

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pá para Pizza Quadrada com Pega Curta 355x710mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE618042	<b>Modelo:</b>	HE618042
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369618042

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	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.*