

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 Perfurada em Alumínio 305x1320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE617137	Modelo:	HE617137
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617137

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617137

EAN

8711369617137

Descrição Resumida

Pá para pizza quadrada, leve e robusta em alumínio anodizado, perfurada para manuseamento ágil. Dimensões 305x1320mm, ideal para fornos profissionais.

Descrição Completa

O manuseamento ágil de pizzas no forno é crucial para qualquer pizzaiolo, especialmente em momentos de pico. Esta pá quadrada em alumínio anodizado, com o seu design perfurado, permite uma inserção e remoção suave das pizzas, minimizando o excesso de farinha e assegurando uma confeção impecável.

Pá para pizza quadrada perfurada — Pá para Pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	1336 x 307 x 28 mm
Peso Líquido	0,61 kg
Peso Bruto	0,61 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Alumínio
Origem	CN
Código HS	76151080

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que procura otimizar a rotação de pizzas em fornos de alta temperatura, esta pá é uma aliada indispensável. Ideal para pizzarias de bairro com volume médio, snack-bares que servem

pizzas artesanais, ou até mesmo food trucks especializados em cozinha italiana, garantindo agilidade e precisão no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A excelência no manuseamento de pizzas distingue um serviço de qualidade, e a Pá para Pizza Perfurada destaca-se pela sua construção inteligente. O alumínio anodizado confere-lhe uma leveza notável, crucial para movimentos rápidos e repetitivos, enquanto a sua robustez garante durabilidade face ao uso intensivo. O design perfurado não só reduz o atrito, facilitando a transição da pizza para o forno, mas também ajuda a sacudir o excesso de farinha, resultando numa base mais crocante e sem resíduos.

Perguntas Frequentes

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

Para manter a pá em ótimas condições, lave-a com água morna e um detergente neutro após cada utilização. Enxague abundantemente e seque-a completamente para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene, prolongando a vida útil do alumínio anodizado.

Esta pá é adequada para que tipo de fornos??

Com um comprimento total de 1336 mm, esta pá é ideal para fornos de pizza profissionais de média a grande dimensão, incluindo modelos elétricos e a lenha. Proporciona um alcance seguro e eficaz, permitindo ao pizzaiolo manobrar as pizzas sem se aproximar excessivamente da fonte de calor.

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

O alumínio anodizado é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, abrasão e desgaste, o que confere a esta pá uma durabilidade notável. Com a manutenção adequada, é um investimento que suportará o uso diário intensivo em ambientes de cozinha profissional por muitos anos.

Qual a principal vantagem do design perfurado desta pá de pizza??

O design perfurado permite que o excesso de farinha, que muitas vezes se acumula na base da pizza, caia através dos orifícios. Isto evita queimar a farinha no forno, o que pode criar fumo e sabores amargos, resultando numa base de pizza mais limpa e crocante.

Porquê escolher uma pá de pizza em alumínio anodizado??

O alumínio anodizado é a escolha ideal devido à sua combinação de leveza e resistência. Facilita o manuseamento repetitivo sem esforço excessivo, é durável contra impactos e corrosão, e a sua superfície lisa é fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.