

# 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 Profissional para Kebab, Döner e Gyros em Inox 18/0

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE523964	<b>Modelo:</b>	523964
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369523964

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	523964
<b>EAN</b>	8711369523964

## Descricao Resumida

Pá profissional em aço inoxidável 18/0, com cabo de resina resistente ao calor, ideal para recolha precisa de kebab, döner e gyros. Dimensões 275x234x82mm.

## Descricao Completa

Garanta um serviço ágil e higiénico com este utensílio robusto, projetado para a recolha precisa de carne de churrasco vertical. Construída em aço inoxidável 18/0 e com um cabo resistente a altas temperaturas, esta pá para döner e gyros otimiza o fluxo de trabalho em operações de alto volume, assegurando durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar.

### pá kebab — Pá para Kebab — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/0
<b>Material do Cabo</b>	Resina de fenol-formaldeído
<b>Dimensões Totais (CxLxA)</b>	275 x 234 x 82 mm
<b>Dimensões da Pá (CxLxA)</b>	230 x 175 x 80 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,53 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,63 kg
<b>Montagem</b>	Simples por encaixe do cabo

### Aplicações Profissionais

Ideal para o operador de snack-bar ou roulote que lida com um volume constante de espetos de kebab, gyros ou shawarma, garantindo rapidez e consistência no serviço. É igualmente adequada para restaurantes com serviço de take-away ou cantinas que procuram um utensílio fiável para a manipulação de grandes quantidades de carne assada verticalmente, otimizando a mise en place e o atendimento durante o rush.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção desta pá oferece uma vantagem clara no dia a dia da cozinha profissional. O aço inoxidável 18/0 confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma facilidade de limpeza que são cruciais para as normas HACCP. O cabo de resina de fenol-formaldeído, projetado para suportar elevadas temperaturas, garante um manuseamento seguro e confortável mesmo em ambientes de calor intenso, evitando a fadiga do utilizador e prolongando a vida útil do utensílio.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a higiene e durabilidade desta pá para kebab??

*Para maximizar a higiene e a vida útil, lave a pá imediatamente após cada utilização com água quente e detergente neutro. O aço inoxidável 18/0 é resistente, mas a secagem completa previne manchas e corrosão, mantendo a conformidade com as normas alimentares.*

### O cabo é seguro para contacto contínuo com altas temperaturas??

*Sim, o cabo é fabricado em resina de fenol-formaldeído, um material conhecido pela sua alta resistência térmica. Isto assegura um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante a recolha de carne diretamente de espetos quentes de döner ou gyros.*

### Quais as dimensões da pá e do cabo, e como isso afeta o manuseamento??

*A pá tem dimensões de 230 x 175 x 80 mm, enquanto as dimensões totais (com cabo) são 275 x 234 x 82 mm. Este design otimizado permite uma recolha eficiente e precisa da carne, enquanto o comprimento total oferece um equilíbrio ideal para alcance e controlo durante o serviço.*

### É fácil de montar ou requer ferramentas especiais??

*A pá é concebida para uma montagem simples, tipicamente por encaixe do cabo, não exigindo ferramentas especiais. Este aspeto facilita a limpeza profunda e, se necessário, a substituição de componentes.*

### Este utensílio é adequado para outros tipos de carne assada verticalmente, além de kebab??

*Sim, devido ao seu design robusto e pá eficiente, é perfeitamente adequada para a recolha de carne de gyros, shawarma ou qualquer outro tipo de churrasco vertical onde a precisão e a resistência ao calor são essenciais para um serviço rápido e de qualidade.*