

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

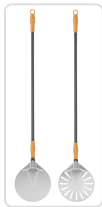


Pá para Pizza Redonda Profissional, 230x1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE617182	Modelo:	HE617182
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617182

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617182

EAN

8711369617182

Descrição Resumida

Facilita a remoção de pizzas do forno com esta pá profissional redonda de 230mm de diâmetro e 1200mm de comprimento total, ideal para um serviço ágil.

Descrição Completa

Para garantir a máxima eficiência na extração de pizzas dos fornos, esta pá de forno redonda de 230mm de diâmetro oferece um manuseamento excepcional. O seu cabo com punho otimizado desliza suavemente, crucial para um serviço ininterrupto durante o rush das refeições em qualquer pizzaria ou restaurante com forno de pizza.

Pá para pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato da Pá	Redonda
Diâmetro da Pá	230 mm
Comprimento Total	1200 mm
Peso Líquido	0,63 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para pizzarias, snack-bares e restaurantes com uma ementa diversificada que inclui pizza artesanal. Para o pizzaiolo que gere um forno de pizza de alta temperatura, esta ferramenta facilita a entrada e remoção rápida, garantindo a qualidade final do produto e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção ergonómica com punho deslizante da pá de serviço minimiza o esforço físico e acelera o processo de extração do forno, um fator crítico para a produtividade contínua. Esta característica permite um controlo superior na movimentação das pizzas, protegendo a integridade da confeção e a segurança do operador.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e fazer a manutenção desta pá para pizza??

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro após cada uso, seguida de secagem completa para evitar acumulação de resíduos alimentares. A manutenção regular garante a higiene e prolonga a vida útil da pá.

Esta pá redonda é indicada para quais dimensões de forno de pizza??

Com 1200mm de comprimento total, esta pá é ideal para fornos de pizza de profundidade média a grande, comuns em restaurantes e pizzarias. O seu design permite alcançar o interior do forno sem que o operador se exponha excessivamente ao calor.

Qual a principal vantagem da forma redonda da pá de pizza??

A forma redonda da pá, com 230mm de diâmetro, é particularmente útil para manobrar pizzas em fornos mais apertados ou para ajustar a posição da pizza sem danificar a base. Permite uma rotação mais fluida e um maior controlo sobre a peça.

O cabo deslizante é resistente ao calor intenso do forno??

O cabo e o punho são concebidos para um manuseamento confortável e seguro, contudo, é crucial minimizar a exposição direta e prolongada do cabo ao calor extremo do forno. A utilização deve ser rápida e eficiente, focada na introdução e remoção da pizza.

Qual o peso da pá e como isso influencia a sua utilização??

Com um peso líquido de apenas 0,63 kg, esta pá é leve e fácil de manobrar, reduzindo a fadiga do utilizador em operações contínuas. Esta característica é fundamental para a agilidade e rapidez exigidas num ambiente de cozinha profissional.