

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



Hotelequip.pt

Pala de Pizza Alumínio 31x35 cm Cabo 91 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP948090	Modelo:	P948090
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661948906

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P948090
EAN	8421661948906

Descricao Resumida

Pala de pizza profissional em alumínio, com pá de 31x35 cm e cabo de 91 cm. Ideal para manusear pizzas em fornos de alta temperatura com segurança e facilidade.

Descricao Completa

Esta pala de pizza em alumínio foi concebida para manusear pizzas com segurança e eficiência em fornos profissionais, garantindo durabilidade e leveza no uso diário.

pala pizza aluminio — pala pizza alumínio — pala de pizza alumínio — Pala de Pizza — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura da Pá	31 cm
Comprimento da Pá	35 cm
Comprimento Total	91 cm
Altura	2 cm
Peso	0.42 kg

Aplicações Profissionais

Esta pala de pizza é um utensílio essencial para qualquer estabelecimento que sirva pizzas, desde pizzarias tradicionais e restaurantes italianos a snack-bares, roulotes e food trucks. É igualmente útil em cantinas, hotéis e serviços de catering que incluam pizzas na sua ementa, facilitando o manuseamento seguro e rápido em fornos de alta temperatura.

Pala de Pizza — Principais Vantagens

- Construção em alumínio leve e robusto para uso intensivo e duradouro.
- Cabo longo de 91 cm que permite alcançar o fundo de fornos profundos, mantendo o operador a uma distância segura do calor.
- Superfície lisa da pá de 31x35 cm que facilita o deslizamento da pizza, tanto na introdução como na remoção do forno.
- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene e eficiência na cozinha profissional.
- Design ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e preciso.

Qual o material desta pala de pizza e quais as suas vantagens?

Esta pala é fabricada em alumínio, um material conhecido pela sua leveza e resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

Qual o comprimento total da pala e por que é importante?

O comprimento total da pala é de 91 cm. Um cabo longo é crucial para permitir ao operador alcançar o fundo de fornos de pizza profissionais, que são frequentemente profundos, garantindo segurança e evitando queimaduras.

Esta pala é adequada para que tipo de fornos?

Devido ao seu comprimento e material resistente ao calor, esta pala é ideal para todos os tipos de fornos de pizza profissionais, incluindo fornos a lenha, a gás e elétricos, garantindo um manuseamento eficiente em altas temperaturas.

Como devo limpar a pala de alumínio?

Para limpar a pala de alumínio, utilize água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície. Seque bem após a lavagem para evitar manchas e prolongar a vida útil do utensílio.

A pá de 31x35 cm é suficiente para pizzas grandes?

Sim, a pá com dimensões de 31x35 cm é adequada para a maioria das pizzas de tamanho padrão e até algumas pizzas familiares, permitindo um suporte estável e seguro durante o manuseamento no forno.