

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

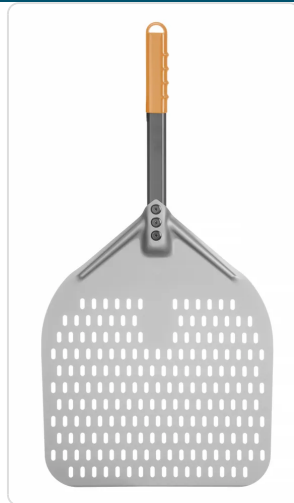


Pá para Pizza Quadrada com Pega Curta 355x710mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE618042	Modelo:	HE618042
Marca:	HENDI	EAN:	8711369618042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE618042

EAN

8711369618042

Descrição Resumida

Pá para pizza quadrada profissional com pega curta de madeira (355x710mm), ideal para fornos compactos e espaços reduzidos, resistente ao calor.

Descrição Completa

Esta pá para pizza quadrada com pega curta (355x710mm) é essencial para o manuseamento ágil de pizzas em espaços compactos. Concebida para resistir a altas temperaturas, garante eficiência e segurança na cozinha profissional, otimizando o fluxo de serviço.

Pá para pizza profissional — pá de pizza profissional — Pá para pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total (c/ pega)	710 mm
Largura da Lâmina	355 mm
Espessura	25 mm
Peso Líquido	0,66 kg
Material da Pega	Madeira
Formato da Lâmina	Quadrada
Resistência	Elevada ao calor

Aplicações Profissionais

Ideal para o pizzaiolo que gere um forno de pizza compacto em pizzerias de bairro ou food trucks, onde cada centímetro de espaço é crucial. Também é uma ferramenta valiosa para cozinhas de

restaurantes com ementas que incluem pizzas, facilitando o manuseamento durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta pá de pizza reside na sua pega curta de madeira, que permite manobrar a pizza com precisão mesmo nos fornos mais pequenos ou em cozinhas com corredores estreitos. A resistência ao calor da lâmina garante durabilidade e segurança no contacto direto com temperaturas elevadas, uma característica fundamental para a longevidade da ferramenta e a segurança do operador no serviço de take-away ou balcão.

Perguntas Frequentes

Esta pá de pizza é adequada para fornos de lenha??

Sim, a construção robusta e a elevada resistência ao calor tornam-na perfeitamente adequada para fornos de lenha, garantindo durabilidade e segurança no contacto com temperaturas extremas.

Como devo limpar e manter a minha pá de pizza??

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente suave após cada uso, secando-a de imediato. Evite a máquina de lavar loiça para preservar a pega de madeira e prolongar a vida útil da lâmina.

Qual o tamanho máximo de pizza que esta pá consegue manusear??

Com uma lâmina de 355mm de largura, esta pá é ideal para pizzas de tamanho individual a médio, garantindo suporte adequado e estabilidade ao mover a pizza para dentro e fora do forno.

A pega de madeira curta oferece segurança suficiente ao retirar a pizza de um forno quente??

Sim, a pega curta de madeira foi concebida para um controlo preciso em espaços confinados. Embora seja resistente ao calor, o uso de luvas de proteção térmica é sempre recomendado para máxima segurança do operador em fornos de alta temperatura.

Este modelo é recomendado para operações de alto volume de pizzas??

Embora seja robusta e eficiente, a sua pega curta é mais vantajosa para fornos de pizza mais compactos e ritmos de produção moderados a intensivos, onde a agilidade em espaço reduzido é prioridade. Para fornos muito grandes ou volume extremamente elevado, pás com pegas mais longas podem ser consideradas, mas esta oferece excelente desempenho para a maioria dos estabelecimentos.