

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 Quadrada com Cabo Curto 305x660mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE618035	Modelo:	HE618035
Marca:	HENDI	EAN:	8711369618035

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618035

Descrição Resumida

Pá para pizza com lâmina de 305mm e cabo curto (660mm total), ideal para fornos compactos e espaços reduzidos. Robusta e resistente ao calor.

Descrição Completa

Concebida para o manuseamento eficiente de pizzas em ambientes com espaço limitado, esta pá de 305mm de largura com pega curta oferece controlo preciso para fornos compactos. A sua construção garante resistência superior ao calor, essencial no ritmo exigente de qualquer pizzeria ou forno de pizza.

Pá para pizza pega curta — pá para pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	660 x 305 x 25 mm (Comprimento Total x Largura da Lâmina x Altura/Espessura)
Peso Líquido	0,53 kg
Material da Pega	Madeira
Característica	Resistente ao calor

Aplicações Profissionais

Para o Pizzaiolo que opera em estabelecimentos com fornos de pizza de dimensões compactas, como pizzarias de take-away, food trucks ou snack-bares, esta pá proporciona agilidade no serviço. É igualmente ideal para o Chef que necessita de uma solução robusta e ergonómica para o manuseamento diário de pão e outros assados em fornos tradicionais, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A geometria desta pá assegura uma base estável para pizzas de diversos formatos, facilitando a colocação e remoção do forno. A sua pega ergonómica e curta foi especificamente concebida para maximizar a manobrabilidade em fornos de pizza mais compactos, reduzindo o esforço do operador e prevenindo queimaduras. A robustez do material garante uma elevada resistência a temperaturas elevadas, prolongando a vida útil do utensílio, crucial para a continuidade do serviço em ambientes profissionais exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da pega curta desta pá de pizza??

A pega curta é ideal para fornos de pizza com profundidade limitada ou para cozinhas com espaço de manobra reduzido, permitindo ao operador trabalhar com maior agilidade e controlo em ambientes compactos.

Para que tipo de fornos é esta pá mais adequada??

Esta pá é particularmente adequada para fornos de pizza de dimensões compactas, tanto elétricos quanto a lenha, comuns em pizzarias de take-away, roulotes de comida ou em secções de pizzaria dentro de estabelecimentos maiores.

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

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro. É crucial secar bem a pá após cada utilização, especialmente a pega de madeira, para evitar danos e prolongar a vida útil do utensílio. Evite a máquina de lavar loiça para preservar a pega.

É seguro utilizar esta pá a altas temperaturas??

Sim, a pá é concebida com materiais que garantem uma elevada resistência ao calor, conforme indicado na descrição do produto, permitindo um manuseamento seguro e eficaz de pizzas em fornos profissionais a temperaturas elevadas.

Quais as dimensões da lâmina desta pá de pizza??

A lâmina da pá tem uma largura de 305 mm, e o comprimento total do utensílio, incluindo a pega, é de 660 mm. Estas dimensões são otimizadas para manobrabilidade em fornos compactos.