indesejado e prevenindo o amargor na crosta, resultando numa pizza com sabor mais limpo e uniforme.

Esta pá é adequada para fornos de pizza mais compactos ou food trucks??

Sim, a pega curta e o comprimento total de 660 mm foram especificamente concebidos para otimizar o manuseamento em fornos de pizza com menor profundidade e em espaços de trabalho limitados, como os encontrados em food trucks ou cozinhas compactas de snack-bars.

Qual o material da pá e quais as suas vantagens em ambientes profissionais??

A pá é fabricada em alumínio anodizado, um material conhecido pela sua leveza, durabilidade e resistência à corrosão. Esta composição garante uma longa vida útil em cozinhas profissionais e facilita a tarefa de deslizar pizzas sem grande esforço, otimizando o fluxo de trabalho.

Como devo limpar e manter esta pá para garantir a sua durabilidade??

Para preservar o alumínio anodizado e a pega de silicone, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Evite esfregões abrasivos e seque-a completamente antes de guardar para prevenir a acumulação de resíduos ou manchas, assegurando a higiene e durabilidade.

A pega de silicone oferece proteção contra o calor??

Sim, a pega desta pá para pizza é revestida com silicone, que atua como uma barreira térmica eficaz. Mantém-se fria ao toque mesmo em contacto prolongado com o calor do forno, protegendo as mãos do pizzaiolo e proporcionando um manuseamento confortável e seguro, essencial para o serviço contínuo.