

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Escova Limpeza Forno Pizza Profissional 930mm com Raspador

Informacoes do Produto

SKU:	HE525630	Modelo:	525630
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	525630

EAN

8711369525630

Descricao Resumida

Escova de limpeza profissional com arame de latão e raspador de aço, ideal para fornos de pizza. Pega de madeira amovível. Dimensões: 935x255x95mm.

Descricao Completa

Manter a higiene de um forno de pizza é crucial para a qualidade do produto e a segurança alimentar. Esta ferramenta de limpeza robusta, com 930mm de comprimento, foi concebida para remover eficazmente resíduos de alimentos e carbonização, garantindo um ambiente de cozedura impecável no seu equipamento de pizzaria.

escova limpeza forno pizza — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	935 x 255 x 95 mm
Peso Líquido	0,7 kg
Peso Bruto	0,75 kg
Materiais	Latão, Aço Inoxidável, Madeira

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pizzaria que gere picos de produção diários, esta escova é indispensável na manutenção entre serviços e na limpeza profunda ao final do dia. Em restaurantes com ementas diversificadas que incluem pizza ou pratos de forno, assegura que o equipamento esteja sempre pronto para o próximo pedido, mantendo os padrões de higiene exigidos para um serviço contínuo e de excelência, desde snack-bares a hotéis.

Porquê Escolher Esta Escova de Forno Pizza

A combinação de arame de latão resistente e um raspador de aço integrado oferece uma limpeza superior, tratando tanto cinzas soltas como incrustações persistentes de forma eficaz. A pega de madeira amovível com sistema de parafuso facilita o armazenamento e permite uma limpeza mais versátil e precisa, adaptando-se às necessidades específicas de cada forno. A sua construção durável garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a escova para prolongar a sua vida útil??

Após cada utilização, remova os resíduos maiores da escova. A parte metálica pode ser lavada com água e detergente neutro, assegurando que seca completamente para evitar oxidação. Evite deixar a pega de madeira imersa em água por longos períodos.

Esta escova é adequada para qualquer tipo de forno de pizza??

Com um comprimento total de 930mm, esta escova é ideal para alcançar o fundo de fornos de pizza de câmara única ou dupla. O arame de latão é seguro para superfícies refratárias e o raspador de aço é eficaz tanto em fornos de alvenaria como elétricos.

Qual a função específica do arame de latão e do raspador de aço??

O arame de latão é suficientemente suave para não danificar as superfícies interiores do forno, sendo eficaz na remoção de cinzas e detritos soltos. O raspador de aço, posicionado na ponta, foi concebido para desincrustar resíduos queimados e aderidos, complementando a ação da escova para uma limpeza profunda.

A pega amovível oferece alguma vantagem prática na utilização??

Sim, a pega de madeira é facilmente removível através de um parafuso, permitindo um armazenamento mais compacto, ideal para espaços reduzidos. Esta funcionalidade também possibilita uma limpeza mais aprofundada da própria escova e uma maior versatilidade de manuseamento em ângulos difíceis.

Como esta escova contribui para as normas de higiene e segurança alimentar??

Ao remover eficazmente resíduos de alimentos, farinha e gordura carbonizada, esta escova ajuda a prevenir a acumulação de bactérias e a formação de fumo ou cheiros indesejados. Uma limpeza regular e completa é fundamental para cumprir as rigorosas normas HACCP e garantir a segurança e qualidade dos alimentos confeccionados.