

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: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Pá Ergonómica para Batatas Fritas – Serviço Rápido e Higiénico

Informacoes do Produto

SKU:	HE642559	Modelo:	HE642559
Marca:	HENDI	EAN:	8711369642559

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE642559
EAN	8711369642559

Descricao Resumida

Pá para batatas fritas profissional, design ambidestro e pegas amovíveis. Construção em aço inoxidável 18/8 e PP. Dimensões 22.6x21.8cm para serviço eficiente.

Descricao Completa

Concebida para um serviço rápido e higiénico, esta pá ambidestra para fritos agiliza o trabalho em cozinhas profissionais. As pegas amovíveis simplificam a limpeza, tornando-a essencial para qualquer estabelecimento que preze a eficiência.

Pá Batatas Fritas Profissional — Pá para Batatas Fritas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxPxA)	226 × 218 × 54 mm
Peso Líquido	0,32 kg
Peso Bruto	0,325 kg
Materiais	Plásticos (PP), Metais (Aço inoxidável 18/8)
Abertura de Enchimento	80 mm

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou hamburgaria que procura agilizar o atendimento, esta pá de servir batatas fritas é ideal para manter um fluxo de serviço constante durante os picos. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou food trucks, a sua versatilidade ambidestra garante que qualquer elemento da equipa pode operar com máxima eficiência e higiene na distribuição de acompanhamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta pá de serviço reside no seu design inovador que atende tanto a destros como a canhotos, eliminando a necessidade de adquirir ferramentas específicas. As pegas facilmente amovíveis não só facilitam uma limpeza profunda, garantindo a conformidade com as

rigorosas normas de higiene alimentar, como também prolongam a vida útil do utensílio. Fabricada com aço inoxidável 18/8 e polipropileno resistente, oferece durabilidade e robustez para uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene desta pá de serviço??

A pá possui pegas amovíveis, permitindo uma desmontagem fácil para uma limpeza profunda e eficiente. Isto é crucial para remover resíduos alimentares acumulados e garantir a conformidade com as normas sanitárias vigentes, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

Esta pá é adequada para cozinhas de grande volume??

Sim, com uma abertura de enchimento de 80 mm e design ambidestro, esta pá foi concebida para otimizar a rapidez e a eficiência no serviço de fritos, sendo robusta o suficiente para suportar o uso contínuo em ambientes de alta procura como snack-bares ou refeitórios.

Quais os materiais de construção da pá e a sua durabilidade??

A pá é fabricada com uma combinação de aço inoxidável 18/8 para a estrutura principal e polipropileno (PP) nas pegas. Estes materiais garantem excelente resistência à corrosão, durabilidade face ao uso diário e são aptos para contacto alimentar, assegurando uma longa vida útil do produto.

É fácil de manusear por qualquer funcionário??

Absolutamente. O seu design foi pensado para ser universalmente ergonómico, permitindo que tanto utilizadores destros quanto canhotos operem a pá com o mesmo conforto e eficiência. Isso simplifica a formação da equipa e garante consistência no serviço.

Que tipo de alimentos posso servir com esta pá??

Embora seja ideal para batatas fritas devido à sua abertura de 80 mm, esta pá é versátil e pode ser utilizada para servir outros alimentos fritos de pequeno e médio porte, como anéis de cebola, rissóis ou croquetes, agilizando a montagem de pratos e travessas.