

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pá para Pizza Redonda em Alumínio Anodizado 230x1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE617151	<b>Modelo:</b>	HE617151
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369617151

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE617151

EAN

8711369617151

## Descrição Resumida

Pá para pizza redonda em alumínio anodizado 230x1200mm, leve e robusta, com punho deslizante para extração eficiente e segura em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A extração rápida e segura de pizzas de fornos aquecidos é simplificada com esta pá redonda. Concebida em alumínio anodizado ultraleve e resistente, garante manuseamento ágil e preciso, essencial no rush do serviço de pizzeria.

### Pá para Pizza — Características Técnicas

<b>Diâmetro da Pá</b>	230 mm
<b>Comprimento Total</b>	1200 mm
<b>Material</b>	Alumínio Anodizado
<b>Peso Líquido</b>	0.46 kg

### Aplicações Profissionais

Essencial para pizzarias de bairro, restaurantes com ementas italianas ou snack-bares com oferta de pizza, esta pá foi concebida para otimizar a rotação no forno. Permite ao pizzaiolo ou ao cozinheiro remover e servir pizzas acabadas de confeccionar com destreza e segurança, mesmo em operações com alto volume de pedidos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Esta pá distingue-se pela sua construção em alumínio anodizado, que oferece uma resistência superior à corrosão e ao calor sem comprometer a leveza. O cabo com punho deslizante proporciona um controlo excepcional na movimentação da pizza, minimizando o esforço e o risco de acidentes, o

que se traduz em maior eficiência e conforto para o operador durante longas horas de serviço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo limpar e manter esta pá de pizza??**

*A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o alumínio anodizado. Secar imediatamente após a lavagem para prevenir manchas e prolongar a vida útil do equipamento.*

### **Qual a durabilidade esperada de uma pá em alumínio anodizado??**

*Graças à sua construção em alumínio anodizado, esta pá oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma durabilidade prolongada mesmo em ambientes de cozinha profissional de uso intenso.*

### **Esta pá é adequada para fornos de pizza de alta temperatura??**

*Sim, o alumínio anodizado é um material robusto e resistente a altas temperaturas, tornando esta pá perfeitamente adequada para a utilização contínua em fornos de pizza profissionais, incluindo os de lenha ou elétricos de alta potência.*

### **Qual o diâmetro máximo de pizza que esta pá consegue manusear??**

*Com um diâmetro de pá de 230 mm, esta ferramenta é ideal para pizzas de tamanho individual ou médio, garantindo que se possa retirar a pizza do forno com estabilidade e precisão.*

### **O punho deslizante é um benefício significativo em comparação com um punho fixo??**

*Sim, o punho deslizante é um diferencial importante, pois permite um manuseamento mais controlado e suave da pizza, facilitando a sua inserção e remoção do forno e reduzindo o risco de danificar a ementa ou de o operador se queimar.*